

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
городу Санкт-Петербургу (Управление Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу)
Восточный Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу
Почтовый адрес: Удельный пр., д.20, литера А, Санкт-Петербург, 194214 Юридический адрес: ул. Стремянная,
д. 19, лит. А,
Санкт-Петербург, 191025 ОКПО 74851156, ОГРН 1057810212503 ИНН/КПП 7801378679/784001001
Телефон (812) 293-76-66, факс (812) 554-49-43
А К Т П Р О В Е Р К И № 78-02-05/19-0592-2021

ГБОУ школа № 334 Невского района Санкт-
Петербурга, 192174, СПб, ул.Шелгунова, дом
23

(место составления акта)

«29» марта 2021г.

10 час.00 мин

(время начала составления акта)

На основании Распоряжения зам. руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу – зам. главного государственного санитарного врача по городу Санкт-Петербургу Заботиной Ирины Анатольевны от «20» февраля 2021 года № 78-02-05/19-0592-2021 и в соответствии с Положением «Об Управлении Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу», должностным лицом Восточного территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу главным специалистом-экспертом Илюхиной Ольгой Александровной

(должность, ФИО)

проведена ☐ плановая / ☐ внеплановая
☐ выездная / ☐ документарная

проверка за соблюдением требований законодательства

☐ В сфере защиты прав потребителей,
☐ санитарно-эпидемиологического благополучия населения

Наименование проверяемого юридического лица/индивидуального предпринимателя

Государственное бюджетное образовательное учреждение средняя общеобразовательная
школа № 334 Невского района Санкт-Петербурга (ГБОУ школа № 334 Невского района
Санкт-Петербурга).

(с указанием организационно-правовой формы)

Место проведения проверки: 192174, СПб, ул.Шелгунова, дом 23, Антокольский пер.,
дом 4, корпус 2 (полный фактический адрес)

Место нахождения юридического лица 192174, СПб, ул. Шелгунова, дом 23
(полный юридический адрес)

ОГРН 1037825019891 ИНН 7811022784

Сведения о включении в реестр субъектов малого или среднего предпринимательства
за № _____ от «___» _____ 20_года

Реквизиты предприятия _____

(р/с, к/с, БИК, ОКПО, ОКОНХ)

(для индивидуального предпринимателя – ИНН, свидетельство о госрегистрации)

Руководитель Нагайченко Наталья Николаевна, директор
(ФИО, должность)

Дата и время проведения проверки:

«05» марта 2021 г. с 09 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин. Продолжительность 5 часов

«18» марта 2021 г. с 09 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин. Продолжительность 5 часов

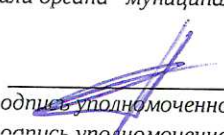
«29» марта 2021 г. с 17 час. 00 мин. до 18 час. 00 мин. Продолжительность 1 час

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

Акт составлен: Восточный ТО Управления Роспотребнадзора

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


Подпись проверяющего


подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП

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

С копией распоряжения о проведении проверки, заверенной должностным лицом, проводившем проверку ознакомлен (заполняется при проведении выездной проверки Нагайченко Наталья Николаевна, директор
подпись ознакомленного лица _____

Дата ознакомления с распоряжением «25» февраля 2020г. 09 часов 00 минут

Представители других организаций, участвующие в проверке

Не привлекались

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

(заполняется в случае проведения внеплановой выездной проверки субъектов малого и среднего предпринимательства)

Представители проверяемого предприятия, в присутствии которых проведено мероприятие по контролю Нагайченко Наталья Николаевна, директор (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).

ГБОУ школа № 334 Невского района Санкт-Петербурга, 192174, СПб, ул.Шелгунова, дом 23:

В период с 05.03.2021г 09 час 00мин по 29.03.2021г. 18 часов 00 минут в ходе визуального осмотра и рассмотрения представленных документов, установлено:

Питание обучающихся в ГБОУ обеспечивает организация общественного питания АО КСП «Волна», которая осуществляет деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации.

1. Оценка условий для организации питания:

1.1. Контингент обучающихся в начальных классах - 158 чел, из них — 0 чел на надомном обучении. Питанием охвачено:

завтраки 158 детей, в т.ч. бесплатно- 158 детей;

обеда 52 детей, в т.ч. бесплатно-28 детей.

Обеденный зал:

Общая площадь (м²)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на одно посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Кол-во функционирующих умывальников, установленных перед входом в столовую.
				мин	макс	
195,7	126	1,5	126	20	20	6

Количество оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одновременно питающихся детей.

1.2. Отпуск горячего питания обучающимся начальной школы организован отдельно, по классам, на 6 перемен, продолжительностью 20мин в соответствии с режимом учебных занятий.

Подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП

1.3. Для соблюдения обучающимися личной гигиены при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 6шт, что соответствует гигиеническим требованиям. (из расчета 1 кран на 20 посадочных мест). Рядом с умывальниками установлены - устройство для одноразовых полотенец, электрополотенца.

1.6. Обеденный зал содержится в чистоте. Уборка обеденного зала осуществляется после каждого приема пищи техническим персоналом школы. Для этих целей выделен отдельный промаркированный инвентарь и ветоши, моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания и в детских учреждениях.

Обеденные столы (столы) убираются персоналом пищеблока, для этих целей выделена специальная ветошь и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши, моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания и в детских учреждениях.

2. Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов:

2.1. Контингент обучающихся в начальных классах - 158 чел, из них — 0 чел на домашнем обучении (1я смена). Питанием охвачено:

завтраки - 158 детей, в т.ч. бесплатно- 158 детей;

обеда 52 детей, в т.ч. бесплатно-28 детей.

Количество школьников 1-4 класс, обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл., имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода к организации питания		
В I-ю смену	Во II-ю смену	Сахарный диабет	целиакия	Пищевая аллергия
158	0	3	1	1

2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием:

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 кл., имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода к организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
158	158	158	28	3	1	1

2.3. Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия):

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины
0	0	0	0

Подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП

Приготовление блюд осуществляться в помещениях собственного пищеблока школы (столовой). Пищеблок размещен в основном здании образовательного учреждения, на 1м этаже, работает на сырье.

Набор помещений:

- ✓ складские помещения для хранения пищевых продуктов (сухая кладовая):
- ✓ производственные помещения: заготовочный цех (для обработки овощей, мясорыбной продукции), горячий цех, моечная для раздельного мытья столовой и кухонной посуды;
- ✓ административно-бытовые помещения;

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

5. Приготовление блюд:

5.1. Контроль соблюдения принципов поточности:

Для технологической обработки сырой и готовой продукции, раздачи пищи пищеблок обеспечен раздельным оборудованием, промаркированным в соответствии с назначением, разделочным инвентарем и кухонной посудой.

Помещение горячего цеха обеспечено умывальной раковиной для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смеситель.

Зона раздачи оборудована мармитами для 1х и 2х блюд, холодильным прилавком.

Расстановка технологического оборудования и производственных столов исключает возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

5.2. Контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд:

Производственные помещения оснащены технологическим оборудованием:

Технологическое оборудование: машина тестомесильная, картофелечистка, электромясорубка, универсальный привод.

Тепловое оборудование: 4 электроплиты на 4 конфорки с духовыми шкафами, пекарский (жарочный) шкаф на 3 камеры, производительностью одной камеры - котлеты (120 шт), шницели (60шт), гуляш (4-5кг), пирожки (40шт), пароконвектомат. Мармиты для 1х и 2 блюд.

Размещение технологического оборудования обеспечивает свободный доступ к нему.

Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

Все установленное в производственных помещениях технологическое оборудование исправно. Техническое обслуживание осуществляет ООО «Т-Сервис», акт проверки от 31.01.2021г.

Производственные столы имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, промаркированы в соответствии с назначением.

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

6.1. Условия обработки кухонной и столовой посуды:

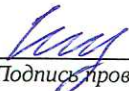
Созданы условия для раздельного мытья кухонной и столовой посуды.

Условия для мытья кухонной посуды:

В моечном отделении установлена двухсекционная моечная ванна для мытья кухонной посуды.

Условия для мытья столовой посуды:

Для мытья столовой посуды ручным способом установлены: трехсекционные моечные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов; для механической мойки-установлена посудомоечная машина. Для ополаскивания посуды смесители оборудованы гибкими шлангами с душевой насадкой.


Подпись проверяющего


подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП

Для просушивания кухонной, столовой, стеклянной посуды и приборов условия созданы (установлены стеллажи, специальные сушики, имеющие покрытие, допускающее обработку моющими и дезинфицирующими средствами).

Для хранения чистой кухонной и столовой посуды и инвентаря предусмотрены стеллажи, для хранения чистых столовых приборов - специальные ящики-кассеты.

В нарушение п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" размещение моечного оборудования (стеллажей для чистой посуды) в моечном отделении не обеспечивает соблюдение принципа поточности технологических процессов на пищеблоке, не исключает перекрест потоков грязной и чистой посуды.

6.4. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом:

На пищеблоке для хранения верхней одежды и личных вещей оборудована специальная комната. Оборудован туалет.

Для мытья рук в производственных цехах установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец.

6.9. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день-имеется.

6.10. Результаты родительского (общественного контроля):

Контроль проводится. Приказом № 300/1 от 06.10.2020 утвержден состав совета по питанию на 2020-2021 учебный год и план работы Совета по питанию. Замечаний не выявлено.

ГБОУ школа № 334 Невского района Санкт-Петербурга, 192174, СПб, ул.Шелгунова, Антокольский пер., дом 4, корпус 2:

В период с 18.03.2021г 09 час 00мин по 29.03.2021г. 18 часов 00 минут в ходе визуального осмотра и рассмотрения представленных документов, установлено:

Питание обучающихся в ГБОУ обеспечивает организация общественного питания АО КСП «Волна», которая осуществляет деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации.

1. Оценка условий для организации питания:

1.1. Контингент обучающихся в начальных классах - 334 чел, из них — 0 чел на надомном обучении. Питанием охвачено:

завтраки 334 детей, в т.ч. бесплатно- 334 детей;

обеда 250 детей, в т.ч. бесплатно-65 детей.

Обеденный зал:

Общая площадь (м²)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на одно посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Кол-во функционирующих умывальников, установленных перед входом в столовую.
				мин	макс	
105,89	150	1,0	150	20	20	15

Количество оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одновременно питающихся детей.


Подпись проверяющего


подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП

1.2. Отпуск горячего питания обучающимся начальной школы организован отдельно, по классам, на 6 переменах, продолжительностью 20 мин в соответствии с режимом учебных занятий.

1.3. Для соблюдения обучающимися личной гигиены при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 6 шт, что соответствует гигиеническим требованиям. (из расчета 1 кран на 20 посадочных мест). Рядом с умывальниками установлены - устройство для одноразовых полотенец, электрополотенца.

1.6. Обеденный зал содержится в чистоте. Уборка обеденного зала осуществляется после каждого приема пищи техническим персоналом школы. Для этих целей выделен отдельный промаркированный инвентарь и ветоши, моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания и в детских учреждениях.

Обеденные столы (столы) убираются персоналом пищеблока, для этих целей выделена специальная ветошь и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши, моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания и в детских учреждениях.

2. Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов:

2.1. Контингент обучающихся в начальных классах - 334 чел, из них — 0 чел на домашнем обучении (1я смена). Питание охвачено:

завтраки - 334 детей, в т.ч. бесплатно- 334 детей;

обеда 250 детей, в т.ч. бесплатно-65 детей.

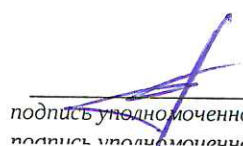
Количество школьников 1-4 класс, обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл., имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода к организации питания		
В I-ю смену	Во II-ю смену	Сахарный диабет	целиакия	Пищевая аллергия
334	0	1	2	0

2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием:

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 кл., имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода к организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
334	334	334	65	1	2	0

2.3. Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия):


Подпись проверяющего


подпись уполномоченного представителя ш/л, ИП

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины
0	0	0	0

Приготовление блюд осуществляется в помещениях собственного пищеблока школы (столовой). Пищеблок размещен в основном здании образовательного учреждения, на 1м этаже, работает на сырье.

Набор помещений:

- ✓ складские помещения для хранения пищевых продуктов (сухая кладовая, овощная кладовая, кладовая напитков);
- ✓ производственные помещения: цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, мясорыбный цех, холодный цех, выпечной цех, горячий цех, моечные для раздельного мытья столовой и кухонной посуды, помещение для нарезки хлеба, помещение мойки обменной тары, помещение для пищевых отходов;
- ✓ административно-бытовые помещения;

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

5. Приготовление блюд:

5.1. Контроль соблюдения принципов поточности:

Для технологической обработки сырой и готовой продукции, раздачи пищи пищеблок обеспечен раздельным оборудованием, промаркированным в соответствии с назначением, раздельным инвентарем и кухонной посудой.

Помещение горячего цеха обеспечено умывальной раковиной для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смеситель.

Зона раздачи оборудована мармитами для 1х и 2х блюд, холодильным прилавком.

Расстановка технологического оборудования и производственных столов исключает возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

5.2. Контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд:

Производственные помещения оснащены технологическим оборудованием:

Технологическое оборудование: машина протирачная-1шт., слайсер – 1шт., хлеборезка-1шт., жарочный шкаф-1шт., пароконвектомат-1шт., котел пищеварочный электрический, сковорода электрическая, плита электрическая – 2шт., универсальная кухонная машина – 1шт., шкаф пекарский – 1шт., тестомес, мясорубка – 1шт., машина протирачно-резательная – 1шт., картофелечистка-1шт. Линия раздачи: мармиты для 1 и 2 блюд, холодильная витрина.

Размещение технологического оборудования обеспечивает свободный доступ к нему.

Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

Все установленное в производственных помещениях технологическое оборудование исправно. Техническое обслуживание осуществляет ООО «Т-Сервис», акт проверки от 31.01.2021г.

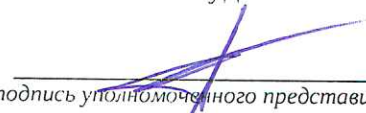
Производственные столы имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, промаркированы в соответствии с назначением.

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

6.1. Условия обработки кухонной и столовой посуды:

Созданы условия для раздельного мытья кухонной и столовой посуды.


Подпись проверяющего


подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП

Условия для мытья кухонной посуды:

В моечном отделении установлена двухсекционная моечная ванна для мытья кухонной посуды.

Условия для мытья столовой посуды:

Для мытья столовой посуды ручным способом установлены: трехсекционные моечные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов; для механической мойки-установлена посудомоечная машина. Для ополаскивания посуды смесители оборудованы гибкими шлангами с душевой насадкой.

Для просушивания кухонной, столовой, стеклянной посуды и приборов условия созданы (установлены стеллажи, специальные сушики, имеющие покрытие, допускающее обработку моющими и дезинфицирующими средствами).

Для хранения чистой кухонной и столовой посуды и инвентаря предусмотрены стеллажи, для хранения чистых столовых приборов - специальные ящики-кассеты.

6.4. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом:

На пищеблоке для хранения верхней одежды и личных вещей оборудована специальная комната. Оборудован туалет.

Для мытья рук в производственных цехах установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец.

6.9. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день-имеется.

6.10. Результаты родительского (общественного контроля):

Контроль проводится. Приказом № 300/1 от 06.10.2020 утвержден состав совета по питанию на 2020-2021 учебный год и план работы Совета по питанию. Замечаний не выявлено.

Выявлены нарушения обязательных требований:

(ГБОУ школа № 334 Невского района Санкт-Петербурга, расположенная по адресам 192174, СПб, ул. Шелгунова, дом 23 функционирует с нарушением требований ст. 39 ч3, ст.11, ст. 28, Федерального Закона РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ, СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", а именно:

1. допускается нарушение санитарно-эпидемиологических требований к условиям воспитания и обучения в части организации питания:

В нарушение п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" размещение моечного оборудования (стеллажей для чистой посуды) в моечном отделении не обеспечивает соблюдение принципа поточности технологических процессов на пищеблоке, не исключает перекрест потоков грязной и чистой посуды.

Составлен протокол об административном правонарушении на ответственное должностное лицо – по ст. 6.7. ч.1 КоАП РФ.

(с указанием нормативных актов, которые нарушены)

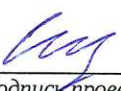
- выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативны) правовых актов) _____

- выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора) (с указанием реквизитов выданных предписаний) _____

- нарушений не выявлено _____

В ходе проведения проверки в качестве средства фиксации применялось фотографирование фотоаппаратом марки _____

(указываются объекты, предметы, фотографирование которых производилось)


Подпись проверяющего
Подпись проверяющего


подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП

Проверка проводилась в моем присутствии

директор

(должность, подпись, ФИО)

Нагайченко Наталья Николаевна

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

Подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП

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

Подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП

К акту прилагаются (перечисляются все документы, прилагаемые к акту проверки):

1. Экспертные заключения
2. Протоколы об административных правонарушениях № Ф 78-02-05/19-0592-2021 от 03.2021 года
3. Предписание № 78-02-05/27-_____-2021 от 29.03.2021 года
(перечисляются иные документы, предоставленные в ходе проверки)

Подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП

Представителю предприятия

директор

(ФИО, должность)

Нагайченко Наталья Николаевна

явиться в Восточный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу по адресу: Санкт-Петербург, пр. Обуховской обороны, дом 123, 5 этаж, кабинет № 1, тел. 412-15-26
«___» апреля 2021 года

ПРИ СЕБЕ ИМЕТЬ:

- ✓ Паспорт
- ✓ Журнал учета проверок

Настоящий акт составлен в двух экземплярах.

Должностное лицо

главный специалист –эксперт

(должность, подпись, ФИО)

Илюхина Ольга Александровна

С актом проверки ознакомлен, копию акта получил представитель предприятия

директор

(должность, ФИО) (подпись)

Нагайченко Наталья Николаевна

дата 29.03.2021 года время _____

Отметка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц),

проводившего проверку)

Подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП