



04.01.2025

Приложение № 14
к приказу Минэкономразвития России
от 31.03.2021 № 151

(в ред. Приказа Минэкономразвития России
от 27.10.2021 № 651)

**Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке
в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий**

**ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных)
мероприятий: КНМ 22240041000116734663**



**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю**

М. Горького ул., д.28, г. Барнаул, 656056

Тел.: (3852) 24-29-96, факс: (3852) 24-99-49 Телетайп: 233103 СИГНАЛ

E-mail: mail@22.rospotrebnadzor.ru http://22.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 77069999, ОГРН 1052202281537, ИНН/КПП 2225068178/222501001

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

**Территориальный отдел в Завьяловском, Баевском, Мамонтовском, Родинском,
Романовском и Ребрихинском районах**

658620 Алтайский край, Завьяловский район, с. Завьялово, ул. Центральная, 18

Тел.: (38562) 2-27-83 E-mail: to-zav@22.rospotrebnadzor.ru

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

« 26 » декабря 2024 г., 10 час. 00 мин. № 13/4-47

(дата и время составления акта)

658620 Алтайский край, Завьяловский район, с. Завьялово, ул. Центральная, 18

(место составления акта)

Акт выездной проверки

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением №13/4-47 от 18.12.2024 г.
КНМ 22240041000116734663

(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 государственного надзора и контроля за
исполнением обязательных требований законодательства Российской Федерации в области
обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; функция: организация и
проведение проверки деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и
граждан по выполнению требований санитарного законодательства, реестровый номер функции
в федеральной государственной информационной системе «Федеральный реестр
государственных и муниципальных услуг (функций)» 313122070.

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



3. Выездная проверка проведена:

Солдатовой Еленой Сергеевной главным специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в Завьяловском, Баевском, Мамонтовском, Родинском, Романовском и Ребрихинском районах

(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:

Симошина Раиса Михайловна помощник врача по общей гигиене

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

эксперты (экспертные организации): Филиал Федерального Бюджетного Учреждения Здравоохранения (ФФБУЗ) «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в Завьяловском, Баевском, Мамонтовском, Родинском, Романовском и Ребрихинском районах
уникальный номер записи об аккредитации в Реестре аккредитованных лиц №РОСС.RU.0001.512744;

Федеральное Бюджетное Учреждение здравоохранения (ФБУЗ) «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» (аттестат аккредитации испытательного лабораторного центра № РОСС RU.001.510262 от 07.05.2018; аттестат аккредитации органа инспекции № RA RU.710035 от 02.06.2015, выданные Федеральной службой по аккредитации)

(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: МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "ГИЛЕВО-ЛОГОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА" (МБОУ "ГИЛЕВО-ЛОГОВСКАЯ СОШ") (указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):

Алтайский край, Романовский район, с.Гилев-Лог, ул.Советская д. 92

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

7. Контролируемое лицо: МБОУ "ГИЛЕВО-ЛОГОВСКАЯ СОШ", адрес Алтайский край, Романовский район, с.Гилев-Лог, ул.Советская д. 92 ОГРН: 1022202072408, ИНН: 2268002157

(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 « 19 » декабря 2024 г., 08 час. 30 мин.

по « 26 » декабря 2024 г., 10 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: нет

с « ___ » _____ 20 г., _____ час. _____ мин.

по « ___ » _____ 20 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:

1 рабочий день - 1 час 25 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. осмотр;
2. отбор проб (образцов);
3. испытание;
4. экспертиза.

(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).

1) в следующие сроки: проведен осмотр

с « 19 » декабря 2024 г., 11 час. 15 мин.

по « 19 » декабря 2024 г., 12 час. 40 мин.

по месту Алтайский край, Романовский район, с. Гилев-Лог, ул. Советская д. 92

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

по результатам которого составлен: протокол осмотра от 19.12.2024г

(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)

2) в следующие сроки: проведен отбор проб (образцов)

с « 19 » декабря 2024 г., 11 час. 25 мин.

по « 19 » декабря 2024 г., 11 час. 45 мин.

по месту Алтайский край, Романовский район, с. Гилев-Лог, ул. Советская д. 92

по результатам которого составлен: протокол отбора проб №13/4-654 от 19.12.2024 с определением о назначении экспертизы

(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)

3) в следующие сроки: проведены испытания

с « 19 » декабря 2024 г., 13 час. 30 мин.

по « 23 » декабря 2024 г., 12 час. 00 мин.

по месту 658620, Алтайский край, Завьяловский район, с. Завьялово, ул. Центральная 18

по результатам которого составлены: протокола лабораторных испытаний №10412-10413 от 23.12.2024г

(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)

4) в следующие сроки: проведена экспертиза

с « 24 » декабря 2024 г., 10 час. 00 мин.

по « 25 » декабря 2024 г., 16 час. 00 мин.

по месту 658620, Алтайский край, Завьяловский район, с. Завьялово, ул. Центральная 18

по результатам которого составлен: экспертное заключение №35/248 от 25.12.2024г

(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:

- Документы, подтверждающие происхождение, качество, безопасность пищевых продуктов, используемых для питания учащихся; документация пищеблока (журналы, меню питания детей)
- Программа производственного контроля, протоколы лабораторных испытаний за 2024г;
- Договор на проведение дератизации, дезинсекции, акты об оказании услуг за 2024г
- Личные медицинские книжки сотрудников пищеблока

(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:

Организация питания:

В школе организовано горячее питание учащихся- горячие завтраки в школьной столовой, работающей на сырье.

Прием пищи организован после 2 и 3 уроков на переменах 20 минут.

Количество учащихся в школе – 53 человека. Охват горячим питанием 92,5%, не питается 4 ребенка.

Пищеблок имеет следующий набор помещений: обеденный зал (он же является актовым залом), варочный зал, складское помещение, бытовая комната, помещение для уборочного инвентаря. Из пищеблока предусмотрен самостоятельный выход на хозяйственную зону участка.

Количество работающего персонала – 1 повар, также имеется кладовщик.

Обеденный зал совмещен с актовым залом по проекту, число посадочных мест 60. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) и морозильным шкафом для хранения мяса. Для мытья рук учащихся перед обеденным залом расположены 2 раковины с подводом горячей и холодной воды через смесители. Мыло, антисептики, 2 электрополотенца в наличии. Питьевой режим организован с использованием питьевого фонтанчика, расположенного перед обеденным залом. Максимальное количество одновременно питающихся детей- 34 (учащиеся 5-11 классов). В ежедневном меню питания детей, вывешенном в обеденном зале для обозрения, указана калорийность и вес порций.

Накрытие столов для учащихся 1-4 классов осуществляет повар, учащиеся 5-11 классов самостоятельно забирают блюда с линии раздачи через отдельное окно.

В варочном зале, площадью 45 кв.м., имеется следующее технологическое оборудование: промышленная 4х-камфорная электроплита с жарочным шкафом, электромясорубка, пароконвектомат, электронные весы, мармит. Над пароконвектоматом оборудован вытяжной зонд. Также установлены цельнометаллические производственные столы для технологической обработки продуктов с маркировками «СР/СМ», «СО», «хлеб», «готовая продукция, «КС». Выдача блюд проводится через окно раздачи. Для мытья рук повара имеется раковина с подводом горячей и холодной воды. Имеющееся оборудование исправно.

Для мытья столовой посуды в варочном зале установлена трехсекционная ванна, имеющая маркировку объемной вместимости. Для мытья кухонной посуды и инвентаря установлена 2-х секционная ванна. Ополаскивание посуды проводится с использованием гибких шлангов с душевой насадкой и сетки. Вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов моющих и дезинфицирующих средств (используется «Аос», в качестве дез.средства- ДП-Алтай), пробки в наличии имеются. Горячая вода подведена от электроводонагревателя. Для мытья посуды выделена ветошь и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши. Сбор пищевых отходов организован в промаркированное ведро с крышкой.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, хранение осуществляется в сушилках и металлических кассетах ручками вверх. Столовая посуда целая, в



достаточном количестве. Кухонная посуда, инвентарь промаркированы. Столовые приборы, посуда, чайная посуда перед раздачей вымыта и высушена. Инвентарь для раздачи и порционирования блюд имеет мерную метку объема в литрах/миллилитрах, кухонная посуда для приготовления блюд – из нержавеющей стали. Аптечка для оказания первой медицинской помощи имеется.

В столовой работает 1 человек (повар), спецодеждой обеспечен в достаточном количестве (имеется 3 комплекта). В бытовом помещении, площадью 5 кв.м, установлены отдельные вешалки для хранения личной и спецодежды. Работа повара осуществляется в одноразовых перчатках при порционировании блюд и приготовлении холодных закусок, запас в наличии имеется.

Для хранения пищевых продуктов в складском помещении, площадью 9 кв.м., установлено 2 бытовых холодильника, цельнометаллические стеллажи. Прибор для измерения температуры и влажности воздуха предусмотрен. Все холодильное оборудование на пищеблоке оборудовано термометрами. Сыпучие продукты хранятся на стеллажах.

Примерное меню питания детей разработано по возрастным группам и утверждено в установленном порядке. В примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности. Указаны ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

В меню для питания учащихся отсутствуют блюда, подвергающиеся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд. Отсутствует повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.

Питание обучающихся соответствует принципам сбалансированного питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, исключены продукты с раздражающими свойствами.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается нахождение на раздаче готовых блюд более 3 часов с момента изготовления, заправка соусами салатной продукции, реализация блюд на следующий день после изготовления, замораживание готовых блюд для последующей реализации в другие дни.

В меню включены: крупяные, мясные (котлеты, тефтели, гуляш, курицы отварные, жаркое) и рыбные (рыба тушеная) блюда, первые блюда, а также сыр, масло сливочное; овощи свежие в нарезке, фрукты, макаронные изделия и напитки (чай, кисель).

Разработанное меню для обучающихся 1-4 классов отвечает требованию санитарных правил по энергетической ценности и составляет от 756 ккал до 1000 ккал.

Масса порций блюд для обучающихся 1-4 классов составляет для гарниров-180 гр; 200гр- для напитков; 250 гр – для первых блюд; 100 гр- для мясных и рыбных блюд; 200 гр для свежих фруктов, 80-100гр- для свежих овощей.

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная. Проводится С-витаминизация третьих блюд аскорбиновой кислотой.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы бракеражной комиссией в составе 3 человек и оценки качества, делается отметка в журнале бракеража готовой продукции.

Гигиенический журнал, «журнал проведения витаминизации третьих блюд», «журнал бракеража скоропортящейся продукции, «журнал учета температурного режима холодильного оборудования», регистрации температуры и влажности воздуха складского помещения, ведомость контроля за питанием ведутся.

Организовано взаимодействие с родительским комитетом по решению вопросов качественного и здорового питания, проводится анкетирование учащихся с родителями по вопросам питания.

Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты не осуществляется.

Суточные пробы приготовленной пищи для учащихся отбираются в стеклянную посуду с крышками, хранятся в течение 48 часов. Маркировка на посуде с указанием приема пищи, даты отбора имеется.



Пищевые продукты, поступившие на пищеблок, имеют сопроводительные документы, записи в журнале бракеража имеются. Закуп пищевых продуктов осуществляется кладовщиком по типу самостоятельной закупки ежедневно в торговой точке ИП Коляда. Фарш доставляется на пищеблок производителем – ИП Бутузовым Б.Ф. по заявочной системе.

Фритюрные жиры при приготовлении пищи не используются. Продукции органического происхождения на пищеблоке на момент проверки нет.

С целью недопущения заболеваемости иерсиниозами проводится переборка овощей от порченных, не употребляется в пищу овощи урожая прошлого года в период после 1 марта в сыром виде. Для приготовления блюд не проводится преждевременная очистка овощей и хранение их в холодной воде.

Медицинский осмотр, профессиональная гигиеническая подготовка сотрудниками пройдены своевременно, данные занесены в личные медицинские книжки.

Не обнаружено использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями

Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания. Содержатся в порядке и чистоте, уборка осуществляется в соответствии с графиком уборок, а так же по мере загрязнения. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

Уборка обеденного зала 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. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

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

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой.

Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся в установленном порядке на основании договора, заключенного с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в Завьяловском районе, акты представлены на обозрение. В помещениях пищеблока наличия грызунов, насекомых и следов их жизнедеятельности не установлено.

Проведение ремонтных работ в присутствии детей не допускается. Площадка для сбора мусора с твердым покрытием, содержится в чистоте, скопление мусора не допускается.

Во время проведения внеплановой проверки был произведен отбор проб пищевых продуктов, для проведения микробиологической экспертизы (протокол взятия проб №13/4-654 от 19.12.2024г): плов с мясом курицы, чай с сахаром. Согласно экспертного заключения №35/248 от 25.12.2024г- все пробы готовой продукции, отобранные согласно протокола отбора проб, соответствуют требованиям нормативной документации, нестандартных проб нет.

Обязательные требования по которым не установлено фактов нарушения в период проведения внеплановой выездной проверки.

- ст. 11, ст. 15, ст. 17, ст. 19, ст. 24, ст. 28, ст. 29, ст. 32, ст. 34, ст. 35, ст. 36, ст. Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии



населения»;

- ст. 12 Федерального закона от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака», принятого Государственной Думой 12 февраля 2013 года, одобренного Советом Федерации 20 февраля 2013 года;
- п. 1-3 ст. 3, п.1 ст. 5, ст.15, ст.17, ст.19, ст.22, ст. 23, ст. 25.2, ст. 25.3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ст. 5, ч.1,2,3,4,6,7,9 ст.7, гл.2; ч.1.2, 3ст. 10, ч.1-ч.13 ст. 17, ч. 1,3,4,8 ст. 18, ч.1 ст. 20, ч. 1 ст. 21, ч. 9 ст. 23, ст.39 ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О безопасности пищевой продукции»;
- ст. 4,5 ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ст.7 главы 4, ст.8, ст.14, ст. 16 ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союз от 09.12.2011 № 883 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ст. 3, 4, 6, 8 ТР ТС 015/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 874 «О безопасности зерна»;
- ст. 3, 4, 5, 6, 7, 8 ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союз от 09.12.2011 № 882 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- п. 7, 8, 30, 32, 33, 35, 36, 47, 60, 65, 66, 69-83, 87-90, 92-96 ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза от 09.10.2013 № 67 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- п. 8,9,11,12 раздела IV, п. 13,15,21раздела V, п 22, 25,-31, 38 раздела VI, п 53, 54, 56-67 раздела VIII, п. 68-77 раздела IX, п.78 раздела X, п. 80, 87-98 раздела XI, п. 99-102 раздела XII ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза от 18.10.2016 № 162 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- пункты 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.13, 2.15, 2.16, 2.17, 2.18, 2.19, 2.20, 2.21, 2.22, 2.23, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5.1-3.5.7, 3.7, 3.8, 3.10, 3.13, 4.1, 4.2, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 8.1.1, 8.1.2.1, 8.1.2.2, 8.1.2.3, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.5, 8.1.6, 8.1.7, 8.1.9, 8.1.10, 8.4.1, 8.4.2, 8.4.3, 8.4.4, 8.4.5, Приложения 1-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32;
- пункты 1.5, 2.4.6.1, 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28;
- таблицы 3.1, 3.3, 3.5, 3.13, 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2;
- 5, 11, 18, 58, 61, 62, 64, 74, 75, 88, 108, 110 Главы XLIII СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4

Выявлены нарушения обязательных требований: не выявлено

Сведения о факте устранения нарушений: -----

(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:

Решение о проведении внеплановой выездной проверки №13/4-47 18.12.2024, приказ №723 16.10.2020, №338 29.06.2021; протокол осмотра от 19.12.2024г, сопроводительное письмо от 19.12.2024г, протокол отбора проб №13/4-654 от 19.12.24г с определением о назначении экспертизы, экспертное заключение №35/248 25.12.2024г, протокола лабораторных испытаний №10412-10413 от 23.12.2024

(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)

Солдатова Елена Сергеевна главный специалист-эксперт
территориального отдела Управления Роспотребнадзора
по Алтайскому краю в Завьяловском, Баевском,
Мамонтовском, Родинском, Романовском и
Ребрихинском районах

(должность, ф.и.о. инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего документарную проверку

(подпись)

Солдатова Е.С., главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в Завьяловском, Баевском, Мамонтовском, Родинском, Романовском и Ребрихинском районах, телефон/факс 8 (385) 62 22-5- 64 E-mail: to-zav@22.rosпотребнадzor.ru

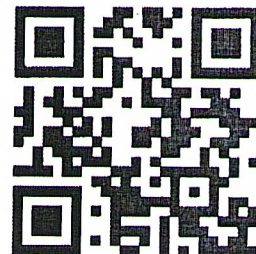
(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемого лица или его представителя 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



В случае несогласия с настоящим решением Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о принятии обжалуемого решения (статья 40 Федерального закона «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации») с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода:



* Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.