

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по
Сахалинской области в Поронайском, Смирныховском и
Макаровском районах

« 26 » ноября 2020 г.

09-00 час.

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ № 316/19- 26

На основании распоряжения о проведении внеплановой выездной проверки юридического лица № 316/19 от 09.11.2020 г., выданного заместителем руководителя Управления Роспотребнадзора по Сахалинской области Чаленко Ириной Витальевной, в период с 11.11.2020 г. по 26.11.2020 г. проведена внеплановая выездная проверка в отношении юридического лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 8 г. Поронайска (МБОУ СОШ № 8 г. Поронайска) на объекте: средняя общеобразовательная школа № 8 г. Поронайска, расположенном по адресу: 694240 Сахалинская область, г. Поронайск, ул. 2-я Восточная, 29

адрес (место нахождения) юридического лица: 694240 Сахалинская область, г. Поронайск, ул. 2-я Восточная, 29

Время нахождения на объекте: с 10-00 час. до 12-30 час. 11.11.2020 г./ 2 часа 30 минут

Общая продолжительность проверки: с 11.11.2020 г. по 26.11.2020 г.: 2 часа 30 минут

Акт составлен: территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Сахалинской области в Поронайском, Смирныховском и Макаровском районах

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, заверенной должностным лицом, проводившим проверку ознакомлен: (заполняется при проведении выездной проверки) директор МБОУ СОШ № 8 г. Поронайска Сафенкова Елена Николаевна 11.11.2020 г. 10-00 час.

(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), подписи, дата, время)

Лицо(а), уполномоченное(ые) на проведение проверки: старший специалист 1 разряда Иванов Александр Исакович

(фамилия, имя, отчество, должность должностного лица (должностных лиц), проводившего (их) проверку)

Лица, привлекаемые к проведению проверки: Сизова Наталья Геннадьевна врач по общей гигиене, эксперт, Ким Ольга Вячеславовна врач-эпидемиолог, Кузьмина Евгения Вячеславовна техник-лаборант, Гайдаш Марина Викторовна пробоотборщик 1 го разряда филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Сахалинской области» в Поронайском, Смирныховском и Макаровском районах

(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали: директор МБОУ СОШ № 8 г. Поронайска Сафенкова Елена Николаевна

(фамилия, имя, отчество, должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

Внеплановая выездная проверка проводилась в соответствии с приказом Роспотребнадзора № 723 от 16.10.2020 г от 16.10.2020 г. «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов»

В ходе проведения проверки представлены следующие документы:

1. Копия свидетельства о внесении записи в единый государственный реестр юридических лиц № 1026500915660;
2. Копия свидетельства о постановке на учет Российской организации в налоговом органе по месту нахождения на территории Российской Федерации № 6507010078, КПП 650701001;
3. Копия лицензии на осуществление образовательной деятельности;
4. Копия Устава;
5. Копия приказа о назначении № 319-К от 11.09.2014 г.;
6. Копии должностных инструкций работников пищеблока;
7. Копия программы производственного контроля, протоколы лабораторных и инструментальных исследований;

8. Личные медицинские книжки работников пищеблока;
9. Список сотрудников, подлежащих медицинским осмотрам, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; журнал бракеража готовой продукции; журнал «Здоровье»; журнал проведения витаминизации 3-х и сладких блюд; журнал учета температурного режима холодильного оборудования; ведомость контроля за рационом питания; перспективное меню

В ходе проведения проверки установлено:

Столовая МБОУ СОШ № 8 г. Поронайска рассчитана на 78 посадочных мест. Продолжительность перемен для приема пищи составляет 20 минут. Прием пищи осуществляется в 3 приема, согласно графика. При входе в столовую имеется 5 раковина для мытья рук, имеется жидкое мыло, дезинфицирующий раствор для обработки рук, электрополотенце. Накрывание столов осуществляет персонал столовой.

Общая площадь столовой (м ²)	Кол-во оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей		Количество умыльниц перед входом в столовую
				мин.	макс.	
48,38	78	0,76 м ²	63	20	20	5

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи

Измерение температура горячих блюд на линии раздачи, на столе ребенка к моменту приема пищи не проводились по причине нахождения термометра на поверке.

Общая численность обучающихся в МБОУ СОШ № г. Поронайска – 264 человек. Количество детей, обучающихся в 1-4 классах – 103 чел, из них в 1 классе – 27 человек, в 2 классе – 25 человек, в 3 классе – 26 человек, в 4 классе – 25 человек. Все дети обучаются в 1 смену. Детей с диагнозами: сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия нет. В учебном учреждении обучаются 3 чел. с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), 1 чел. в 2 ом классе (задержка речи), 2 чел. в 4 ом классе (задержка психического развития),

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих заболевания, требующих индивидуального подхода в организации питания		
в 1-ю смену	в 2 смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
103	Нет	Нет	Нет	Нет

Количество школьников 1-4 классов, нуждающихся в завтраках – 3, в обедах – 99.

Количество школьников 1-4 классов, получающих бесплатные завтраки – 3, бесплатные обеды – 99

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл, получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 классов имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
3	99	3	99	Нет	Нет	Нет

1 чел. инвалид (ДЦП) обучается на дому, получает денежную компенсацию на питание – 2 900 рублей в месяц.

Количество детей официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины
Нет	Нет	Нет	1

Имеется согласованное перспективное 12-ти дневное меню, технологические карты к нему.

Ежедневно проводится С-витаминизация 3 блюд, для витаминизации применяется аскорбиновая кислота. Премиксы в меню отсутствуют.

Суммарная масса блюд завтрака составляет: минимальная – 610 гр., максимальная – 941 гр.

Калорийность блюд завтрака составляет: минимальная – 553,3 ккал., максимальная – 800,0 ккал.

Средние показатели за цикл: удельный вес калорийности белков – 18,16 %; жиров -21,22 %; углеводов – 60,10 %.

Средние показатели за цикл: содержание витамина С (мг) –12,03 ; витамина В1(мг) –0,4 , В2 (мг) –0,7 ; А (рет. экв.) –194,54 ; кальций (мг) – 347; фосфор (мг) –560,6 ; магний (мг) –92,75 ; железо (мг) –6,03 ; йод (мг) – 34,34; селен (мг) - данные отсутствуют.

Таблица по завтракам:

Завтрак							
Суммарная масса блюд (гр)		Калорийность		Содержание витаминов			
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э.)
610	941	553,3	800,0	12,03	0,4	0,7	194,54

Завтрак					
Содержание минеральных веществ					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Йод (мг)	Селен (мг)
347	560,6	92,75	6.03	34,34	Нет данных

Завтрак					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
Соли (г)	Сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
1	15	отсутствуют	имеются	имеется	отсутствуют

Завтрак	
Количество дней в 12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
отсутствуют	5

Суммарная масса блюд обеда составляет: минимальная – 810 гр., максимальная – 1030 гр.

Калорийность блюд обеда составляет: минимальная – 743 ккал., максимальная – 972,4 ккал.

Средние показатели за цикл: удельный вес калорийности белков – 15,78%; жиров -19,47 %; углеводов – 64,74%.

Средние показатели за цикл: содержание витамина С (мг) –31,9 ; витамина В1(мг) –0,37 , В2 (мг) –0,24 ; А (рет. экв.) –373,01 ; кальций (мг) –173,0 ; фосфор (мг) –396,19 ; магний (мг) –130,0 ; железо (мг) – 7,75; йод (мг) –22,14 ; селен (мг) - данные отсутствуют

Таблица по обедам:

Обед

Суммарная масса блюд		Калорийность		Содержание витаминов			
Мин.	Макс. гр.	Мин.	Макс.	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э.)
.810	1030	743	972,4	31,9	0,37	0,24	373,01

Обед					
Содержание минеральных веществ					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Йод (мг)	Селен (мг)
173,0	396,19	130,03	7,75	22,14	Нет данных

Обед					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
Соли (г)	Сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
6	20	отсутствуют	имеются	отсутствуют	отсутствуют

Обед	
Количество дней в 12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
2	2

Характеристика фактических количественных показателей характеризующих меню:

- Исследованные пробы готовой продукции для детей 7-10 лет (булочка, хлеб пшеничный, напиток ягодный, суп гороховый, картофель тушеный с мясом), отобранные в столовой (со столов) во время обеда соответствуют нормативным требованиям таблицы 3, п. 6.9 Сан ПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» по весу блюд.

- Исследованные пробы продукции: масла сладко-сливочного несоленого «Традиционное», м.д.ж. 82%, сметаны, м.д.ж.20%, молока «Утро Родины», ультрапастеризованное, м.д.ж, 3,2%, по микробиологическим показателям (КМАФАнМ КОЕ/см³, БГКП (колиформные бактерии) в 10,0 г/см³, Salmonella в 1000 г/см³, S/ aureus в 10,0 г/см³) отобранные на пищеблоке МБОУ СОШ № 8 г. Поронайска соответствуют приложению 8 ТРТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

- Исследованная проба готовой продукции (напиток ягодный) на содержание витамина «С» (дети 7-11 лет), отобранная на пищеблоке, соответствует нормативным требованиям таблицы 1 приложения 4, п.9.1 Сан ПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» по содержанию витамина «С».

При осмотре складских помещений для хранения продуктов установлено, что хранение продуктов осуществляется по группам, документы, подтверждающие качество и безопасность имеются, маркировочные ярлыки сохраняются до полной реализации продуктов, сроки реализации и условия хранения пищевых продуктов соблюдаются, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья имеется, ведется.

Замечания по результатам визуального контроля (Да/Нет)						
Выявлены ли в ходе проверки замечания к						
Проводится ли входной контроль поступающего сырья на соответствие его	Были ли замечания к поступающему пищевому сырью (за посл.месяц)	Маркировке продукции	Сопроводительным документам	Условиям хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья

контрактной документации						
Да	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
			т			

На пищеблоке МБОУ СОШ № 8 соблюдается принцип поточности, на момент проверки технологическое оборудование в достаточном количестве (столы готовой, сырой продукции, холодильное оборудование с соответствующими маркировками, мармит для готовой продукции, ванны для мойки кухонной, столовой посуды, 2 электропечи для приготовления печи, электромясорубка, электросковорода и т.д.), находятся в рабочем состоянии.

Приготовление блюд осуществляется согласно технологических карт. Режим обработки яиц соблюдается: выделено место в цехе приготовления пищи, обработка яиц проводится с применением 1-2 % раствора кальцинированной соды, 0,5% раствора хлорамина или другого разрешенного дезинфицирующего средства, с ополаскиванием в проточной воде и выкладыванием в промаркированные емкости.

Первичную обработку овощей и фруктов (сортировку, очистку, мытье) проводят с использованием маркированных емкостей, ванн в моечном отделении.

Санитарное состояние производственных помещений не удовлетворительное. При исследовании образцов смывов с предметов внешней среды на БГКП в количестве 40 штук, место отбора – пищеблок МБОУ СОШ № 8 г. Поронайска, в 5-ти смывах отобранных на пищеблоке обнаружено наличие БГКП (в норме не должно быть), а именно: смыв № 2 – тарелка под первое блюдо, смыв № 4 – ложка, смыв № 5- доска «хлеб», смыв № 16- разнос «чистые кружки», смыв № 32-поверхность электросковороды.

Для проведения влажной уборки имеется отдельный промаркированный уборочный инвентарь для каждого производственного помещения пищеблока, хранится в специально оборудованном месте (шкафу), режим мытья и дезинфекции соблюдается.

В общеобразовательном учреждении имеется приказ под № 100/15 от 01.09.2020 г. «О создании бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год». Согласно приказа в бракеражную комиссию входят 4 человека (заместитель директора, социальный педагог, фельдшер, заведующий производством). Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы, проба снимается непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Суточные пробы отбираются работником пищеблока в маркированную емкость, с указанием приема пищи и даты отбора, хранятся пробы в отдельном имеющем соответствующую маркировку холодильном оборудовании при температуре от + 2 до + 6 гр. С.

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Соблюдению принципов поточности	Исправности технологического оборудования	Исправности инвентаря	Достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления	К технологии приготовления блюд
Нет	Нет	Нет	Нет	нет

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Режиму обработки яиц	Режиму обработки овощей и фруктов	Санитарному состоянию помещений	Работе бракеражной комиссии	Наличию суточных проб и условиям их хранения
Нет	Нет	Да	Нет	Нет

На пищеблоке в моечном помещении установлены: 2-х секционная ванна для мытья кухонной посуды, 3-х секционная ванна для мытья столовой посуды. Над ваннами для мытья кухонной, столовой посуды, вывешены инструкции о правилах мытья посуды и кухонного инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств.

Персонал пищеблока обеспечен специальной санитарной одеждой, в количестве 3 комплектов, специальная санитарная одежда хранится отдельно от верхней одежды.

В помещении столовой МБОУ СОШ № 8 г. Поронайска, для мытья рук персонала установлена раковина с подводом горячей и холодной воды, имеется полотенце, жидкое мыло.

Персонал пищеблока ежедневно перед началом работы осматривается медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также заболеваний верхних дыхательных путей, с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья».

Персонал пищеблока составляет 5 человек (заведующая, 2 повара, 2 мойщика посуды), на момент проверки персонал пищеблока периодический медицинский осмотр, гигиеническое обучение прошел в марте 2020 года в полном объеме, отметка о прохождении имеется в каждой личной медицинской книжке.

На пищеблоке имеется необходимый запас столовой посуды, моющих и дезинфицирующих средств (пужюгель, ADC, МиФ). В обеденном зале каждый день вывешивается за подписью руководителя образовательного учреждения меню на день.

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
К условиям обработки кухонной и столовой посуды	Режиму обработки кухонной и столовой посуды	Обеспеченности персонала спец. одеждой	Соблюдению правил личной гигиены	Заполнению журнала «Здоровье»
Нет	Нет	Нет	Нет	Нет

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Полноте прохождения м/о персоналом	Наличию прививок у персонала	Своевременность прохождения ГВиО	Запасу столовой посуды, моющих и дез. средств	Наличию информационного стенда
нет	Нет	Нет	Нет	Нет

В учреждении организован родительский контроль, Приказом № 102/2 от 25.09.2019 г. сформирован постоянно действующий совет общественного (родительского) контроля за питанием из числа родительской и другой общественности, который осуществляет контроль качества приготовляемых блюд, организации питания учащихся, охват горячим питанием.

Расчет % пищи не съедаемой обучающимся в завтрак:

По результатам родительского контроля		По результатам проверки
Мин.	Макс.	
Не проводился	Не проводился	6,0%

Расчет % пищи не съедаемой обучающимся в обед:

По результатам родительского контроля		По результатам проверки
Мин.	Макс.	
Не проводился	Не проводился	14,18 %

При проведении проверки проведен отбор проб продукции, объектов внешней среды, объектов окружающей среды с проведением их исследований, испытаний, измерений.

Пункт № 3 выявленных нарушений устранен в ходе проверки, информация об устранении с подтверждающими материалами прилагается.

Выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных федеральными правовыми актами:

1. В соответствии с п. 6.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее по тексту СанПиН 2.4.5.2409-08), для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся 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. 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 (п. 6.22.).

При проведении проверки установлено, что имеется примерное 12 дневное меню в сезон осень-зима возрастной категории с 7 ми до 11 лет, утвержденное руководителем учреждения, согласованное с начальником ТО Управления Роспотребнадзора по Сахалинской области, в Поронайском, Смирныховском и Макаровском районах.

Однако при анализе примерного меню с журналом бракеража, фактический рацион питания не соответствует утвержденному примерному меню для возрастной категории с 7 ми до 11 лет в следующие дни: 05.11.2020 г. (2-ой день по меню-завтрак: запеканка из творога, по журналу бракеража: каша гречневая вязкая), 06.11.2020 г. (3-ий день по меню-завтрак: омлет натуральный, по журналу бракеража: запеканка из творога), 07.11.2020 г. (4 день по меню-обед: котлеты, каша рисовая рассыпчатая, по журналу бракеража: сосиски, сардельки отварные, пюре картофельное), 09.11.2020 г. (5 день по меню-завтрак: каша пшеничная вязкая, по журналу бракеража: суп молочный с макаронными изделиями, обед: суп картофельный с морской капустой, каша гречневая рассыпчатая, гуляш, по журналу бракеража: щи из свежей капусты с картофелем, котлеты, каша рисовая рассыпчатая), 10.11.2020 г. (6 день по меню-завтрак: каша рисовая вязкая, сыр порциями, по журналу бракеража: каша ячневая вязкая, обед: суп картофельный с бобовыми, картофель тушеный, по журналу бракеража: суп картофельный с морской капустой, каша гречневая рассыпчатая, гуляш,), 11.11.2020 г. (7 день по меню-обед: рассольник ленинградский, макаронные изделия отварные, курица, по журналу бракеража: суп картофельный с бобовыми, картофель тушеный). не представлены документы подтверждающие замену 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).

Вышеизложенное является нарушением п. 6.22. СанПиН 2.4.5.2409-08.

2. В соответствии с п. 6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08 обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашенной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использование порционные овощи (дополнительный гарнир)

Однако при проведении проверки, установлено, что при проведении анализа представленного 12 –ти дневного меню в сезон осень-зима возрастной категории с 7 ми до 11 лет, утвержденным руководителем образовательного учреждения, установлено, что закуска не производится, и в журнале бракеража готовой кулинарной продукции закуска в обед отсутствует в следующие дни-05.11.2020 г. 06.11.2020 г., 07.11.2020г., 09.11.2020г., 11.11.2020 (ксерокопии по вышеуказанным дням прилагаются).

Вышеизложенное является нарушением п.6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08.

3. При исследовании образцов смывов с предметов внешней среды на БГКП в количестве 40 штук, место отбора – пищеблок МБОУ СОШ № 8 г. Поронайска, в 5-ти смывах отобранных на пищеблоке обнаружено наличие БГКП (в норме не должно быть), а именно: смыв № 2 – тарелка под первое блюдо, смыв № 4 – ложка, смыв № 5- доска «хлеб», смыв № 16- разнос «чистые кружки», смыв № 32-поверхность электросковороды. Вышеизложенное является нарушением п. 8 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", который предусматривает, что для обеспечения безопасности пищевой продукции содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должно быть в состоянии, исключающем загрязнение

пищевой продукции; Методических указаний по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами № 2657-82, согласно которым при содержании производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, не соблюдается состояние, исключающее загрязнение пищевой продукции. Наличие в исследованных образцах смывов БГКП свидетельствует о том, что уборка и дезинфекция технологического оборудования, инвентаря, проводятся некачественно, что соответственно не обеспечивает безопасность вырабатываемой пищевой продукции (протокол лабораторных испытаний № 4063 от 13.11.2020 г., экспертное заключение № ОИ/2- 0887.9-20 от 18.11.2020 г. прилагаются).

Ответственность за вышеуказанные нарушения возлагается на:

1. должностное лицо: директор МБОУ СОШ № 8 г. Поронайска Сафенкова Елена Николаевна, 09.06.1968 г.р., место рождения: п. Тихменево, Поронайского района, гражданство РФ, проживающей по адресу г. Поронайск, ул. Восточная, 127-33, паспорт серия 64 12 № 821417, выдан 18.06.2013 г. ТП УФМС России по Сахалинской области в Поронайском районе;
2. гражданка: заведующая производством МБОУ СОШ № 8 г. Поронайска Клецина Татьяна Анатольевна 18.02.1981 г.р., место рождения: г. Поронайск, Сахалинской области, гражданство РФ, проживающей по адресу г. Поронайск, ул. Восточная, 104-31, паспорт серия 64 02 № 328818, выдан 11.12.2002 г., Отделом внутренних дел г. Поронайска, Сахалинской области;
3. гражданка: мойщик посуды МБОУ СОШ № 8 г. Поронайска Груздева Наталья Леонидовна, 10.12.1980 г.р., место рождения: г. Поронайск, Сахалинской области, гражданство РФ, проживающей по адресу г. Поронайск, ул. Октябрьская 67-6, паспорт серия 64 02 № 400148, выдан 30.06.2003 г., Отделом внутренних дел г. Поронайска, Сахалинской области

В соответствии с частью 12 статьи 16 Федерального закона от 26 декабря 2008 года № 294-ФЗ, в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки Вы вправе представить в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Сахалинской области в письменной форме возражения в отношении акта проверки в целом или его отдельных положений. При этом Вы вправе приложить к таким возражениям документы, подтверждающие обоснованность таких возражений, или их заверенные копии либо в согласованный срок передать их в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Сахалинской области.

Приложение:

1. Предписание № 316/19 –26 от 26.11.2020 г.;
2. Приложение № 1 к распоряжению № 316/19 от 09.11.2020 г.
3. Протоколы лабораторных испытаний № 4054 от 12.11.2020 г., №№ 4002-4007 от 12.11.2020 г., № 4063 от 13.11.2020 г., № 4158 от 16.11.2020 г., №№ 4159-4162 от 16.11.2020 г.
4. Экспертные заключения № ОИ/2-0887.1-20-№ ОИ/2-0887.10-20 от 18.11.2020 г.

Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора) отсутствует /ведется (нужное подчеркнуть) (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись уполномоченного представителя юридического лица,

индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Запись в Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора) внесена

(подпись уполномоченного представителя юридического лица,

индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Старший специалист 1 разряда

Иванов Александр Исакович

Подпись лица, присутствовавшего при проведении проверки:

Директор МБОУ СОШ № 8 г. Поронайска

Сафенкова Елена Николаевна

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

Директор МБОУ СОШ № 8 г. Поронайска

Сафенкова Елена Николаевна

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)