

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 Томской области

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Томской области
в Кривошеинском районе

636300, Томская область, Кривошеинский район, с. Кривошеино, ул. Ленина, 16
Тел/факс. (382-51) 2-18-39

с. Кривошеино, ул. Ленина, 16

08.06.2018г.

(место составления акта)

(дата составления акта)

16:30ч.

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ № 501

органом государственного контроля (надзора) юридического лица,
индивидуального предпринимателя

По адресам: 636300, Томская область, Кривошеинский район, с. Кривошеино, ул. Новая, 38; 636200,
Томская область, Бакcharский район, с. Бакchar, ул. Вицмана, 2.

(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения № 501 от 03.05.2018 года Заместителя руководителя Управления
Роспотребнадзора по Томской области О.П. Маракулина.

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

была проведена плановая выездная проверка в отношении: областного государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения «Кривошеинский агропромышленный техникум»,
далее ОГБПОУ «КАПТ».

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

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

Дата и время проведения проверки: обследование объекта по адресу: 636300, Томская область,
Кривошеинский район, с. Кривошеино, ул. Новая, 38 - 14.05.2018г. с 10:15 до 16:15 час. - 6 часов 00
минут; рассмотрение документации в ТО Роспотребнадзора 15.05.2018г. - 1 рабочий день; обследование
объекта по адресу: 636200, Томская область, Бакcharский район, с. Бакchar, ул. Вицмана, 2 - 16.05.2018г.
с 09:15 до 13:15 час. - 4 часа 00 минут; рассмотрение документации в ТО Роспотребнадзора с
17.05.2018г. по 08.06.2018г. - 17 рабочих дней.

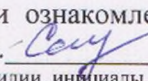
(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица ил
при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней.

(рабочих дней/часов)

Акт составил: специалист-эксперт ТО Роспотребнадзора по Томской области в Кривошеинском районе
Харитонов Лилия Анатольевна; специалист-эксперт ТО Роспотребнадзора по Томской области в
Кривошеинском районе Рыбакова Елена Константиновна.

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлена: директор ОГБПОУ «КАПТ»
Сайнакова Наталья Николаевна - 03.05.2018 года в 15:40 ч. 

(заполняется при проведении выездной проверки) (фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее(ие) проверку: специалист-эксперт ТО Роспотребнадзора по Томской области в
Кривошеинском районе Харитонов Лилия Анатольевна, специалист-эксперт ТО Роспотребнадзора по
Томской области в Кривошеинском районе Рыбакова Елена Константиновна, помощник по гигиене
питания Пыжик Галина Викторовна, помощник по гигиене питания Черепанова Тамара Григорьевна.

Аттестат аккредитации № RA.RU.710070 от 23.09.2015г. выдан Федеральной службой по аккредитации.

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку;
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 ОГБПОУ «КАПТ» Сайнакова Наталья Николаевна;
заведующая бакcharского филиала ОГБПОУ «КАПТ» Протасова Ирина Николаевна.

(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 проверки установлено, что областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кривошеинский агропромышленный техникум», ОГРН 1137017022141 ИНН 7009004080, осуществляет образовательную деятельность на основании лицензии № 1527 от 17 апреля 2015 года, серия 70Л01 № 0000534. В соответствии с выпиской из единого государственного реестра юридических лиц директором областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кривошеинский агропромышленный техникум» является Сайнакова Наталья Николаевна. В соответствии с Распоряжением Департамента среднего профессионального и начального профессионального образования Томской области № 18-к/п от 05.11.2013 года директором назначена Сайнакова Наталья Николаевна.

Объект, расположенный по адресу: 636300, Томская область, Кривошеинский район, с. Кривошеино, ул. Новая, 38 (Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кривошеинский агропромышленный техникум»)

В соответствии со списком работников количество персонала – 63 человека.

Работниками ОГБПОУ «КАПТ» в установленные сроки пройден периодический медицинский осмотр и профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация.

Не весь персонал образовательного учреждения привит в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. В личных медицинских книжках работников ОГБПОУ «КАПТ» в разделе «Отметки о профилактических прививках» отсутствуют сведения о профилактических прививках: у Архипова А.М. от гепатита В, дифтерии и столбняка; у Осиненко О.С. от гепатита В, кори; у Семеновой М.А. от гепатита В, кори; у Благининой Н.И. от дифтерии и столбняка; у Сиверской Л.Г. от дифтерии и столбняка; у Киренковой И.А. от кори; у Чеботарева А.Г. от кори; у Верзи В.А. от кори; у Колесовой Е.В. от дифтерии и столбняка; у Панова Д.А. от гепатита В; у Лобыня Е.В. от кори; у Матыскиной Е.А. от кори; у Мандраковой Н.В. от кори; у Кузьминой Е.А. от кори; у Матвеевой Ю.Ю. от кори; у Хребтенко Ю.В. от дифтерии и столбняка, гриппа; у Кривошеина И.Н. от кори; у Лушниковой С.Е. от дифтерии и столбняка; у Гессель А.М. от дифтерии и столбняка, гепатита В, кори; у Шабалиной Е.Е. от кори; у Дубровского Д.А. от кори; у Белевич В.А. от кори; у Макаровой М.М. от кори; у Буслаева А.А. от кори, дифтерии и столбняка; у Шулятьева Е.Н. от кори; у Михни Е.Н. от кори, гриппа, у Целярицкого Е.В. от кори; у Третьякова А.А. от кори; у Филимоновой С.В. от кори, дифтерии и столбняка, гриппа, гепатита В; у Парковой Н.Г. от кори, у Баерле С.М. от гриппа.

В соответствии со списком обучающихся на 2017-2018 учебный год количество обучающихся в образовательном учреждении – 315 человек. Образовательное учреждение работает в две смены.

Наполняемость учебной группы не превышает 25 человек.

Продолжительность учебной недели составляет 6 дней.

Учебная нагрузка обучающихся не превышает 36 часов в неделю.

Продолжительность перемены на отдых обучающихся составляет не менее 10 минут. Для организации питания обучающихся продолжительность перемены составляет не менее 20 минут.

Образовательное учреждение расположено в двухэтажном здании, отдельно стоящем, в кирпичном исполнении, обшитое сайдинговым железом.

Вход в здание оборудован тамбуром.

Территория образовательного учреждения ограждена.

Знак о запрете курения имеется у каждого входа на территорию, в здание образовательного учреждения.

На территории образовательного учреждения выделена хозяйственная зона.

Хозяйственная зона имеет самостоятельный въезд с улицы. В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора. На площадке с твердым покрытием установлены: металлический контейнер с металлической крышкой для твердых бытовых отходов; металлическая бочка с металлической крышкой для пищевых отходов столовой.

Твердые бытовые отходы вывозят силами специализированной организации. Заключены договора на оказание услуг по транспортировке твердых бытовых отходов IV-V класса опасности от 09 января 2018 года б/н; на оказание услуг по размещению отходов IV-V класса опасности от 09 января 2018 года б/н с ИП Сысоевым В.Г. Представлены акты выполненных работ.

Жидкие бытовые отходы откачивают и вывозят силами специализированной организации. Заключен государственный контракт водоотведения от 01 февраля 2018 года № 31/1//2018 МУП «ЖКХ КСП».

Территория образовательного учреждения имеет наружное искусственное освещение.

Водоснабжение централизованное (холодное).

Канализация – централизованная.

Отопление – централизованное.

В образовательном учреждении имеется помещение гардеробной.

Фрамуги и форточки функционируют.

В учебных кабинетах осуществляется проветривание учебного кабинета перед занятиями, в каждую перемену, после уроков, а также по окончании учебных занятий.

Вентиляция приточно- вытяжная.

Все помещения имеют естественное и искусственное освещение. Искусственное освещение представлено в виде люминесцентных ламп. Перегоревшие и неисправные люминесцентные лампы хранят в специально выделенном помещении. Заключен договор оказания услуг по приему опасных отходов № УТ/16-129 от 10 июня 2016 года со сроком действия до 31 декабря 2018 года с ООО «Экология тепла».

Рабочие места обучающихся в учебных кабинетах оборудованы учебной мебелью (столами и стульями).

Рабочее место преподавателя оборудовано столом и стулом.

Рабочие места обучающихся в кабинете информатики оборудованы одноместными столами. Кабинет информатики обеспечен креслами с подъемно-поворотным, регулируемым по высоте и углам наклона сиденья и спинки, а также расстоянию спинки от переднего края сиденья. Оконные проемы кабинета информатики оборудованы регулируемыми устройствами типа: жалюзи. В кабинете информатики проводится ежедневная влажная уборка.

В кабинете химии имеется вытяжной шкаф.

Учебные меловые доски в учебных кабинетах обеспечены софитами, лотками для задержания меловой пыли.

Учебная мебель (столы, стулья) имеет маркировку.

На первом этаже учебного корпуса образовательного учреждения размещены отдельные санитарные узлы для обучающихся женского и мужского пола.

В помещении туалета для девушек имеется: 3 унитаза, оборудованные кабинами с дверями, 2 умывальные раковины с подводкой холодной воды, мыло, одно электро-полотенце.

В помещении туалета для юношей имеется: 3 унитаза, оборудованные кабинами с дверями, 3 писсуара, 2 умывальные раковины с подводкой холодной воды, мыло, одно электро-полотенце.

На первом этаже учебного корпуса образовательного учреждения имеется санитарный узел для персонала.

Все помещения образовательного учреждения подлежат ежедневной влажной уборке, генеральной уборке с применением моющих средств.

Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию.

Столовая образовательного учреждения расположена на втором этаже.

При обеденном зале столовой установлена 1 умывальная раковина с подводкой к ней холодной и горячей воды. Рядом с умывальной раковиной имеется мыло, одно электро-полотенце.

Холодильного и технологического оборудования достаточно.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Столовая образовательного учреждения обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.

Производственные столы, разделочный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку.

Использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью не допускается. Разделочные доски без трещин и механических повреждений.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Имеются инструкции о правилах мытья столовой и кухонной посуды и инвентаря. В инструкциях о правилах мытья столовой и кухонной посуды и инвентаря указана концентрация и объемы применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенном месте для хранения моющих и дезинфицирующих средств.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

В помещении варочного цеха имеется трехсекционная моечная ванна для мытья столовой посуды с подводкой горячей и холодной воды. Ополаскивание столовой посуды в третьей секции

моечной ванны осуществляется горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой для ополаскивания столовой посуды.

В помещении варочного цеха имеется двухсекционная моечная ванна для мытья кухонной посуды с подводкой горячей и холодной воды.

Моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов.

Просушивание столовой посуды осуществляется на решетчатой сушилке. Просушивание кухонной посуды осуществляется в опрокинутом виде на стеллаже.

Хранение чистой столовой посуды осуществляется в шкафу для хранения чистой столовой посуды.

Столовые приборы после мытья прокаливаются в духовом шкафу в течение 10 минут. Столовые приборы хранят в ящиках-кассетах ручками вверх. Ящики-кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием. Кассеты для хранения столовых приборов подвергаются прокаливанию в духовом шкафу.

Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

В помещении варочного цеха имеется умывальная раковина для мытья рук персонала столовой с подводкой горячей и холодной воды со смесителем. Рядом с умывальником размещены индивидуальные полотенца для каждого работника столовой

Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования, инвентаря.

Пищевые отходы хранят в ёмкостях с крышками.

В помещении варочного цеха имеются умывальная раковина для мытья рук персонала с подводкой к ней холодной и горячей воды. Возле умывальной раковины для мытья рук персонала имеются индивидуальные полотенца, мыло.

Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированной организацией. Заключен договор о возмездном оказании услуг (дератизационные, дезинсекционные мероприятия) № 21 от 22 января 2018 года с ИП Ивановой Л.С. Представлены акты выполненных работ.

Питание обучающихся образовательного учреждения организовано в соответствии с примерным меню. Примерное меню соответствует Приложению № 2 к СанПиН 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Примерное меню утверждено руководителем образовательного учреждения. Примерное меню образовательного учреждения согласовано с Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Томской области в Кривошеинском районе. В примерном меню приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур.

Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню образовательного учреждения.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале столовой вывешено утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательное учреждение осуществляется при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Пищевая продукция имеет маркировку.

Складское помещение для хранения пищевых продуктов оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха. Холодильное оборудование – контрольными термометрами.

Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

Питьевой режим в образовательном учреждении организован путем использования воды, расфасованной в емкости (бутилированной питьевой воды). Обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении. Образовательное учреждение обеспечено достаточным количеством одноразовых стаканчиков. Имеется корзина для сбора использованной посуды одноразового применения. На бутилированную питьевую воду имеются документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

Персонал пищеблока обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве трех комплектов на одного работника; легкая нескользящая рабочая обувь.

Личные вещи и обувь персонала хранится отдельно от санитарной одежды.

Столовая обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

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 к СанПиН 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»).

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трёх человек по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (форма № 2 приложения № 10 к СанПиН 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»).

Ежедневно перед началом работы ответственным лицом проводится осмотр работников пищеблока образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом смены заносятся в «Журнал здоровья» в соответствии с рекомендуемой формой (форма № 3 приложения № 10 к СанПиН 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»).

Витаминация блюд проводится ответственным лицом (медицинским работником). Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата, сведения о количестве витаминов регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд» в соответствии с рекомендуемой формой (форма № 4 приложения № 10 к СанПиН 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»).

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров. Информация заносится в «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования» в соответствии с рекомендуемой формой (форма № 5 приложения № 10 к СанПиН 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»).

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар. Порционные блюда отбираются в полном объёме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100 гр. Суточную пробу отбирают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится прокипячёнными ложками в промаркированную прокипячённую посуду с плотно закрывающимися крышками. Все готовые блюда отбираются и сохраняются в течение не менее 48 часов. Отобранные пробы сохраняют в специальном отведенном месте в холодильнике при температуре + 5 °С.

Имеется программа производственного контроля за соблюдением требований санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Лабораторные и инструментальные исследования для определения в пищевых продуктах пищевой ценности и подтверждения безопасности приготавливаемых блюд, на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметов производственного окружения проводятся. Заключен договор на проведение лабораторных и инструментальных исследований, измерений № 3-Ч от 25.01.2018 года с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе.

Согласно договора безвозмездного пользования № 1/67-14 от 06 мая 2014 года нежилое помещение № 20, общей площадью 19,9 кв.м., расположенное на первом этаже здания по адресу: Томская область, Кривошеинский район, с. Кривошеино, ул. Новая, 38 передано в безвозмездное временное пользование ОГБУЗ «Кривошеинская районная больница» в целях выполнения функций, предусмотренных Уставом ОГБОУ СПО «Кривошеинский агропромышленный техникум» находящееся на праве оперативного управления. Срок действия договора с 30.04.2014 года по 29.04.2019 года.

Осмотр детей образовательного учреждения на педикулез и чесотку медицинским работником проводится.

Спортивный зал обеспечен аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов образовательного учреждения промаркирован, хранится в специально выделенном помещении. Уборочный инвентарь для уборки

помещений образовательного учреждения промаркирован, хранится в специально выделенном помещении, отдельно от уборочного инвентаря, предназначенного для уборки санитарных узлов образовательного учреждения. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в помещениях для хранения уборочного инвентаря.

В соответствии с экспертным заключением ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе № Ч 00000171 от 23.05.2018 года, входящий № 197 от 28.05.2018 года:

- согласно протоколу № Ч-ф000125 от 18.05.2018 установлено, что температура воздуха в точках измерения ОГБПОУ «КАПТ», 636300, Томская область, Кривошеинский район, с. Кривошеино, ул. Новая, 38 соответствует установленным допустимым критериям СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», соответствует установленным оптимальным критериям СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования»;

- согласно протоколу № Ч-ф000126 от 18.05.2018г. установлено, что освещённость искусственная в точках измерения в ОГБПОУ «КАПТ», 636300, Томская область, Кривошеинский район, с. Кривошеино, ул. Новая, 38 соответствует установленным допустимым критериям СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещённому освещению жилых и общественных зданий»;

- согласно протоколу № Ч-ф000127 от 18.05.2018г. установлено, что напряжённость электрического поля в точках измерения в ОГБПОУ «КАПТ», расположенного по адресу: 636300, Томская область, Кривошеинский район, с. Кривошеино, ул. Новая, 38 в диапазоне частот 5Гц – 2 кГц составляет 0 В/м – 5 В/м, что соответствует установленным нормам СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы», во всех точках измерения, и в диапазоне частот 2-400 кГц составляет 0,03В/м -0,23 В/м, что соответствует установленным нормам СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы». Плотность магнитного потока в диапазоне частот 5Гц – 2 кГц составляет 0,01нТл – 0,13 нТл и в диапазоне частот 2-400 кГц составляет 1 нТл– 3нТл., что соответствует установленным нормам СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы»;

- согласно протоколу № Ч00001151 от 18.05.2018 образец свекла – 1 кг. дата производства: урожай 2017 года, объём партии – 1000 кг, производитель: РФ, соответствует установленным критериям р.6 Т Р ТС 021/2011 «Технический регламент таможенного союза о безопасности пищевой продукции» по санитарно - химическим исследованиям (содержание нитратов);

- согласно протоколу № Ч00001205 от 22.05.2018 образец картофеля – 1 кг. дата производства: урожай 2017 года, объём партии – 1000 кг, производитель: РФ, соответствует установленным критериям р.6 Т Р ТС 021/2011 «Технический регламент таможенного союза о безопасности пищевой продукции» по санитарно - химическим исследованиям (содержание нитратов);

- согласно протоколу № Ч00001152 от 18.05.2018 образец чай - 300 гр. дата изготовления: 16.05.2018, объём партии – 35 порций, изготовитель: столовая ОГБПОУ «КАПТ», 636300, Томская область, Кривошеинский район, с. Кривошеино, ул. Новая, 38 соответствует установленным критериям МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами» (массовая доля сухих веществ);

- согласно протоколу № Ч00001153 от 18.05.2018 образец компот из сухофруктов - 300 гр. дата изготовления: 16.05.2018, объём партии – 40 порций, изготовитель: столовая ОГБПОУ «КАПТ», 636300, Томская область, Кривошеинский район, с. Кривошеино, ул. Новая, 38 **не соответствует** установленным критериям МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами» (массовая доля сухих веществ);

- согласно протоколу № Ч00001150 от 18.05.2018 образец соль йодированная – 2,5кг, дата изготовления: 04.02.2018г, объём партии – 10 кг, изготовитель: ООО «Руссо́ль», Оренбургская область, г. Оренбург, ул. Цвиллинга, 61/1 соответствует установленным нормам ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» прил.3. р.9. по санитарно химическим исследованиям (содержание йода- 38,0 мг/кг; гигиенический норматив – 45 ± 15);

- согласно протоколу № Ч00001190 от 21.05.2018 образец курица – 200 г, дата изготовления: 16.05.2018, объём партии – 40 порций, изготовитель: столовая ОГБПОУ «КАПТ», по адресу: 636300, Томская область, Кривошеинский район, с. Кривошеино, ул. Новая, 38 соответствует установленным нормам пр.1, пр. 2. р.1.8. Т Р ТС 021/2011 «Технический регламент таможенного союза о безопасности пищевой продукции» по микробиологическим исследованиям (КМАФАМ -количество

мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, БГКП - бактерии группы кишечной палочки, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелл, стафилококк aureus);

- согласно протоколу № Ч00001191 от 21.05.2017 образец перловка - гарнир – 200 г, дата изготовления: 16.05.2018, объем партии – 40 порций, изготовитель: столовая ОГБПОУ «КАПТ», по адресу: 636300, Томская область, Кривошеинский район, с. Кривошеино, ул. Новая, 38, соответствует установленным нормам СанПин 2.3.2.1078-01 п.1.9.15.8 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (КМАФAM - количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, БГКП - бактерии группы кишечной палочки, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелл, стафилококк aureus);

- согласно протоколу № Ч00001193 от 21.05.2018 образец каша кукурузная – 200 г, дата изготовления: 16.05.2018, объем партии – 35 порций, изготовитель: столовая ОГБПОУ «КАПТ», по адресу: 636300, Томская область, Кривошеинский район, с. Кривошеино, ул. Новая, 38, соответствует установленным нормам СанПин 2.3.2.1078-01 п.1.9.15.8 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (КМАФAM - количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, БГКП - бактерии группы кишечной палочки, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелл, стафилококк aureus);

- согласно протоколу №Ч00001148 от 17.05.2018 исследованный образец вода водопроводная, доставленная в испытательную лабораторию Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе, по акту отбора от 16.05.2018 в ОГБПОУ «КАПТ», по адресу: 636300, Томская область, Кривошеинский район, с. Кривошеино, ул. Новая, 38 соответствует установленным нормам р.3. п.3.3. таб.№1 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения» по бактериологическим исследованиям: термотолерантные колиформные бактерии в 100мл не обнаружены; гигиенический норматив - отсутствие, общие колиформные бактерии в 100 мл не обнаружены; гигиенический норматив - отсутствие, общее микробное число - в 1 мл -15; гигиенический норматив не более 50 в 1 мл.;

- согласно протоколу №Ч00001180 от 21.05.2018, в результате проведенных микробиологических исследований смывов (на БГКП- 20 проб), доставленных 16.05.2018 в испытательную лабораторию Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе установлено, что 8 проб (соусница, лопатка для 3бл., тарелка для 2 бл., р/нож-птица, лопатка для гарнира, дуршлаг, таз для теста, р/доска О.В.) не соответствуют установленным нормам МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»;

- согласно протоколу № Ч00001179 от 21.05.2018, в результате проведенных микробиологических исследований смывов (на сальмонелл - 20 проб), доставленных 16.05.2018 в испытательную лабораторию Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе установлено, что пробы соответствуют установленным нормам МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»;

- согласно протоколу № 15 от 17.05.2018, в результате проведенных паразитологических исследований смывов (на я/гельминтов - 20 проб), доставленных 16.05.2018 в испытательную лабораторию Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе установлено, что пробы соответствуют установленным нормам СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».

Объект, расположенный по адресу: 636200, Томская область, Бакcharский район, с. Бакchar, ул. Вицмана, 2 (Бакcharский филиал областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кривошеинский агропромышленный техникум»)

В ходе проведения проверки установлено: здание учреждения размещено в зоне жилой застройки. Подходы к зданию имеют твердое покрытие. Количество обучающихся 12 человек и 117 студентов. Учебное здание размещено в одноэтажном типовом здании, в котором имеются следующие группы помещений: учебные кабинеты, кабинеты профессиональной подготовки, административно-служебные и вспомогательные помещения. Здание учебного заведения оборудовано централизованным водопроводом и канализацией. Учреждение обеспечено доброкачественной водой, отвечающей санитарным требованиям.

На основании экспертного заключения №Ч00000168 от 22.05.2018г. ИЛ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе питьевая вода из водопроводной сети соответствует установленным нормам по микробиологическим показателям п. 3.3 табл.1 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем

питьевого водоснабжения. Контроль качества».

Все помещения имеют комбинированное освещение: естественное и искусственное. В учебных кабинетах естественное освещение левостороннее боковое. Источники искусственного освещения - энергосберегающие лампы, в компьютерном классе - люминесцентные лампы.

Согласно экспертного заключения № Ч00000156 от 17.05.2018 ИЛ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе (вх. №127 от 23.05.2018), искусственная освещенность, измеренная 16.05.2018 в 07⁰⁰ часов (протокол измерений физических факторов неионизирующей природы: освещенность №Ч-ф000129 от 21.05.2018г.) в кабинетах химии, истории, №№10,14,19,20, 21,22,15, спортивном зале в точках измерения 1,2,4,5,6,7, 8,9,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22, 23,24 и составляет от 228 до 295 лк, что не соответствует требованиям к искусственному освещению согласно п.3.3.1 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий» и таблицы 2 к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Нормируемые показатели естественного, искусственного и совмещенного освещения основных помещений общественного здания, а также сопутствующих им производственных помещений». 300 (500 лк).

Здание учреждения оборудовано системой централизованного отопления. В качестве отопительных приборов используются радиаторы. Проветривание кабинетов осуществляется через фрамуги.

Согласно экспертного заключения № Ч00000156 от 17.05.2018 ИЛ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе (вх. №123 от 21.05.2018), температура воздуха, относительная влажность и скорость движения воздуха (протокол лабораторных испытаний №Ч-ф000120 от 14.05.2018) во всех кабинетах соответствует установленным допустимым нормам СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

Во всех помещениях проводится ежедневная влажная уборка. Для этих целей используют разрешенные в установленном порядке дезинфицирующие средства. Уборочный инвентарь (тряпки, ведра) промаркированы и хранятся в отведенных для этих целей помещениях. Для сбора бытовых отходов на дворовой территории установлен контейнер, вывоз твердых бытовых отходов осуществляется согласно договора.

В учреждении имеется компьютерный класс, площадь кабинета соответствует требованиям, в классе установлено 11 компьютеров для учащихся и 1 рабочее место учителя. Рабочие столы размещены таким образом, что видеосплайновые терминалы не ориентированы боковой стороной к световым проёмам и естественный свет не падает преимущественно слева (мониторы стоят на столах напротив окон), что является нарушением п. 6.1 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы». Расстояние между рабочими столами соблюдается, помещение для занятий оборудовано одностольными столами, высота края стола и стул соответствуют росту учащихся. На окнах жалюзи. Помещение оборудовано защитным заземлением. Влажная уборка помещения проводится 1 раз в день, проветривание осуществляется после каждого часа работы. Конструкция рабочего стула обеспечивает поддержание рациональной рабочей позы при работе, регулируемые.

Согласно экспертного заключения № Ч00000156 от 17.05.2018 ИЛ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе напряжённость электрического поля и плотность магнитного потока соответствует п.7.1 (прил.2, табл.1) СанПиН 2.4.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

Питание организовано на базе столовой, которая работает на сырьё. Перед входом в обеденный зал имеется 2 раковины для мытья рук и 2 электрополотенца для сушки рук. Расстановка оборудования, производственных столов обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса приготовления блюд, все столы имеют соответствующую маркировку. В обеденном зале имеется достаточное количество столов и стульев (на 78 посадочных мест) с покрытием, позволяющим проводить их обработку. Пищеблок оснащен электрическими плитами, холодильниками, духовкой, посудой, разделочным инвентарем. Складское помещение для хранения продуктов оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха. Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи. Для мытья столов используется специально выделенная ветошь. Для мытья обеденных столов выделена промаркированная тара для чистой и грязной ветоши.

Мытьё кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды. В инструкции по правилам мытья посуды и инвентаря, указаны концентрация и объём применяемых моющих средств. На моечных ваннах для мытья посуды имеется маркировка объёма вместимости. Чистую посуду хранят на решетках. Столовая учреждения не обеспечена шкафом для хранения посуды около раздаточной линии (шкаф закуплен, на момент проверки не доставлен и не установлен), что является нарушением п.4.7 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания

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

Объект, расположенный по адресу: 636300, Томская область, Кривошеинский район, с. Кривошеино, ул. Новая, 38 (Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждения «Кривошеинский агропромышленный техникум»)

1. Не весь персонал образовательного учреждения привит в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. В личных медицинских книжках работников ОГБПОУ «КАПТ» в разделе «Отметки о профилактических прививках» отсутствуют сведения о профилактических прививках: у Архипова А.М. от гепатита В, дифтерии и столбняка; у Осиненко О.С. от гепатита В, кори; у Семеновской М.А. от гепатита В, кори; у Благининой Н.И. от дифтерии и столбняка; у Сиверской Л.Г. от дифтерии и столбняка; у Киренковой И.А. от кори; у Чеботарева А.Г. от кори; у Верзи В.А. от кори; у Колесовой Е.В. от дифтерии и столбняка; у Панова Д.А. от гепатита В; у Лобыня Е.В. от кори; у Матыскиной Е.А. от кори; у Мандраковой Н.В. от кори; у Кузьминой Е.А. от кори; у Матвеевой Ю.Ю. от кори; у Хребтенко Ю.В. от дифтерии и столбняка, гриппа; у Кривошеина И.Н. от кори; у Лушниковой С.Е. от дифтерии и столбняка; у Гессель А.М. от дифтерии и столбняка, гепатита В, кори; у Шабалиной Е.Е. от кори; у Дубровского Д.А. от кори; у Белевич В.А. от кори; у Макаровой М.М. от кори; у Буслаева А.А. от кори, дифтерии и столбняка; у Шулятьева Е.Н. от кори; у Михни Е.Н. от кори, гриппа; у Целярицкого Е.В. от кори; у Третьякова А.А. от кори; у Филимоновой С.В. от кори, дифтерии и столбняка, гриппа, гепатита В; у Парковой Н.Г. от кори, у Баерле С.М. от гриппа.

что является нарушением п. 12 Постановления Правительства РФ от 15.07.1999 N 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»; Приказа Минздрава России от 21.03.2014 N 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».

Правонарушение выявлено при проведении проверки 14.05.2018г. в 10.30, место совершения административного правонарушения: Томская область, Кривошеинский район, с. Кривошеино, ул. Новая, 38. Нарушение является длящимся.

2. В соответствии с экспертным заключением ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе № Ч 00000171 от 23.05.2018 года, входящий № 197 от 28.05.2018 года и согласно протоколу № Ч00001153 от 18.05.2018 образец компот из сухофруктов - 300 гр. дата изготовления: 16.05.2018, объем партии – 40 порций, изготовитель: столовая ОГБПОУ «КАПТ», 636300, Томская область, Кривошеинский район, с. Кривошеино, ул. Новая, 38 **не соответствует** установленным критериям МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами» (массовая доля сухих веществ).

Правонарушение выявлено при получении экспертного заключения ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе № Ч 00000171 от 23.05.2018 года, входящий № 197 от 28.05.2018 года. Место совершения административного правонарушения: Томская область, Кривошеинский район, с. Кривошеино, ул. Новая, 38.

3. В соответствии с экспертным заключением ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе № Ч 00000171 от 23.05.2018 года, входящий № 197 от 28.05.2018 года и согласно протоколу № Ч00001180 от 21.05.2018, в результате проведенных микробиологических исследований смывов (на БГКП- 20 проб), доставленных 16.05.2018 в испытательную лабораторию Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе установлено, что 8 проб (соусница, лопатка для 3бл., тарелка для 2 бл., р/нож-птица, лопатка для гарнира, дуршлаг, таз для теста, р/доска О.В.) **не соответствуют** установленным нормам МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами».

Правонарушение выявлено при получении экспертного заключения ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе № Ч 00000171 от 23.05.2018 года, входящий № 197 от 28.05.2018 года. Место совершения административного правонарушения: Томская область, Кривошеинский район, с. Кривошеино, ул. Новая, 38.

Ответственность за соблюдение обязательных требований санитарного законодательства возлагается на директора ОГБПОУ «КАПТ» Сайнакову Наталью Николаевну.

Объект, расположенный по адресу: 636200, Томская область, Бакcharский район, с. Бакchar, ул. Вицмана, 2 (Бакcharский филиал областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кривошеинский агропромышленный техникум»)

4. В компьютерном классе рабочие столы размещены таким образом, что видеосплайные терминалы не ориентированы боковой стороной к световым проёмам и естественный свет не падает преимущественно слева (мониторы стоят на столах напротив окон), что является нарушением п. 6.1. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы»;

5. Столовая учреждения не обеспечена шкафом для хранения посуды около раздаточной линии, что является нарушением п.4.7. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

6. При уборке шкафа (ящика) для хранения хлеба не реже 1 раза в неделю не проводится тщательное протирание с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты, в связи с отсутствием уксусной кислоты, что является нарушением п. 5.19. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

7. Не соблюдается порядок обработки яиц, а именно не проводится обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды, в связи с отсутствием кальцинированной соды, что является нарушением п.8.14. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

8. Запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья делается не в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а именно: в 7 графе не указывается час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням, что является нарушением п.14.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

9. Согласно экспертного заключения № Ч00000156 от 17.05.2018 ИЛ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе (вх.№127 от 23.05.2018), искусственная освещенность, измеренная 16.05.2018 в 07⁰⁰ часов (протокол измерений физических факторов неионизирующей природы: освещенность №Ч-ф000129 от 21.05.2018г.) в кабинетах химии, истории, №№10,14,19,20, 21,22,15, спортивном зале в точках измерения 1,2,4,5,6,7, 8,9,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22, 23,24 и составляет от 228 до 295 лк, что не соответствует требованиям к искусственному освещению согласно п.3.3.1 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий» и таблицы 2 к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Нормируемые показатели естественного, искусственного и совмещенного освещения основных помещений общественного здания, а также сопутствующих им производственных помещений». 300 (500 лк);

10. Согласно экспертного заключения № Ч00000168 от 22.05.2018. ИЛ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе (вх.№127 от 23.05.2018), протокол лабораторных исследований (испытаний) № Ч00001176 от 21.05.2018г.) в результате проведенных бактериологических исследований смывов (на БГКП- 20 проб), доставленных 16.05.2018 в ИЛ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе, установлено, что проба №10 (терка СО) не соответствуют установленным нормам МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно - бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами».

Вышеуказанные нарушения (п. 4-10) совершены и выявлены при обследовании учреждения 16.05.2018 года с 09 час. 10 мин. до 13 час. 15 мин. Место совершения административного правонарушения: Бакcharский филиал ОГБПОУ «КАПТ», осуществляющего образовательную деятельность по адресу: 636200, Томская область, Бакcharский район, с. Бакchar, ул. Вицмана, д. 2.

Ответственность за соблюдение обязательных требований санитарного законодательства возлагается на заведующую Бакcharского филиала ОГБПОУ «КАПТ» Протасову Ирину Николаевну.

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

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

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

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

Прилагаемые к акту документы: протокол о взятии проб и образцов от 14.05.2018 года, определение о назначении санитарно-эпидемиологической экспертизы от 14.05.2018 года, протокол о взятии проб и образцов от 16.05.2018 года, определение о назначении санитарно-эпидемиологической экспертизы от 16.05.2018 года, экспертное заключение ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе №Ч00000171 от 23.05.2018 года, экспертное заключение ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе №Ч00000168 от 22.05.2018 года, предписание № 11 от 08.06.2018 года.

специалист-эксперт ТО Роспотребнадзора по Томской области в Кривошеинском районе Харитонов
Лилия Анатольевна *Харит*

специалист-эксперт ТО Роспотребнадзора по Томской области в Кривошеинском районе Рыбакова
Елена Константиновна *Рыбакова*

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): Сайнакова
Наталья Николаевна, директор БЮЗ, К АТТ
(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводивших проверку)