

на отзыв

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 Свердловской области
Территориальный отдел
в городе Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском районах
адрес: 624992, Свердловская область, г. Серов, ул. Фрунзе, дом 5
тел.(34385) 6-42-86
E-mail:mail_13@66.rosпотребнадзор.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта
624992, Свердловская область, г. Серов, ул. Фрунзе, дом 5

АКТ ВНЕПЛАНОВОЙ ВЫЕЗДНОЙ ПРОВЕРКИ
Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области
в городе Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском районах
юридического лица

05.04.2021 г. 14 час.00 мин.

На основании распоряжения № 01-01-01-03-13/5872 от 04.03.2021 г.
заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области
И.А.Власова

вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества, должности руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОЛЯЛИНСКОГО
ГОРОДСКОГО ОКРУГА "ЛОПАЕВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
624417, Свердловская обл., Новолялинский район, с. Лопаетово, Береговая ул., 3

полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование ЮЛ, фамилия, имя и отчество ИП

объект(ы) с указанием адреса (место проведения проверки):
школа 624417, Новолялинский район, с. Лопаетово, Береговая ул., 3

Дата и время проведения выездной проверки: с 09.03.2021 09:00 по 05.04.2021 14:00

№	Дата выхода на объект проверки (число, месяц, год)	Время нахождения на объекте (с ____ ч. ____ мин. по ____ ч. ____ мин.)	Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объекте)	Наименование, адрес объекта проверки
1.	09.03.2021г.	С 9-00 по 9-10	10 мин	Школа, 624417, Новолялинский район, с. Лопаетово, Береговая ул., 3
	16.03.2021г	С8-50 по 10-50	1 час	Школа, 624417, Новолялинский район, с. Лопаетово, Береговая ул., 3

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней(1 час 10 мин)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском районах

наименование органа государственного контроля (надзора)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен: электронной почтой 04.03.2021г. ✓

ДИРЕКТОР АХМЕТЯНОВА СВЕТЛАНА ВИКТОРОВНА

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

Лицо(а), проводившие проверку

Лопух Елена Александровна

специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском районах
ведущий специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском районах

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском районах» (Аттестат аккредитации органа инспекции RA. RU. 710069 от 28.07.2015 г., аттестат аккредитации РОСС RU.0001.510230, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 08.12.2015г)
Городова Лилия Викторовна

помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском районах»
помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском

Кластер Екатерина Александровна

Садыкова Ирина Евгеньевна

районах»
помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе
Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском
районах»

фамилия, имя, отчество, должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указывается (фамилии, имена, отчества, должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали:
ДИРЕКТОР АХМЕТЯНОВА СВЕТЛАНА ВИКТОРОВНА

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

При проведении проверки осуществлялась

Не осуществлялась

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

реквизиты используемой техники: наименование, серия, номер

О проведении

уведомлена (а)

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

подпись

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОЛЯЛИНСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА "ЛОПАЕВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
2.	адрес	624417, Свердловская обл., Новолялинский район, с. Лопаво, Береговая ул., 3
3.	дата регистрации	12.11.2002
4.	ИНН	6647002768
5.	ОКПО	52306046
6.	ОГРН	1026602073673
7.	организационно-правовая форма	Муниципальные казенные учреждения
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	85.14
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	АХМЕТЯНОВА СВЕТЛАНА ВИКТОРОВНА, ДИРЕКТОР
13.	телефон, факс, e-mail	(34318)34317

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту

1.	наименование	школа						
2.	адрес	624417, Новолялинский район, с. Лопаво, Береговая ул., 3						
3.	ОКВЭД	85.13 Образование основное общее						
4.	ведомственная классификация	общеобразовательные школы всех типов (85.12-85.14)						
5.	классификация предприятия розничной торговли							
6.	наличие ППК	есть						
7.	наличие ИИИ	нет						
8.	руководитель: ФИО, должность	Ахметянова Светлана Викторовна, директор						
9.	телефон, факс, e-mail	т.3-43-17						
10.	контактная информация							
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы	
		всего	18	0	28	0	0	0
		женщины	16					
		подростки 15-17 лет						

Предмет проверки

№п /п	наименование НД	пункты НД
1.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.	ст. 5 п. 1, ст. 5 п. 2, ст. 5 п. 3, ст. 5 п. 4, ст. 7 п. 1, ст. 7 п. 2, ст. 7 п. 5, ст. 7 п. 6, ст. 7 п. 7, ст. 7 п. 8, ст. 7 п. 9, ст. 7 п. 10, ст. 7 п. 11, ст. 7 п. 12, ст. 8 п. 1, ст. 8 п. 2, ст. 8 п. 3, ст. 8 п. 4, ст. 8 п. 5, ст. 8 п. 6, ст. 8 п. 7, ст. 8 п. 8, ст. 8 п. 9, ст. 8 п. 10, ст. 8 п. 11, ст. 8 п. 12, ст. 8 п. 13, ст. 8 п. 14, ст. 9, ст. 10 п. 1, ст. 10 п. 2, ст. 10 п. 3, ст. 10 п. 3 пп. 1, ст. 10 п. 3 пп. 2, ст. 10 п. 3 пп. 3, ст. 10 п. 3 пп. 4, ст. 10 п. 3 пп. 5, ст. 10 п. 3 пп. 6, ст. 10 п. 3 пп. 7, ст. 10 п. 3 пп. 8, ст. 10 п. 3 пп. 9, ст. 10 п. 3 пп. 10, ст. 10 п. 3 пп. 11, ст. 10 п. 3 пп. 12, ст. 11 п. 1, ст. 11 п. 2, ст. 11 п. 3, ст. 11 п. 4, ст. 11

		п. 5, ст. 11 п. 6, ст. 11 п. 7, ст. 12 п. 1, ст. 12 п. 2, ст. 12 п. 3, ст. 13 п. 1, ст. 13 п. 2, ст. 13 п. 3, ст. 13 п. 4, ст. 14 п. 1, ст. 14 п. 2, ст. 14 п. 3, ст. 14 п. 4, ст. 14 п. 5, ст. 14 п. 6, ст. 14 п. 7, ст. 14 п. 8, ст. 15 п. 1, ст. 15 п. 2, ст. 15 п. 3, ст. 16 п. 1, ст. 16 п. 3, ст. 16 п. 4, ст. 16 п. 5, ст. 17 п. 1, ст. 17 п. 2, ст. 17 п. 3, ст. 17 п. 4, ст. 17 п. 5, ст. 17 п. 6, ст. 17 п. 7, ст. 17 п. 8, ст. 17 п. 9, ст. 17 п. 10, ст. 17 п. 11, ст. 17 п. 12, ст. 17 п. 13, ст. 18 п. 1, ст. 18 п. 3, ст. 18 п. 4, ст. 18 п. 7, ст. 18 п. 8, ст. 19 п. 1, ст. 19 п. 3, ст. 19 п. 4, ст. 19 п. 7, ст. 19 п. 8, ст. 20 п. 1, ст. 21 п. 1, ст. 21 п. 2, ст. 21 п. 3, ст. 22 п. 2, ст. 23 п. 1, ст. 23 п. 4 пп.1, ст. 23 п. 4 пп.2, ст. 23 п. 4 пп.3, ст. 23 п. 9, ст. 24 п. 1., ст. 24 п. 2, ст. 27 п. 1, ст. 30 п. 1, ст. 31 п. 1, ст. 32, ст. 37 п. 1, ст. 39
2.	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.	ст. 3, ст. 4 ч.4.1. п.1, ст. 4 ч.4.1. п.2, ст. 4 ч.4.1. п.5, ст. 4 ч.4.2. п.1, ст. 4 ч.4.2. п.2, ст. 4 ч.4.2. п.5, ст. 4 ч.4.3. п.1, ст. 4 ч.4.3. п.2, ст. 4 ч.4.3. п.3, ст. 4 ч.4.3. п. 4, ст. 4 ч.4.3. п.6, ст. 4 ч.4.4. п. 1, ст. 4 ч.4.4. п.2, ст. 4 ч.4.4. п.4, ст. 4 ч.4.4. п.5, ст. 4 ч.4.4. п.6, ст. 4 ч.4.4. п.12, ст. 4 ч.4.4. п.13, ст. 4 ч.4.4. п.14, ст. 4 ч.4.4. п.15, ст. 4 ч.4.4. п.16, ст. 4 ч.4.4. п.17, ст. 4 ч.4.4. п.18, ст. 4 ч.4.5., ст. 4 ч.4.6., ст. 4 ч.4.7., ст. 4 ч.4.8., ст. 4 ч.4.9., ст. 4 ч.4.10., ст. 4 ч.4.11., ст. 4 ч.4.12., ст. 5
3.	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.	ст. 3 п. 1, ст. 3 п. 2, ст. 3 п. 3, ст. 4 п. 1., ст. 4 п. 2., ст. 5 п. 1., ст. 5 п. 2., ст. 5 п. 3., ст. 5 п. 4., ст. 5 п. 5., ст. 5 п. 6., ст. 5 п. 7., ст. 5 п. 8., ст. 5 п. 9., ст. 5 п. 10., ст. 5 п. 11., ст. 5 п. 12., ст. 5 п. 13., ст. 5 п. 14., ст. 5 п. 15., ст.
4.	ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.	глава 7 п. 1, глава 7 п. 2., глава 7 п. 3., глава 3 п. 1., глава 3 п. 2., глава 3 п. 3., глава 4., ст. 6 п. 1., ст. 6 п. 2., ст. 7 п. 1., ст. 7 п. 2., ст. 7 п. 3., ст. 8., ст. 9 п. 1., ст. 9 п. 2., ст. 10 п. 1., ст. 10 п. 2., ст. 10 п. 3., ст. 10 п. 4., ст. 10 п. 5., ст. 10 п. 6., ст. 10 п. 7., ст. 10 п. 8., ст. 10 п. 9., ст. 10 п. 10, ст.
5	ТР ТС 025/2012 О безопасности мебельной продукции	
6	ТР ТС 040/2016 О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду	
7.	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.	п.5, п. 7, п. 8, п. 10, п. 11, п. 12, п. 13, п. 14., п. 15., п. 16., п. 17., п. 18., п. 19., п. 20., п. 21., п. 22., п. 23., п. 24., п. 25., п. 26., п. 27., п. 28., п. 29., п. 30., п. 31., п. 32., п. 33., п. 34., п. 35., п. 36., п. 37., п. 38., п. 39., п. 40., п. 41., п. 42., п. 43., п. 44., п. 45., п. 46., п. 47., п. 48., п. 49., п. 50., п. 51., п. 52., п. 53., п. 54., п. 55., п. 56., п. 57., п. 58., п. 59., п. 60., п. 61., п. 62., п. 63., п. 64., п. 65., п. 66., п. 67., п. 68., п. 69., п. 70., п. 71., п. 72., п. 73., п. 74., п. 75., п. 76., п. 78., п. 79., п. 80., п. 81., п. 82., п. 83., п. 84., п. 85., п. 86., п. 87., п. 88., п. 89., п. 90., п. 91., п. 92., п. 93., п. 94., п. 95., п. 96., п. 96.1, п. 97., п. 99., п. 101., п. 102., п. 103., п. 104., п. 105., п. 106., п. 111., п. 112., п. 113., п. 114.
8.	ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.	п.5, п. 9., п. 10., п. 11., п. 12., п. 13., п. 14., п. 15., п. 16., п. 17., п. 18., п. 19., п. 20., п. 21., п. 22., п. 23., п. 24., п. 25., п. 27., п. 28., п. 29., п. 30., п. 32., п. 33., п. 34., п. 35., п. 36., п. 37., п. 38., п. 39., п. 40., п. 41., п. 42., п. 43., п. 44., п. 45., п. 46., п. 47., п. 48., п. 49., п. 50., п. 51., п. 52., п. 53., п. 54., п. 55., п. 56., п. 57., п. 59., п. 60., п. 61., п. 62., п. 63., п. 64., п. 65., п.
9	ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"	п. 8, п. 9, п. 10, п. 11, п. 12, п. 13, п. 14, п. 16, п. 17, п. 19, п. 20, п. 21, п. 22, п. 23, п. 24, п. 25, п. 26, п. 27, п. 28, п. 29, п. 30, п. 31, п. 32, п. 33, п. 34, п. 35, п.36, п. 37, п. 38, п. 39, п. 40, п. 41, п. 42, п. 53, п. 54, п. 55, п. 56, п. 57, п. 58, п. 59, п. 60, п. 61, п. 62, п. 63, п. 64, п. 65, п. 66, п. 67, п. 68, п. 69, п. 70, п. 71, п. 72, п. 73, п. 74, п. 75, п. 76, п. 77, п. 78, п. 80, п. 81, п. 87, п. 89, п. 92, п. 96, п. 97, п. 98, п. 99, п. 100, п. 101
10.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания	2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8., 2.9., 2.10., 2.11., 2.12., 2.13., 2.14., 2.15., 2.16., 2.17., 2.18., 2.19., 2.20., 2.21., 2.22., 2.23., 2.24., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.1., 3.5.2., 3.5.3., 3.5.4., 3.5.6., 3.5.7., 3.6.1., 3.6.2., 3.7., 3.8., 3.9.3., 3.9.1., 3.9.2., 3.9.4., 3.9.5., 3.9.6., 3.10., 3.11., 3.13., 3.14., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 5.1., 5.2., 6.1.1., 6.1.2., 6.1.3., 6.1.4., 6.1.5., 7.1.1., 7.1.2., 7.1.3., 7.1.4., 7.1.5., 7.1.6., 7.1.7., 7.1.8., 7.1.9., 7.1.10., 7.1.11., 7.1.12., 7.1.13., 7.1.14., 7.2.1.1., 7.2.1.2., 7.2.2., 7.2.3., 7.2.4., 7.2.5., 7.2.6., 7.2.7., 7.2.8., 7.2.9., 7.2.10., 8.1., 8.1.1., 8.1.2., 8.1.2.1., 8.1.2.2., 8.1.2.3., 8.1.2.4., 8.1.2.5., 8.1.2.6., 8.1.2.7., 8.1.2.8., 8.1.3., 8.1.4., 8.1.5., 8.1.6., 8.1.7., 8.1.8., 8.1.9., 8.1.10., 8.2.1., 8.2.2., 8.2.3., 8.3.1., 8.3.2., 8.4.1., 8.4.2., 8.4.3., 8.4.4., 8.4.5., 8.4.6., 8.5.1., 8.5.2., 8.6.1., 8.6.2., 8.6.3., 8.6.4., 8.6.5., 8.6.6., 8.6.7., 8.6.8., 8.7.1., 8.7.2., 8.7.3., 8.7.4., 8.7.5., 8.7.6.
11.	СП 2.4.3648-20 Санитарно-	1.1., 1.2., 1.3., 1.4., 1.5., 1.6., 1.7., 1.8., 1.9., 1.10., 2.1.1., 2.1.2., 2.1.3.,

	эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	2.2.1., 2.2.2., 2.2.3., 2.2.4., 2.2.5., 2.2.6., 2.3., 2.3.1., 2.3.2., 2.3.3., 2.4.1., 2.4.2., 2.4.3., 2.4.4., 2.4.5., 2.4.6., 2.4.6.1., 2.4.6.2., 2.4.6.3., 2.4.7., 2.4.8., 2.4.9., 2.4.10., 2.4.11., 2.4.12., 2.4.13., 2.4.14., 2.5.1., 2.5.2., 2.5.3., 2.6.1., 2.6.2., 2.6.3., 2.6.4., 2.6.5., 2.6.6., 2.7.1., 2.7.2., 2.7.3., 2.7.4., 2.7.5., 2.8.1., 2.8.2., 2.8.3., 2.8.4., 2.8.5., 2.8.6., 2.8.7., 2.8.8., 2.8.9., 2.8.10., 2.9.1., 2.9.2., 2.9.3., 2.9.4., 2.9.5., 2.9.6., 2.9.7., 2.10.1., 2.10.2., 2.10.3., 2.10.4., 2.11.1., 2.11.2., 2.11.3., 2.11.4., 2.11.5., 2.11.6., 2.11.7., 2.11.8., 2.11.9., 3.1., 3.1.1., 3.1.2., 3.1.3., 3.1.4., 3.1.5., 3.1.6., 3.1.7., 3.1.8., 3.1.9., 3.1.10., 3.1.11., 3.2., 3.2.1., 3.2.2., 3.2.3., 3.2.4., 3.2.5., 3.2.6., 3.2.7., 3.2.8., 3.2.9., 3.2.10., 3.3., 3.3.1., 3.3.2., 3.3.3., 3.3.4., 3.4., 3.4.1., 3.4.2., 3.4.3., 3.4.4., 3.4.5., 3.4.6., 3.4.7., 3.4.8., 3.4.9., 3.4.10., 3.4.11., 3.4.12., 3.4.13., 3.4.14., 3.4.15., 3.4.16., 3.4.17., 3.4.19., 3.5., 3.5.1., 3.5.2., 3.5.3., 3.5.4., 3.5.5., 3.5.6., 3.5.7., 3.5.8., 3.5.9., 3.5.10., 3.5.11., 3.5.12., 3.5.13., 3.5.14., 3.5.15., 3.6., 3.6.1., 3.6.2., 3.6.3., 3.7., 3.7.1., 3.7.2., 3.7.3., 3.7.4., 3.7.5., 3.8., 3.8.1., 3.8.2., 3.8.3., 3.9., 3.9.1., 3.9.2., 3.9.3., 3.9.4., 3.9.5., 3.10., 3.10.1., 3.10.2., 3.11., 3.11.1., 3.11.2., 3.11.3., 3.11.4., 3.11.5., 3.11.6., 3.11.7., 3.11.8., 3.11.10., 3.11.11., 3.12., 3.12.1., 3.12.2., 3.12.3., 3.12.4., 3.12.5., 3.13., 3.13.1., 3.13.2., 3.13.3., 3.13.4., 3.13.5., 3.13.6., 3.13.8., 3.13.9., 3.13.10., 3.13.11., 3.13.12., 3.13.13., 3.13.14., 3.13.15., 3.14., 3.14.1., 3.14.5., 3.14.6., 3.15., 3.16., 3.16.1., 4., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 13.14.2.
11.	Закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов.	3.1., 3.2.1., 3.2.2., 3.2.3, 3.2.4.1., 3.2.4.2, 3.2.5., 5.1., 10.1., 12.1., 16.1., 18.3., ст. 19 п. 1, ст. 19 п. 2, ст. 19 п. 3, 20.4., 21.1
12	Закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака.	ст. 12, п. 5
13.	СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)	1.1., 1.3., 1.4., 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8.
14	Закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ О техническом регулировании.	ст. 23
15	Закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля	ст.8
16	Закон от 12.03.1999 № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.	ст.11
17	СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (covid-19)	2.3., 2.4., 3.1.1., 3.1.2., 3.1.3., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 3.14., 3.15., 3.16., 4.1., 4.2., 4.2.1., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5., 5.6., 5.7., 5.8., 5.9., 5.10., 6.1., 6.2., 6.3., 6.4.
18	Закон от 17.09.1988 №157-ФЗ Об иммунопрофилактике инфекционных болезней	
19	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	Т.6.2 р.3
Описательная часть		
Проведена внеплановая выездная проверка на основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области №01-01-01-03-13/5872 от 04.03.2021г. в		

отношении МКОУ НГО «Лопавская ООШ», 624417, Новолялинский район, с. Лопаво, ул. Береговая, 3 на объекте: школа, расположенная по адресу: 624417, Новолялинский район, с. Лопаво, ул. Береговая, 3. 16.03.2021г. с 08:50 до 10:50 проведено обследование с отбором проб.

В результате обследования установлено: в школе учатся 28 учащихся в одну смену и работает 18 сотрудников. Вход учащихся в МКОУ НГО «Лопавская ООШ» осуществляется через один вход с обязательным проведением термометрии бесконтактными термометрами и занесением её в журнал.

Обеспечены условия для гигиенической обработки рук с применением кожного антисептика («Дезитол А» в наличии 18л.) при входе в школу, в столовую и сан.узлы. Проводится ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств («Део-хлор» в наличии 2 банки по 300таб.) с обработкой всех контактных поверхностей, генеральная уборка 1раз в неделю (представлен график). А также в наличии на момент проверки 400шт. одноразовых масок, 200 пар разовых перчаток.

В МКОУ НГО «Лопавская ООШ» работает 18 сотрудников. На проверку предоставлено 18 личных медицинских книжек и 18 прививочных сертификатов.

Работники МКОУ НГО «Лопавская ООШ» соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года), вакцинации, а также все сотрудники имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Туалеты, столовая, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены. Уборка учебных и вспомогательных помещений проводится после окончания занятий, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах.

Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов имеет иную маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря. По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается.

Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

Ежедневная уборка туалетов, обеденного зала столовой, производственных цехов пищеблока проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.

Для технических целей установлен отдельный водопроводный кран.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживается. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно теплой водой с моющим средством, безвредным для здоровья человека. Раковины, унитазы чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией, что подтверждает протокол лабораторных испытаний №2288, 2291, 2292 от 18.03.2021г., выданный Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском районах", уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510230 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 08.12.2015г. Дезинфекционные растворы готовят непосредственно перед их применением.

Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Холодным и горячим (за счет водонагревателей) водоснабжением обеспечены помещения пищеблока, столовая, учебные кабинеты для обучающихся 1 - 4 классов (установлены рукомойники с подогревом), физики, химии и биологии, лаборантские, помещения для обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих средств, а также туалеты. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, в МКОУ НГО «Лопавская ООШ» соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде, что подтверждает протокол лабораторных испытаний №2304 от 19.03.2021г., выданный Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском районах", уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510230 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 08.12.2015г.

Предприятие общественного питания (столовая при МКОУ НГО «Лопавская ООШ») проводит производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и

периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Готовые блюда, изготавливаемые в столовой МКОУ НГО «Лопаевская ООШ», соответствуют требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям, что подтверждает лабораторных испытаний №2281,2283,2284,2286 от 22.03.2021г., выданный Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском районах", уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510230 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 08.12.2015г.

Изготовление продукции производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации (директором МКОУ НГО «Лопаевская ООШ» Ахметяновой С.В.), в том числе технологической карте, технико-технологической карте, разработанным и утвержденным руководителем организации. Наименования блюд, указываемых в представленном примерном двухнедельном меню МКОУ НГО «Лопаевская ООШ» соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах.

В МКОУ НГО «Лопаевская ООШ» общественное питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание. Представленное примерное меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (горячий завтрак) с учетом следующего:

При рассмотрении представленного примерного двухнедельного меню МКОУ НГО «Лопаевская ООШ» средний % пищевой ценности за неделю соответствует нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи (завтрак), а именно: средний % пищевой ценности за неделю составил 28,8%, при доле суточной потребности 20-25%.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда реализуются не позднее 2 часов с момента изготовления.

В МКОУ НГО «Лопаевская ООШ», где организовано питание детей, разработано примерное двухнедельное меню МКОУ НГО «Лопаевская ООШ» для детей возраста 7-11 лет, для детей возраста 12 лет и старше одноразовое питание (горячий завтрак), меню утверждено директором МКОУ НГО «Лопаевская ООШ». С.В. Ахметяновой.

Массовые мероприятия с участием различных групп лиц, а также массовых мероприятий с привлечением лиц из иных организаций не проводятся.

Лица, посещающие МКОУ НГО «Лопаевская ООШ» на входе, подлежат термометрии (бесконтактными термометрами) с занесением ее результатов в журнал в отношении лиц с температурой тела 37,1 °С и выше в целях учета при проведении противоэпидемических мероприятий. Лица с признаками инфекционных заболеваний (респираторными, кишечными, повышенной температурой тела) незамедлительно изолируют с момента выявления указанных признаков до приезда бригады скорой (неотложной) медицинской помощи либо прибытия родителей (законных представителей) - представлен алгоритм по действию персонала в случае выявления заболевшего.

В МКОУ НГО «Лопаевская ООШ» проводятся противоэпидемические мероприятия, направленные на предупреждение распространения новой коронавирусной инфекции:

- уборка всех помещений с применением моющих («Прогресс») и дезинфицирующих средств («Део-хлор»);
- условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков («Дезитол А») при входе в школу, в столовую и сан.узлы;
- ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
- генеральная уборка 1 раз в неделю;
- обеспечение постоянного наличия в сан.узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук;
- регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха (в каждом учебном кабинете, в рекреациях установлены облучатели бактерицидные рециркуляторы воздуха) и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного процесса;
- питьевой режим организован с использованием бутилированной воды посредством установки устройств для подачи воды (механическая помпа) и разовых стаканов.
- организация работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок производится не реже 1 раза в 3 часа;
- мытье посуды и столовых приборов при отсутствии посудомоечной машины осуществляется

ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

В школе за каждым классом закреплён отдельный учебный кабинет, в котором дети обучаются по всем предметам, за исключением занятий, требующих специального оборудования (в том числе физическая культура, физика, химия). В МКОУ НГО «Лопавская ООШ» расписание уроков и перемен составлено с целью минимизации контактов обучающихся.

Проветривание учебных кабинетов проводится во время перемен.

Сбор и обращение отходов соответствует требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории, а именно: в хозяйственной зоне МКОУ НГО «Лопавская ООШ» установлен 1 контейнер с плотно закрывающейся крышкой для сбора мусора. Бытовые отходы вывозятся специализированной организацией ООО «КОМПАНИЯ «РИФЕЙ» по договору на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами РФ 03КО0213000264 от 11.01.2021г.

Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, подвергаются уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей подвергаются уборке после каждого использования.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенном месте.

В производственных помещениях одновременно с изготовлением продукции общественного питания на момент проверки ремонта нет.

Лица, поступающие на работу в организацию общественного питания, соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Мероприятия по проведению дезинсекции, дератизации проводятся силами специалистов Серовского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Свердловской области» по договору № Д/451 от 29.01.2021г. с установленной кратностью.

Производственный контроль в МКОУ НГО «Лопавская ООШ», организован в соответствии с представленной программой производственного контроля (представлены протоколы лабораторных испытаний).

При рассмотрении программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий (далее ППК), представленной при проведении проверки, установлено: в ППК внесены необходимые изменения, дополнения при существенных изменениях деятельности юридического лица в условиях пандемии COVID-19, влияющих на санитарно-эпидемиологическую обстановку и (либо) создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, в представленной программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, содержится перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания, в соответствии с осуществляемой деятельностью, в частности указаны действующие НД: СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (сovid-19)», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий"

Оценка условий для организации питания: количество оборудованных посадочных мест в столовой (30) соответствует количеству одновременно питающихся детей (28). Продолжительность перемен для приёма пищи соответствует требованиям санитарным правилам и составляет 20 минут. Для соблюдения правил личной гигиены перед столовой установлены 2 умывальные раковины. На столы накрывает только персонал пищеблока. Общая площадь столовой составляет 28м², количество оборудованных посадочных мест 30, значит площадь на 1 посадочное место составляет 0,9м². Максимальное количество одновременно питающихся детей 14.

Все учащиеся МКОУ НГО «Лопавская ООШ» охвачены горячим питанием. Детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию – нет.

Рассмотрев представленное примерное двухнедельное меню МКОУ НГО «Лопавская ООШ» выявлено, что фактическое меню соответствует примерному, а также представлены технологические карты к данному меню. В представленном примерном меню отсутствуют продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами.

ЗАВТРАК							
Суммарная масса блюд (гр)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э)
480	850	604,5	969,1	33	0,4	0,16	

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Йод (мг)	Селен (мг)
541,7			21,4		

ЗАВТРАК					
Содержание в среднем за приём пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
Соли (г)	Сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
0,2	18	отсутствуют	имеются	отсутствуют	отсутствуют

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12ти дневном меню, предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
9	2

Результаты контрольного взвешивания порционных блюд показали, что масса порции блюд соответствует их выходу.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

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

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	НЕТ	НЕТ	НЕТ
Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Условиям обработки кухонной и столовой посуды	режиму обработки кухонной и столовой посуды	Обеспеченностью персонала специальной 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 персонала	Своевременности прохождения ГВиО	Запасу столовой посуды, моющих е диз.средств	Наличию информационного стенда
НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ

Средства дезинфекции хранят в хорошо проветриваемом помещении в оригинальной упаковке производителя в местах, недоступных детям.

МКОУ НГО «Лопавская ООШ» деятельность которого связана с организацией и обеспечением горячего питания, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивают:

- наличие настоящих санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

А также в ходе проверки испытательным лабораторным центром Серовского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» были проведены лабораторные испытания:

- 5-ти смывов на БГКП и 5-ти смывов на яйца гельминтов - протокол лабораторных испытаний №П-793 от 18.03.2021г., выданный Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском районах", уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510230 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 08.12.2015г.

Нарушения требований НД не установлено

код	№ п/п	наименование товаров, артикул, дата изготовления, срок годности	страна происхождения, изготовитель	поставщик	дата № накладной	ед.изм.	цена за ед.	проин-спекти-ровано	изъято из оборота	№ п. прил.2
1.76	1	салат из свежих огурцов не заправлен	МКОУ НГО "Лопавская ООШ", Новолялинский район, с. Лопаво, ул. Береговая, 3	МКОУ НГО "Лопавская ООШ", Новолялинский район, с. Лопаво, ул. Береговая, 3		шт.	13.7	1	0	
1.76	2	котлета мясная	МКОУ НГО "Лопавская ООШ", Новолялинский район, с. Лопаво, ул. Береговая, 3	МКОУ НГО "Лопавская ООШ", Новолялинский район, с. Лопаво, ул. Береговая, 3		шт.	36.7	1	0	
1.76	3	шоре картофельное	МКОУ НГО "Лопавская ООШ", Новолялинский район, с. Лопаво, ул. Береговая, 3	МКОУ НГО "Лопавская ООШ", Новолялинский район, с. Лопаво, ул. Береговая, 3		шт.	14.3	2	0	

Приложение № 2 к акту проверки

В результате проведения мероприятий по контролю выявлены некачественные и опасные товары:

№		перечень №№ из прил. 1
	не соответствует требованиям по результатам л/и	
1	безопасности	
2	качества	
3	подлинности (фальсификация)	
	нарушение требований маркировки продукции	
4	без информации (в т.ч. на русском языке)	
4a	без информации средствами идентификации	
5	с неполной информацией	
5a	с неполной информацией средствами идентификации	
6	с недостоверной информацией	
6a	с недостоверной информацией средствами идентификации	
7	наличие знака соответствия без подтверждения соответствия	
	нарушение требований к документам	
8	без обязательного подтверждения соответствия (декларации, сертификата, свидетельства о гос. регистрации, ветеринарных документов и др.)	
9	без товаро-сопроводительных документов (ТСД)	
10	без информации об обязательном подтверждении соответствия в ТСД	
11	недостоверное декларирование продукции	
12	контрафактная продукция	
13	упаковка не соответствует требованиям НД	
14	имеются явные признаки недоброкачества	
15	сроки годности истекли	

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



подпись проверяющего



подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

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

подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

Прилагаемые документы

Распоряжение № 01-01-01-03-13/5872 от 04.03.2021

- запрос о привлечении эксперта к проверке № 66-13-08/16-599-2021 от 18.02.2021 г.

- ответ на запрос о привлечении к проверке эксперта вх. 66-13-1044-2021 от 26.02.2021 г

Предписание о проведении экспертизы № 01-03-08/285 от 09.03.2021 г.

протокол лабораторных испытаний № 2288, 2291 от 18.03.2021 г., выданный Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском районах", уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510230 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 08.12.2015 г. (дезинфицирующее средство)

протокол лабораторных испытаний № 2281, 2283, 2284, 2286 от 22.03.2021 г., выданный Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском районах", уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510230 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 08.12.2015 г. (готовые блюда)

протокол лабораторных испытаний № 2304 от 19.03.2021 г., выданный Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском районах", уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510230 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 08.12.2015 г. (вода из разводящей сети)

протокол лабораторных испытаний № П-793 от 18.03.2021 г., выданный Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском районах", уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510230 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 08.12.2015 г. (смывы)

акты отбора проб (образцов) продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний), санитарно-эпидемиологических экспертиз, объяснения должностных лиц, на которых возлагается ответственность за выявленные нарушения, другие документы или их копии, связанные с результатами проверки

Подписи лиц, проводивших проверку:

специалист-эксперт

должность



подпись

Лопух Елена Александровна

ФИО

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

ДИРЕКТОР АХМЕТЯНОВА СВЕТЛАНА ВИКТОРОВНА

ФИО, должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

05.04.2021 г.



подпись

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку