



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

**УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА ПО КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ**

156005, г. Кострома,
бульвар Петровский, д. 5
телефон (факс): (4942) 426949
e-mail: central@44.rospotrebnadzor.ru
ИНН 4401050824, КПП 440101001
ОГРН 1054408611597, ОКПО 50103320

16.03.2023 № 476-01

На № _____

г. Кострома
16.03.2023

Муниципальное
общеобразовательное учреждение
"Сусанинская средняя
общеобразовательная школа"

приложение к акту от 16.03.2023

ПРЕДПИСАНИЕ

Управлением при проведении внеплановой выездной проверки с 02.03.2023 по 16.03.2023 года Муниципального общеобразовательного учреждения "Сусанинская средняя общеобразовательная школа", расположенного по адресу: Костромская область, Сусанинский район, поселок городского типа Сусанино, ул. Леонова, д.16 выявлены нарушения требований санитарных норм и правил:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утверждённых Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32:

- в главе III п. 3.10. указано, что столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Фактически по результатам лабораторных

исследований БГКП обнаружены на пищеблоке в двух смывах: «салатник», «тарелка для второго блюда» (протокол №438Б от 06.03.2023).

С целью недопущения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, приведения учреждения в соответствие с требованиями СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" согласно ст.51 ФЗ № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Вам устранить нарушения в срок до 01.06.2023 года. Информацию о проделанной работе представить в Управление в срок до 02.06.2023 года.

Руководитель управления



А.А. Кокоулин

Получено 16.03.2023г. В Д-во
А. Мещеряков С.А.

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

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Костромской области**

(указывается наименование контрольного (надзорного) органа и при необходимости его территориального органа)

"16" марта 2023, 15 час. 00 мин. N 47

(дата и время составления акта)

Управление Роспотребнадзора по Костромской области

(место составления акта)

Акт внеплановой выездной проверки

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением руководителя управления А.А. Кокоулина о проведении выездной внеплановой проверки № 48 от 27.02.2023, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий № 44230041000105191267.

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2. Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора (реестровый номер функции в федеральном реестре государственных и муниципальных услуг (функций) 313122070)

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена:

1) Мошковой Екатериной Владимировной, ведущим специалистом-экспертом отдела санитарного надзора

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:
специалисты:

1) Радченко Ольга Юрьевна- помощник врача

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов);

эксперты (экспертные организации):

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области (аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) выдан Федеральной службой по аккредитации № РОСС RU.0001.510668.)

Фахуртдинова Наталья Валентиновна- врач по общей гигиене, эксперт, технический директор
Дайкова Галина Вениаминовна- врач по общей гигиене, эксперт

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов)

контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении Муниципальное общеобразовательное учреждение "Сусанинская средняя общеобразовательная школа", 157081, Костромская область, Сусанинский район, поселок городского типа Сусанино, ул. Леонова, д.16
(1-деятельность организации, 3-здания, помещения, территория)

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 157081, Костромская область, Сусанинский район, поселок городского типа Сусанино, ул. Леонова, д.16

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемое лицо: Муниципальное общеобразовательное учреждение "Сусанинская средняя общеобразовательная школа", 157081, Костромская область, Сусанинский район, поселок городского типа Сусанино, ул. Леонова, д.16

ИНН 4428002031 ОГРН 1024401234197

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

02.03.2023 с 10 часов до 16.00 часов

начало проверки 02.03.2023 в 10.00 часов, фактическое окончание пребывания на объекте
02.03.2023 в 16.00 часов

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с ...

с " " _____ Г., _____ час. _____ мин.

по " " _____ Г., _____ час. _____ мин.

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

продолжительность проверки 10 рабочих дней, фактическое взаимодействие на объекте 6 часов

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

- 1) осмотр
- 2) истребование документов
- 3) отбор проб (образцов)
- 4) инструментальное обследование
- 5) испытание
- 6) экспертиза
- 7) получение письменных объяснений

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент)

в следующие сроки:

с «02» марта 2023, 10 час. 00 мин.

по «16» марта 2023, 15 час. 00 мин.

по месту: Костромская область, Сусанинский район, поселок городского типа Сусанино, ул. Леонова, д.16

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлен:

1) акт проверки от 02.03.2023

2) протоколы отбора проб (образцов) от 02.03.2023,

3) протоколы испытания: смывы с объектов внешней среды на БГКП, иерсинии: № 438Б от 06.03.2023, №437Б от 13.03.2023, пищевые продукты: № 431Б от 06.03.2023, № 429Б, № 430Б, № 432Б, готовые блюда: №434Б, №433Б, №435 от 06.03.2023, вода водопроводная: №436Б от 06.03.2023, №429Б, №430Б, №432Б от 09.03.2023; дезинфицирующее средство: №439Б от 03.03.2023.

4) экспертные заключения: № 125-К от 13.03.2023, № № 126-К от 13.03.2023.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

график приема пищи учащимися учреждения; цикличное меню; нормативно-техническая документация на вырабатываемую продукцию; товаросопроводительная документация на продовольственное сырье и пищевые продукты; технологические журналы; документы, подтверждающие внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП за качеством питьевой воды, смывов, продовольственного сырья и пищевой продукции; протоколы лабораторно-инструментальных исследований, проводимые согласно программы производственного контроля за текущий период; медицинские журналы, заключительный акт по результатам периодического медицинского осмотра; трудовые договоры и должностные обязанности на работников; штатное расписание; личные медицинские книжки работников, сведения о прохождении работающими медицинского осмотра и гигиенического обучения; документы, подтверждающие проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции.

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе:

1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа; 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено: выявлены нарушения обязательных требований:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32:

- в главе II в п. 2.2. указано, что прием пищевой продукции, в том числе продовольственного

сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются. Фактически на момент проверки отсутствуют документы об оценке (подтверждении) соответствия на свеклу столовую свежую, изготовитель ИП Глава К(Ф)Х Бекин Сергей Кириллович (на маркировочном ярлыке свеклы столовой свежей, изготовитель ИП Глава К(Ф)Х Бекин Сергей Кириллович, указана декларация о соответствии с регистрационным номером ЕАЭС N RU Д-RU. ПТ70.В.00844/19 от 15.11.2019, а представлена декларация о соответствии с номером ЕАЭС N RU Д-RU. РА06.В.95687/22 от 29.09.2022).

- в главе II, в п. 2.8. указано, что изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах. Фактически по экспертному заключению №125К от 13.02.2023 технологические карты не утверждены руководителем организации.

Указываемые в меню наименования не соответствуют технологическим документам: по цикличному меню указан «суп картофельный с горохом, с говядиной», а по ТТК №102 указывается «суп картофельный с бобовыми»; по цикличному меню – «суп картофельный с рыбой», а по ТТК №125 указывается «суп картофельный»; по цикличному меню указано «суп с макаронными изделиями с говядиной», а по ТТК №111 «суп с макаронными изделиями»; по цикличному меню – «щи из свежей капусты с картофелем с говядиной (тушенка)», а по ТТК №88 указано «щи из свежей капусты с картофелем»; по цикличному меню указано «каша гречневая рассыпчатая с маслом», а по ТТК №171 – «каша рассыпчатая»; по меню указано «салат из свежих помидоров и огурцов с луком репчатым», а по ТТК №24 - «салат из свежих помидоров и огурцов».

По результатам лабораторных исследований готовых блюд на соответствие технологическим картам установлено, что «гуляш, рис отварной» ТТК №304 (протокол №435Б от 06.03.2023) приготовлены с отклонением от технологической карты: содержание белки+ углеводы составило 58,59г, при норме от 51,76 до 56,76г.

- в главе III п. 3.10. указано, что столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Фактически по результатам лабораторных исследований БГКП обнаружены на пищеблоке в двух смывах: «салатник», «тарелка для второго блюда» (протокол №438Б от 06.03.2023).

- в главе VIII п. 8.1.10. указано, что в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. В МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания

населения. Методические рекомендации», утв. главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021, в приложении №5 указано, что отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню. Фактически в качестве суточной пробы 01.03.2023 отобран фрукт (яблоко), хранение которого осуществлялось без плотно закрывающейся емкости.

В пункте 8.1.10 также указано, что холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С. Фактически на момент проверки температура внутри холодильника для суточных проб по данным контрольного термометра составила -2°С. В качестве суточной пробы 01.03.2023 отобрана рыба под молочным соусом массой менее 100г.

- в главе VIII в п. 8.1.2. указано, что в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к настоящим Правилам.

В таблице №2 приложения №7 указаны среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для организации питания детей в соответствии с приложением №13 при осуществлении питания в организованных детских коллективах ведется ведомость контроля за рационом питания. По анализу выполнения норм питания за период с 06.02.2023 по 17.02.2023 установлено, что выполнение норм питания для детей 7-11 лет составило: соки 80%, куры 1 категории 80%, субпродукты 67%, кисломолочная продукция 0%.

По журналу бракеража готовой продукции 07.02.2023 отсутствует выдача фрукта яблока, а по ведомости выполнения норм питания для детей списано 30,6г фруктов. 13.02.2023 по журналу бракеража готовой продукции в завтрак выдан мандарин, в обед – выданы огурцы 65г, а по ведомости выполнения норм питания фрукты не выдавались, овощей списано 125г. 13.02.2023 по журналу бракеража готовой продукции выдано яблоко свежее 141г, а по ведомости выполнения норм питания списано 171,6г фруктов.

В соответствии с таблицей №1 приложения №9 для детей 7-11 лет масса 1 блюда должна составлять 200-250г, масса 2 блюда (мясного, рыбного) должна составлять 90-120г, масса гарнира должна составлять 150-200г, масса холодной закуски (салата) должна составлять 60-100г. Для детей 12 лет и старше масса 1 блюда должна составлять 250-300г, масса 2 блюда (мясного, рыбного) должна составлять 100-120г, масса гарнира должна составлять 180-230г, масса холодной закуски (салата) должна составлять 100-150г. Фактически по анализу циклического меню для детей от 7 до 11 лет и детей от 12 до 18 лет, установлено, что масса 2 блюда (мясного, рыбного) на 1 неделе 1 дня, 2 неделе 7, 8 дня и тд. составляет 80г, масса холодной закуски (салата) на 1 неделе 1, 3, 4, 6 и тд. составляет 50г.

В приложение №9 таблице 3 указаны суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее). Для детей от 7 до 11 лет суммарная масса блюд за завтрак должна составлять не менее 500г. Фактически при анализе циклического меню для детей от 7 до 11 лет выявлено, что суммарная масса порций за завтрак на 1 неделе 1 дня составила 490г, на 1 неделе 4 дня составила 470г.

В питании детей должны быть соблюдены требования приложения №10 таблицы 1. Энергетическая ценность для детей с 7 до 11 лет должна составлять 2350 ккал/сут. Т.к. в школе завтрак и обед составляют суммарно 50-60% (таблица 3 приложения 10), норматив энергетической ценности для детей 7-11 лет составляет 1175 - 1410 ккал/сут. Фактически по экспертному заключению №125К от 13.03.2023 энергетическая ценность в среднем за один день согласно циклическому 10-ти дневному меню для учащихся 1-4 классов составила 1693,67ккал, соотношение

б/ж/у составило 53,03:54,62:207,61, при гигиеническом нормативе 38,5:39,5:167,5.

В приложении №4 приведена форма журнала бракеража готовой продукции. Фактически на момент проверки в журнале бракеража готовой продукции не указывается масса выданных порций готовых блюд для детей от 12 до 18 лет.

- в главе VIII п. 8.1.4. указано, что питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Фактически по анализу цикличного меню и журнала бракеража готовой продукции установлено, что на 1 неделе 1 день в завтрак по цикличному меню предусмотрена выдача яблок свежих, в обед – биточков со сметанным соусом, а по журналу бракеража готовой продукции в завтрак 06.02.2023 отсутствует выдача готового блюда яблоко свежее, в обед выдана котлета мясная.

На 1 неделе 2 день в обед по цикличному меню предусмотрена выдача яблок свежих, а по журналу бракеража готовой продукции в обед 07.02.2023 отсутствует выдача готового блюда яблоко свежее.

На 1 неделе 3 день в завтрак по цикличному меню предусмотрена выдача кефира 3,2%, банана, на обед – суп с макаронными изделиями с говядиной, а по журналу бракеража готовой продукции в завтрак 08.02.2023 отсутствует выдача готового блюда кефир 3,2%, банан, в обед выдано блюдо суп вермишелевый с курой.

На 1 неделе 4 день в обед по цикличному меню предусмотрена выдача банана, а по журналу бракеража готовой продукции в обед 09.02.2023 отсутствует выдача готового блюда банан.

На 1 неделе 5 день в завтрак по цикличному меню предусмотрена выдача кефира 3,2%, апельсина, в обед – щи из свежей капусты с говядиной (тушенка), рыба, запеченная под молочным соусом, а по журналу бракеража готовой продукции в завтрак 10.02.2023 отсутствует выдача готового блюда кефир 3,2%, апельсин, в обед выдано готовое блюдо щи из свежей капусты с курой, котлета рыбная.

На 2 неделе 6 день в завтрак по цикличному меню предусмотрена выдача яблок свежих, а по журналу бракеража готовой продукции в завтрак 13.02.2023 отсутствует выдача яблок.

На 2 неделе 7 день на завтрак по цикличному меню предусмотрена выдача кефира 3,2%, а по журналу бракеража готовой продукции в обед 14.02.2023 отсутствует выдача кефира 3,2%.

На 2 неделе 8 день в завтрак по цикличному меню предусмотрена выдача кефира 3,2%, на обед – суп из овощей с говядиной (тушенка), а по журналу бракеража готовой продукции в завтрак 15.02.2023 отсутствует выдача готового блюда кефир 3,2%, в обед выдано блюдо суп овощной с курицей.

На 2 неделе 9 день в завтрак по цикличному меню предусмотрена выдача яйца вареного, яблок свежих, а по журналу бракеража готовой продукции в завтрак 16.02.2023 отсутствует выдача яйца и яблок.

На 2 неделе 10 дня в обед по цикличному меню предусмотрена выдача мяса тушеного говядина, а по журналу бракеража в обед 17.02.2023 выдана курица отварная.

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждённых Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 28 сентября 2020 г. №28:

- в главе I в п. 1.5. указано, что работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь

личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе. Фактически на момент проверки у Любиной Е.А., Смирнова Е.А., Григорьева Н.В., Зверева Т.Н., Яблокова Н.Г., Куранова Т.А. отсутствует отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (дата очередной аттестации - 15.12.2022).

- в главе II в п. 2.4.3. указано, что покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений, и быть выполненными из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. Фактически на момент проверки в административном помещении пищеблока используется стулья, диван (1шт.) с тканевым покрытием, не позволяющим проведение влажной уборки с применением дезинфицирующих средств.

- в главе II в п. 2.8.5. указано, что не допускается в одном помещении использовать разные типы ламп, а также лампы с разным световым излучением. Фактически в школьном коридоре используются лампы с разным световым излучением.

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

- 1) протоколы отбора проб (образцов) от 02.03.2023,
- 2) протоколы испытания: смывы с объектов внешней среды на БГКП, иерсинии: № 438Б от 06.03.2023, №437Б от 13.03.2023, пищевые продукты: № 431Б от 06.03.2023, № 429Б, № 430Б, № 432Б, готовые блюда: №434Б, №433Б, №435 от 06.03.2023, вода водопроводная: №436Б от 06.03.2023, №429Б, №430Б, №432Б от 09.03.2023; дезинфицирующее средство: №439Б от 03.03.2023.
- 3) экспертные заключения: № 125-К от 13.03.2023, № № 126-К от 13.03.2023.

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Мошковой Екатериной Владимировной, ведущим специалистом-экспертом отдела санитарного надзора



(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего выездную проверку)

(подпись)

Мошковой Екатериной Владимировной, ведущим специалистом-экспертом отдела санитарного надзора



8(4942) 42-34-02

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки,
контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

С актом проверки ознакомлен (а), копию акта со всеми приложениями получил (а):
директор Муниципальное общеобразовательное учреждение "Сусанинская средняя
общеобразовательная школа"

Финяк Светлана Анатольевна _____ 16.03.2023

15:00

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через
личный кабинет на специализированном электронном портале _____

Отметки размещаются после реализации указанных в них действий