

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека.

Управление Роспотребнадзора по Смоленской области

214018, г. Смоленск, ул. Тенишевой, д. 26, тел: (4812) 38-25-10, факс: (4812) 55-25-49, E-mail: sanepid@sci.smolensk.ru
ОГРН 1056758325238 ; ИНН/КПП 6731049404/673101001

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по
Смоленской области в Рославльском, Ершичском, Монастырщинском, Хиславичском, Шумячском районах, 216500, г. Рославль, ул. Каляева,
д. 70, тел. (48134) 4-17-38, факс (48134) 6-73-02

**Монастырщинский район,
д. Татарск д. 149**

(место составления акта)

“ 10 ” декабря 2020 г.
(дата составления акта)

15-00

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

**органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя**

№ 12 - 606

По адресу/адресам: **Смоленская область, Монастырщинский район, д. Татарск д. 149,
д. Раевка д. 59**

(место проведения проверки)

На основании: **распоряжения Руководителя Управления Роспотребнадзора по Смоленской
области № 12 - 606 от 29 октября 2020г.**

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена **внеплановая выездная**

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

проверка в отношении:

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Татарская школа имени
В.А. Матросова (далее МБОУ Татарская школа)**

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии)
индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

“ 19 ” ноября 2020 г. с 11 час. 20 мин. до 14 час. 20 мин. Продолжительность 3ч.
“ 10 ” декабря 2020 г. с 13 час. 00 мин. до 15 час. 00 мин. Продолжительность 2ч.

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или
при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: **2 дня / 5 часов**

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: **территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Смоленской
области в Рославльском, Ершичском, Монастырщинском, Хиславичском, Шумячском
районах**

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

**С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): директор МБОУ
Татарская школа Евсеенкова Любовь Владимировна 19.11.2020 г. 11 час. 20 мин.**

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: **начальник территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Рославльском, Ершицком, Монастырицком, Хиславичском, Шумячском районах Белобратова Светлана Германовна**

К проверке привлекались: **ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области» (Аттестат аккредитации от 07.09.2017 № РОСС RU.0001.510109 выдан Федеральной службой по аккредитации; Аттестат аккредитации от 24.07.2015 № РА.RU.710042 выдан Федеральной службой по аккредитации; Лицензия на осуществление деятельности в области использования возбудителей инфекционных заболеваний человека и животных (за исключением случая, если указанная деятельность осуществляется в медицинских целях) и генно-модифицированных организмов III и IV степени потенциальной опасности, осуществляемой в замкнутых системах, от 07.09.2005 № 77.99.03.001.Л.001150.09.05 выдана Федеральной службой в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; Лицензия на осуществление Медицинской деятельности от 28.04.2016 № ФС-67-01-000861 выдана Федеральной службой по надзору в сфере здравоохранения) - Данилова Татьяна Александровна, помощник врача по общей гигиене**

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: директор МБОУ Татарская школа Евсеенкова Любовь Владимировна

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения плановой выездной проверки:

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

ФЗ № 52 от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст.28, СанПиН 2.4.2.2821-10

"Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях"

4.28. Потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибом и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств.

4.29.

Полы во всех помещениях должны быть без щелей, дефектов и механических повреждений.

- В МБОУ Татарская школа на пищеблоке в моечной, горячем цехе, в кладовой и др. помещениях стены не имеют гладкого гигиенического моющего покрытия, имеются дефекты покрытия и на потолке и на стенах, в Раевской школе (филиале) стены пищеблока оклеены обоями. Полы в Татарской школе, так же имеют дефекты покрытия.

СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"

2.3. В базовых организациях школьного питания, столовых образовательных учреждений, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.

2.5. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключаящие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

- В МБОУ Татарская школа и филиале Раевская школа нарушаются требования по объемно планировочным решениям пищеблоков, не исключаются встречные потоки сырых и готовых продуктов, чистой и грязной посуды. В Раевской школе пищеблок расположен в приспособленном помещении, площадью 9 м.кв., где осуществляется приготовление пищи на 22 ученика. Подсобные помещения отсутствуют, имеется один вход для готовой и сырой продукции, для чистой и грязной посуды. Имеется 1 раковина с подводкой холодной воды, проточная горячая вода отсутствует. На единственном стеллаже хранится посуда, кухонная столовая и продукты питания, столы для сырой и готовой продукции не цельнометаллические приспособленные и покрыты клеенкой. В Татарской школе в горячем цехе отсутствуют условия для мытья рук, нет технологических раковин для мытья пищевого сырья, оборудование с нарушением покрытия. Подсобные помещения, имеющиеся на пищеблоке не задействованы в полном объеме согласно проекта.

3.3. Во всех производственных цехах устанавливают раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. ***- Производственные цеха (горячий цех) в Татарской школе не обеспечены раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смесители. Отсутствует горячая вода в моечной Татарской школы и на пищеблоке Раевской школы (филиал).***

4.5. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

На пищеблоке Татарской школы и Раевской школы(филиал) имеются цельнометаллические столы с нарушением покрытия, а так же используются столы, застеленные клеенкой, которые не являются производственными и не устойчивы к действию моющих и дезинфицирующих средств.

4.10. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

- На пищеблоках Татарской школы и Раевской школы (филиал) не достаточно кухонной посуды, так на пищеблоке Раевской школы для приготовления фарша использовалась кастрюля с маркировкой 1 блюдо, для приготовления салата из капусты используется кастрюля с маркировкой 2 блюдо.

4.11. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах - ***для порционирования блюд отсутствует инвентарь с мерной меткой объема, весы для готовой продукции для уточнения веса порций имеются бытовые не гостированные не имеющие поверки.***

4.12. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью - ***в работе используются кастрюли эмалированные, тазы эмалированные с отбитой эмалью.***

4.14. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами - ***отсутствуют контрольные термометры в морозильном отделении холодильника, прибор для измерения влажности воздуха и температуры в помещении кладовой отсутствует.***

5.2. Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте.

5.18. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом - ***Генеральные уборки проводятся не качественно, на светильниках имеется паутина в горячем цехе пищеблока в МБОУ Татарская школа.***

5.4. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

5.8. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

5.10. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

5.11. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

5.12. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Условия для мытья кухонной и столовой посуды на пищеблоке Татарской школы имеются, однако поваром посуда моется в тазах без маркировки, вода греется в емкостях, т.к. титан в нерабочем состоянии. Моющее средство «Sorti» добавляется на глаз, повар не владеет методикой мытья посуды, дезинфекция посуды не проводится в соответствии с требованиями по инструкции дезинфекционного средства «Ди-хлор». В филиале Раевская школа условий для мытья посуды столовой и кухонной нет. Имеется в наличии только 1 раковина и для мытья рук и для приготовления пищи и для мытья посуды. Проточная вода только холодная, Имеется водонагреватель в нерабочем состоянии. Посуда моется в тазах как кухонная так и столовая, ополаскивание происходит так же в тазу а не под проточной водой, температурный режим не соблюдается. Дезинфекция посуды не проводится.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу - ***Для хранения столовых приборов, как в Татарской школе, так и в Раевской школе используются пластмассовые кассеты, которые не обрабатываются методом прокаливания, со слов поваров моются 1 раз в день. Дезинфекция так же не проводится.***

5.13. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается - ***Нарушаются требования по хранению чистой столовой посуды (стаканов), стаканы хранят в пластмассовых ящика для хранения овощей и фруктов.***

5.14. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45° С и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость. - ***В Татарской школе и филиале Раевская школа нарушаются требования по санитарной обработке технологического оборудования, в конце работы столы не дезинфицируются.***

5.15. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°С, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре. - ***Нарушаются требования по мытью разделочных досок и деревянного инвентаря, после мытья доски не ошпариваются кипятком.***

5.16. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна. - ***На пищеблоках для мытья посуды используется ветошь, щетки для мытья посуды не используются.***

5.17. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств, (СП 3.1. /2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции») - ***Дезинфекционные мероприятия на пищеблоках Татарской и Раевской школ не проводятся.***

Как следствие нарушений режимов мытья посуды столовой и кухонной, уборки технологического оборудования и инвентаря в смывах в Раевской школе выявлены бактерии группы кишечной палочки в 8 смывах из 10 (со столовой посуды, с разделочного инвентаря, со столов) и в 1 смыве с весов ГП в Татарской школе (экспертные заключения № 1589Р от 24.11.2020г и № 1583Р от 24.11.2020).

6.26. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к

определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

..Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. - На пищеблоке МБОУ «Татарская школа» поставляются продукты питания и сырье без маркировки, на момент проверки на пищеблоках находился хлеб без упаковки и маркировки от производителя, в связи с чем, невозможно установить дату выработки, условия и сроки хранения, а так же производителя хлеба. Готовились котлеты из фарша, маркировка на который так же отсутствовала, что не позволяет определить производителя, дату выработки, условия хранения и срок годности. Данные нарушения являются грубыми и создают угрозу жизни и здоровью детей. Документы качества и безопасности на фарш отсутствовали, представленное ветеринарное свидетельство позволяет установить только поставку свинины в тушах, полутушах и четверть тушах из ООО «Агросоюз» в ресторан «Вихра», но не в МБОУ «Татарская школа», прописываемый в журнале бракеража поступающего сырья и пищевой продукции ТУ не является документом, подтверждающим качество и безопасность товара. На яйцо прописывается паспорт качества, который так же не является документом, подтверждающим качество и безопасность продукта, рыба поставляется с неизвестным документом № 0365332..

8.19. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой. - *Работники пищеблоков не владеют знаниями по приготовлению холодных закусок без термической обработки из сырых овощей и зелени, не знают о выдерживании в 3%-м растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой, прежде чем готовить салат, емкости для обработки и приготовления салатов также отсутствуют.*

9.3....При приготовлении блюд и кулинарных изделий должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная - *в филиале МБОУ «Татарская школа» (Раевская школа) При приготовлении блюд и кулинарных изделий соль поваренная пищевая йодированная не используется.*

11.3. С целью обеспечения качества и безопасности приготовления и реализации готовых блюд примерное меню должно разрабатываться с учетом имеющихся условий для организации питания в образовательном учреждении - *Меню разработано без учета имеющихся условий для организации питания в образовательных учреждениях, пищеблок Раевской школы работает на сырье, хотя реально имеются условия работать как буфет-раздаточная.*

6.4. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню ([приложение 2](#) настоящих санитарных правил), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд - *меню-раскладки на пищеблоках школы и филиала отсутствуют.*

6.11. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и

кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями ([приложение 5](#) настоящих санитарных правил) - *Блюда готовятся с нарушением технологической карты, так в день проверки готовились котлеты (по технологической карте котлеты из мяса птицы), котлеты готовились из фарша а по технологической карте должны готовиться из мяса, в фарш в Раевской школе было добавлено яйцо, чеснок, лук не предусмотренные технологической картой.*

14.5. ...

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой ([форма 1 приложения 10](#) настоящих санитарных правил) - *в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой ([форма 1 приложения 10](#) настоящих санитарных правил) Не указывается полное наименование продукта (адрес изготовителя, наименование юр. лица, процентное содержание жира в масле сливочном и т.д) по названию продукта он обезличен, например сметана, масло сливочное, молоко, йогурт, что не позволяет данный продукт идентифицировать с документом, подтверждающим его качество и безопасность в качестве документа вписывается номер неизвестного документа, а не декларация в соответствии с ТР ТС, так рыба вписывается с документом № 0365332, паспорт качества 305/7 на яйцо, на сок документ отсутствует (запись в журнале), конечный срок реализации не проставляется. Дата и час фактической реализации проставляется не всегда, продукты не списываются по дням.*

6.22. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 6 настоящих санитарных правил), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

-Фактический рацион питания не соответствует примерному меню по калорийности по экспертному заключению № 1582Р от 24.11.2020 в Татарской школе энергетическая ценность завтрак составила 395,07 ккал при нормативе 498,21-550,65 ккал, а по утвержденному меню должна быть 669,66 в соответствии с технологическими картами, т.е занижена. По экспертному заключению № 1588Р от 24.11.2020 в филиале Раевская школа МБОУ «Татарская школа» 497,39 ккал. при нормативе 570,65-630,72 ккал., т.е занижена.

14.6. ... Результат бракеража готовой продукции регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой ([форма 2 приложения 10](#) настоящих санитарных правил). - *В журнале бракеража готовой кулинарной продукции не проставляется время приготовления каждого блюда.*

14.12. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемые к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, должны проводиться лабораторные и

инструментальные исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 12 настоящих санитарных правил) - **производственный контроль за качеством и безопасностью приготовления блюд не проводится.**

Лица, виновные в нарушении

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

нарушений не выявлено

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

Белобратова С.Г.

(подпись проверяющего)

Евсеев Л.В.

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы: **приложение № 1 к акту проверки от 10.12.2020 № 12-606, предписание № 12 – 138 от 20 ноября 2020г.;**

экспертные заключения № 1583Р от 24.11.20., №1582Р от 24.11.20., № 1581Р от 24.11.20., № 1580Р от 24.11.20., № 1579Р от 24.11.20., № 1578Р от 24.11.20., № 1577Р от 24.11.20., № 1576Р от 24.11.20., № 1584Р от 24.11.20., № 1585Р от 24.11.20., № 1586Р от 24.11.20., № 1587Р от 24.11.20., № 1588Р от 24.11.20., № 1589Р от 24.11.20.

Подписи лиц, проводивших проверку: **начальник территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Рославльском, Еришском, Монастырщинском, Хиславичском, Шумячском районах Белобратова Светлана Германовна**_____

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

директор МБОУ Татарская школа Евсеенкова Любовь Владимировна

(фамилия, имя, отчество (последнее — при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ 10 ” _____ декабря 20 20 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц),
проводившего проверку)