



От 15.04.2024 г. КНМ 63240041000110267513

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, QR-код <*>



**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 Самарской области**

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека
по Самарской области в г. Чапаевске

Ленина ул., д. 95, г. Чапаевск, Самарская область, 446100
Тел./факс: (846-39) 3-10-10, E-mail: rpnchap@fsnsamara.ru <https://www.63.rosпотребнадзор.ru>
ОКПО 76777168, ОГРН 1056316019935,
ИНН/КПП 6316098843/631601001

от 02.05.2024 г. № 22/3-05-46
09 час. 00 мин.
(дата и время составления акта)

446100, Самарская область, ул. Ленина, д.95

(место составления акта)

Акт выездной внеплановой проверки
(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением начальника территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в г. Чапаевске Ж.Б.Куставлетовой № 22/3-05-46 от 01.04.2024 г. КНМ 63240041000110267513 от 15.04.2024 г.
(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).
2. Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного санитарно – эпидемиологического контроля (надзора)
(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)
3. Выездная проверка проведена: Черновой Викторией Андреевной главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в г. Чапаевске
(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)
4. К проведению выездной проверки были привлечены:
эксперты (экспертные организации): врач-эпидемиолог Рыжова Мария Александровна; врач-бактериолог Разуваева Елена Васильевна; врач- бактериолог Мамлеева Фирдаус Гусмановна; помощник врача по общей гигиене Казаченко Ирина Владимировна; помощник врача по общей гигиене Михальчук Светлана Викторовна; помощник врача по общей гигиене Тихомирова Мария Петровна; помощник врача по общей гигиене Макарова Ольга Геннадьевна; помощник врача-эпидемиолога Дедова Ольга Александровна;

Мешалкина Елена Анатольевна; биолог Федина Ульяна Игоревна; фельдшер-лаборант Петрищева Светлана Ивановна; фельдшер-лаборант Сабаева Людмила Владимировна; химик-эксперт медицинской организации Ковалёва Маргарита Сергеевна; химик-эксперт медицинской организации Лаврина Ирина Сергеевна; фельдшер-лаборант Пичугина Галина Васильевна. Аттестат аккредитации (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц) №РОСС RU.0001.512080 от 01.06.2015 года.

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

эксперты (экспертные организации): Специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в г. Чапаевске»: Магдо Анастасия Александровна, врач по общей гигиене Чапала Лидия Алексеевна, врач по общей гигиене Климашина Екатерина Олеговна; врач по общей гигиене Пронченко Ирина Алексеевна, врач по общей гигиене Пономарев Евгений Леонидович.

Аттестаты аккредитации органа инспекции RA.RU.710072 от 16.07.2015 года, выданные Федеральной службой по аккредитации.

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

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа с. Студенцы муниципального района Хворостянский Самарской области

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 445592, Самарская область, р-н Хворостянский, с. Студенцы, ул. Новый Поселок, д.2

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

7. Контролируемые лица: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа с. Студенцы муниципального района Хворостянский Самарской области Юридический и фактический адрес: 445592, Самарская область, р-н Хворостянский, с. Студенцы, ул. Новый Поселок, д.2, ИНН 6330050561 ОГРН 1116330005076

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

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с " 17 " апреля 2024 г., 09 час. 30 мин.

по " 02 " мая 2024 г., 09 час. 00 мин.

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

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с ...

с " " " " г., " час. " мин.

по " " " " г., " час. " мин.

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

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

2 часа 00 минут

(часы, минуты)

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

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

1) отбор проб (образцов)

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

в следующие сроки:

с « 18 » апреля 2024 г., 10 час. 00 мин.

по « 18 » апреля 2024 г., 10 час. 30 мин.

по месту фактического адреса: 445592, Самарская область, р-н Хворостянский, с. Студенцы, ул. Новый Поселок, д.2

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

по результатам которого составлен: протокол отбора проб (образцов) от 18.04.2024 г.

2) осмотр

в следующие сроки:

с " 18 " апреля 2024 г., 09 час. 30 мин.

по " 18 " апреля 2024 г., 10 час. 30 мин.

по месту фактического адреса: 445592, Самарская область, р-н Хворостянский, с. Студенцы, ул. Новый Поселок, д.2

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

по результатам которого составлен: протокол осмотра от 18.04.2024 г.

3) опрос

в следующие сроки:

с " 18 " апреля 2024 г., 10 час. 30 мин.

по " 18 " апреля 2024 г., 10 час. 45 мин.

по месту фактического адреса: 445592, Самарская область, р-н Хворостянский, с. Студенцы, ул. Новый Поселок, д.2

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

по результатам которого составлен: протокол опроса от 16.04.2024 г.

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

5) протоколы испытаний

в следующие сроки:

с " 19 " апреля 2024 г., 14 час. 00 мин.

по " 14 " апреля 2024 г., 15 час. 00 мин.

по месту ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Самарской области в г. Чапаевске»

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

протоколы лабораторных испытаний: № 3080 от 19.04.2024 г., № 3089 от 19.04.2024 г., № 3217 от 24.04.2024 г.

б) экспертное заключение

в следующие сроки:

с " 22 " апреля 2024 г., 14 час. 00 мин.

по " 25 " апреля 2024 г., 15 час. 00 мин.

по месту ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Самарской области в г. Чапаевске»

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

экспертные заключения по результатам испытаний: № 14602 от 22.04.2024 г., № 14609 от 22.04.2024 г., № 15197 от 25.04.2024 г.

7) письменные объяснения

в следующие сроки:

с " 23 " апреля 2024 г., 14 час. 00 мин.

по " 23 " апреля 2024 г., 14 час. 15 мин.

по месту 446115, Самарская область, город Чапаевск, ул. Ленина, д. 95

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

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

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения: приказ о назначении (должностная инструкция) ответственного лица по организации горячего питания школьников; медицинская книжка ответственного лица; журнал бракеража готовой кулинарной продукции; журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании; документы, подтверждающие качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов; журнал здоровья работников пищеблока; личные медицинские книжки работников пищеблока; меню ежедневное, цикличное; договор об организации питания; копии договоров на оказание услуг по дезинсекции и дератизации, акты оценки эффективности дератизации и дезинсекции, заселенности объекта грызунами и насекомыми; документы, подтверждающие качество питьевой воды, расфасованной в емкости (при использовании воды, расфасованной в емкости); договор на вывоз отходов, документы, подтверждающие вывоз отходов; перечень применяемых дезинфицирующих средств, документы, подтверждающие качество дезинфицирующих средств и методические указания (инструкции) по применению дезинфицирующих средств; акты выполненных работ по ревизии, очистке, контролю за эффективностью работы вентиляционных систем на пищеблоке (столовой).

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено:

1) Оценка условий для организации питания:

- 1.1. Количество оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одновременно питающихся детей;
- 1.2. Продолжительность перемен для приема пищи соответствует действующим санитарным нормам и правилам;
- 1.3. Имеются условия для соблюдения детьми правил личной гигиены;
- 1.4. Накрывание на столы осуществляется персоналом;
- 1.5. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающихся к моменту приема пищи 75-50⁰С;
- 1.6. Санитарное состояние столовой удовлетворительное.

2) Оценка условий для организации питания:

- 1.7. Количество оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одновременно питающихся детей;
- 1.8. Продолжительность перемен для приема пищи соответствует действующим санитарным нормам и правилам;
- 1.9. Имеются условия для соблюдения детьми правил личной гигиены;
- 1.10. Накрывание на столы осуществляется персоналом;
- 1.11. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающихся к моменту приема пищи 75-50⁰С;
- 1.12. Санитарное состояние столовой удовлетворительное.

Общая площадь столовой (м ²)	Кол-во оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное кол-во одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин)		Количество функционирующих устьев. Перед входом в столовую
				мин	макс	
35	50	29	30	20	20	2

3) Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов:

2.1. количество детей обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену и во вторую смены, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию.

Количество школьников 1-4 классов обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
В 1-ю смену	В 2-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
29	-	-	-	-

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 в организации питания, получающих бесплатное питание		
Завтраки	Обеды	Завтраки	Обеды	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
29	5	29	5	-	-	-

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
нет	нет	нет	нет

3. Оценка меню:

- 3.1. Имеется согласованное меню, технологические карты к нему
- 3.2. Имеются в меню продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами;
- 3.3. Проводится искусственная С-витаминизация;
- 3.4. Премиксы не используются в меню;
- 3.5. Характеристика расчетных количественных показателей, характеризующих меню – суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла – отдельно по каждому приему пищи), калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла – отдельно по каждому приему пищи), средние показатели за цикл – удельный вес калорийности белков, жиров и углеводов, содержание витамина С (мг), В1 (мг), В2 (мг), А (рет. экв.) отсутствуют показатели йод (мг), селен (мг) кальций (мг), фосфор (мг), магний (мг), железо (мг).

Таблица по завтракам:

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (г)		калорийность (ккал)		содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э.)
532	622	593,3	755,4	15,47	0,30	0,22	0,72

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд: Картофель, тушеный с луком -160 гр-взвешено 5 порций, общая масса составила 800 г., мясо куриное тушеное 160 гр-взвешено 5 порций – масса 500 гр; чай с сахаром и лимоном 200 мл – измерено 5 порций, масса 1000 мл.

3.7. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) – среднее за цикл (расчетное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню – кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов; наличие фруктов и овощей.

Таблица по завтракам:

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
0,8	15	отс.	отс.	имеется	отс.

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овощей	фруктов
2	6

4. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

4.1. Пищевое сырье поступающее на пищеблок соответствует заявленной в контрактной документации;

4.2. На момент проверки, при визуальном контроле пищевых продуктов, поступающих на пищеблок имелась маркировка, сопроводительные документы представлены, соблюдаются условия хранения и сроки реализации пищевых продуктов;

4.3. Ежедневно при поступлении пищевых продуктов на пищеблок ведется журнал бракеража сырья в соответствии с рекомендуемой формой.

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

5. Приготовление блюд.

- 5.1. На пищеблоке соблюдаются принципы поточности;
- 5.2. Все технологическое оборудование, инвентарь в исправном состоянии, в достаточном количестве и рационально используется для обеспечения, регламентированной технологическими картами и технологии приготовления блюд;
- 5.3. Соблюдается технология приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;
- 5.4. Соблюдается режим обработки яиц в соответствии с действующими нормами и правилами;
- 5.5. Соблюдается обработка овощей и фруктов в соответствии с действующими нормами и правилами;
- 5.6. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока удовлетворительное.
- 5.7. Ведется работа бракеражной комиссии на основании приказа учреждения. Ставятся росписи членов комиссии в журнале бракераж готовой продукции по рекомендуемой форме в соответствии с действующими нормами и правилами;
- 5.8. Суточные пробы хранятся в холодильном оборудовании не в соответствии с действующими нормами и правилами, а именно суточные пробы хранятся менее 48 ч. Контроль температуры холодильного оборудования фиксируется в журнале учета температурного режима холодильного оборудования в соответствии с рекомендуемой формой.;
- 5.9. Прочие вопросы (с учетом возможных особенностей работы пищеблока).

Рабочая таблица:

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

Продолжение таблицы

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	нет	Нет	да

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

- 6.1. Соблюдаются условия обработки кухонной и столовой посуды в соответствии с действующими нормами и правилами. Обработка проводится ручным способом.
- 6.2. Соблюдается режим обработки кухонной и столовой посуды в соответствии с действующими нормами и правилами
- 6.3. Персонал обеспечен специальной одеждой
- 6.4. Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом имеются;
- 6.5. Соблюдаются персоналом правила личной гигиены;
- 6.5. Своевременно и в полном объеме вносится информация в журнал «Здоровье» в соответствии с рекомендуемой формой;
- 6.6. Своевременно и в полном объеме персонал пищеблока прошел периодический медицинский осмотр, вакцинацию, гигиеническое обучение;
- 6.7. Имеется в наличии необходимый запас столовой посуды (2 комплекта), моющих и дезинфекционных средств;

6.8. Имеется в наличии информационный стенд об организации питания, меню на день.

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Условиям обработки кухонной и столовой посуды	Режиму обработки кухонной и столовой посуды	Обеспеченности персонала спец. одеждой	Соблюдению персоналом 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 необходимых прививок у персонала	Своевременности прохождения ГВиО	Запасу столовой посуды, моющих и дез. средств	Наличию информационного стенда
нет	нет	нет	Нет	нет

6.9. Ведется родительский (общественный контроль) – в журнале бракеража готовой продукции ставится отметка о качестве готового блюда.

6.10. Расчет % пищи не съеданной обучающимися.

% пищи не съеданной обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
-	-	0,4

Рекомендуемая формула:

Объем не съеденных блюд \equiv масса не съеденных остатков блюд: (массу блюд на 1 ребенка * количество детей) * 100%

Рекомендуемая формула:

$$\text{Объем не съеденных блюд} \equiv \frac{126}{536} \times 100\%$$

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

2) при проведении внеплановой выездной проверки Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области основная общеобразовательная школа с. Студенцы муниципального района Хворостянский Самарской области расположенного по адресу: 445592, Самарская область, Хворостянский район, село Студенцы, ул. Новый Поселок, д.2, установлено, что

- в нарушение подп. 2.9.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» - ответственным за организацию питания обучающихся в целях предотвращения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений не ведется контроль за пищеблоком, а именно в нарушении подп. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации» - суточные пробы хранятся менее 48 часов.

3) Выявленные нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного мероприятия, контролируемым лицом предоставлено письмо об устранении выявленных нарушений (вх. № 257 от 22.04.2024 г.)

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

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

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

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

12. К настоящему акту прилагаются: протокол осмотра от 18.04.2024 г., протокол опроса от 18.04.2024 г., протокол отбора проб от 18.04.2024 г., экспертные заключения № 14602 от 22.04.2024 г., № 14609 от 22.04.2024 г., № 15197 от 25.04.2024 г., протоколы лабораторных

испытаний № 3080 от 19.04.2024 г., № 3089 от 19.04.2024 г., № 3217 от 24.04.2024 г., письменные объяснения от 23.04.2024 г., письмо вх. № 257 от 22.04.2024 г.

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

Главный специалист-эксперт Территориального
отдела Управления

Роспотребнадзора по Самарской области

в г. Чапаевске

Чернова Виктория Андреевна

(должность, фамилия, инициалы специалиста (руководителя группы специалистов), проводившего выездной проверки)

Чернова

Чернова Виктория Андреевна главный специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Чапаевске, 8(84639)3-05-29, grnchap@fnsamara.ru

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

Узнакомлено; директор ТБОЗ ОММ в. Студенца

Иванова С.А. Иванова 02.07.2024. 9ч 00мин

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

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

-----<*> Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.

