

(отметка о размещении (дата и учетный номер)
сведений о выездной проверке во ФГИС «ЕРКНМ»)



(QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ)



**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 Кемеровской области – Кузбассу
территориальный отдел в г. Березовской, г. Топки, Кемеровском и
Топкинском районах

_____ (наименование территориального отдела)

« 30 » ноября 2022 г., 10 час. 00 мин. № 63
(дата и время составления акта)

650002, г. Кемерово, ул. Авроры, д. 12
(место составления акта)

Акт выездной проверки
(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением заместителя руководителя (руководителя) Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области – Кузбассу Е.С.Парамоновой от «14» ноября 2022 г. № 467-ВН

(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 осуществления 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:

главным специалистом-экспертом Мерзляковой Еленой Викторовной, ведущим специалистом-экспертом Штер Натальей Алексеевной

(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:

специалисты: не привлекались.

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

эксперты (экспертные организации):

специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе» в г. Березовском, г. Топки, Кемеровском и Топкинском районах: главный врач Захарова Татьяна Анатольевна, врач по общей гигиене Томашова Анастасия Ивановна.

(Аттестат об аккредитации от 06.07.2016 № РОСС RU.0001.519180 выдан 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: ООО «Лицеист»

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 652420, Кемеровская область - Кузбасс, г. Березовский, ул. 8 Марта, 14

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

7. Контролируемое лицо: ООО «Лицеист» 652420, Кемеровская область - Кузбасс, г. Березовский, ул. 8 Марта, 14, ИНН 4250004904, ОГРН 1084250000317

(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 » ноября 2022 г., 10 час. 00 мин.

по « 30 » ноября 2022 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 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:

17.11.2022 (11.30 – 14.30), 30.11.2022 (09.00 – 10.00) - 4 часа.

(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, истребование документов, отбор проб, испытание, 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).

в следующие сроки:

с « 17 » ноября 2022 г., 10 час. 00 мин.

по « 30 » ноября 2022 г., 10 час. 00 мин.

по месту: 652420, Кемеровская область - Кузбасс, г. Березовский, ул. 8 Марта, 14

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

по результатам которого составлен: протокол осмотра от 17.11.2022, требование о предоставлении документов от 17.11.2022, протокол отбора проб от 17.11.2022г, протоколы лабораторных исследований и испытаний от 21.11.2022 № 69018, от 22.11.2022 №№ 6429, 6430, 6431, 6436, 6437, 6438, 6439, 6450 от 23.11.2022 №№ 6418-6427, № 6432-6435, 6428, 69020, от 24.11.2022 №№ 69016, 69017, от 28.11.2022 №№ 69019, экспертные заключения от 17.11.2022 № 364/003-ОГП/3 № 366/005-ОГП/3, от 21.11.2022 № 367/003-ОГП/3, от 24.11.2022 № 378/005-ОГП/3

2) -

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения: уставные документы, должностная инструкция, приказ о назначении директора, программа контроля за соблюдением требований технических регламентов Таможенного Союза в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП за 2022 год, сопроводительные документы на пищевые продукты и продовольственное сырье, меню, утвержденное руководителем учреждения, технологические карточки – раскладки, контрольная документация по пищеблоку, расписание звонков.

(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:

Общество с ограниченной ответственностью «Лицейст», в соответствии с основным видом деятельности, осуществляет оказание услуг по организации горячего питания обучающихся МБОУ «Лицей № 17» (контракт от 27.12.2021 № 2022 - Питание (далее – контракт)). В соответствии с контрактом ООО «Лицейст» осуществляет свою деятельность на базе пищеблока МБОУ «Лицейст», используя предоставленные по условиям контракта помещения (со всем инженерным обеспечением), оборудование, посуду, инвентарь.

В 2022/2023 учебном году на период проверки в школе обучается 869 чел, из них 359 учащихся начальных классов, на домашнем обучении детей нет. В период проверки горячим питанием обеспечивается 700 детей, из них 359 учащихся начальных классов (100%), бесплатное питание которых организовано за счет федерального бюджета. В школе функционируют две смены. Для учащихся начальных классов, обучающихся в 1 смену, организованы горячие завтраки, а для учащихся начальных классов, обучающихся во 2 смену, организованы горячие обеды. Дети, имеющие сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию в начальных классах отсутствуют.

Пищеблок расположен на первом этаже с отдельным выходом на территорию.

Обеденный зал площадью 212м² на 156 посадочных мест, площадь на 1 посадочное место составляет 1,3м², что соответствует требованиям таблицы № 6.1. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее СанПиН 1.2.3685-21). В обеденном зале установлена столовая мебель (столы, стулья) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20. Максимальное количество одновременно питающихся детей начальных классов - 100 человек.

Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены. Перед обеденным залом оборудовано 6 умывальных раковин с подводкой холодной и горячей воды, что соответствует требованиям п. 3.4.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СП 2.4.3648-20). Возле раковин размещены мыло, антисептик для рук, бумажные полотенца, 2 электрополотенца.

В помещениях пищеблока проводится дезинсекция и дератизация силами специализированной организации по договору об организации и проведении профилактических дезинфекционных работ с ГБУЗ «Дезинфекционная станция».

На пищеблоке установлены резервные источники горячего водоснабжения: электроводонагреватели с разводкой к санитарно-техническому оборудованию. Холодным и горячим водоснабжением с установкой смесителей обеспечены все моечные ванны и раковины. Все производственные цеха оборудованы сливными трапами с уклоном пола к ним.

Набор помещений пищеблока предназначен для работы на сырье. Пищеблок работает на сырье и включает в себя горячий цех (35,0м²), раздаточная зона – 12м², складское помещение для сухих продуктов - 12,0м², моечное отделение столовой и кухонной посуды – 18м², мясорыбный участок – 6м², овощной цех – 10м², гардеробная персонала - 18м², санузел – 3м², обеденный зал – 212м², коридор – 6,9м², тамбур – 3,3м².

Объемно-планировочные решения помещений предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Оборудование производственных помещений пищеблока представлено в таблице № 1.

Таблица 1

Наименование производственного помещения	Оборудование
Горячий цех	кипятильник электрический, протирочная машина, печь четырехконфорочная – 2шт., раковина для рук, цельнометаллические производственные столы - 6 шт., тестомесильная машина, взбивальная машина, жарочный шкаф, шкаф расстоечный, протирочная машина, электросковорода – 2шт., весы, мармит, холодильник бытовой для суточных проб, шкаф для хлеба
Мясо-рыбная зона	Моечная ванна; производственные столы - 2 шт.; электромясорубка, весы
овощной цех	Производственный стол, моечная ванна, овощерезательная машина, проточный водонагреватель, раковина для рук, картофелеочистительная машина
Моечная	Моечная ванна для мытья кухонной посуды, трехгнездная моечная ванна для мытья столовой посуды, стеллаж металлический для хранения посуды – 2шт., посудомоечная машина, водонагреватель – 2шт., раковина для рук
Кладовая сухих продуктов	Стеллажи для хранения сыпучих продуктов, психрометр
Тамбур	весы товарные, холодильный шкаф среднетемпературный для овощей и фруктов, холодильный шкаф среднетемпературный (гастрономия, молочная продукция), моечная ванна для обработки яиц, холодильник для хранения яиц, морозильные лари – 2шт.
Кладовая для овощей, фруктов и консервированной продукции	Стеллажи для хранения продуктов, ларь для хранения овощей, подтоварники.
Гардероб персонала	шкафы для личной одежды и спецодежды
Туалет для персонала	умывальная раковина, унитаз

Всё тепловое, технологическое и холодильное оборудование, в период проверки, находится в рабочем состоянии. Холодильники оснащены термометрами, товарное соседство при хранении продуктов соблюдается, холодильники промаркированы. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

В помещениях пищеблока, для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются отдельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд имеет мерную маркировку объема в литрах или миллилитрах, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

На момент проверки отсутствует столовая посуда с дефектами и механическими повреждениями, столовые приборы выполнены из нержавеющей стали.

Обеззараживание столовой посуды осуществляется в дезинфицирующем растворе 0,015% дезинфицирующего средства «ДезХлор» методом погружения, согласно разработанной инструкции, с последующим ополаскиванием и мытьем в посудомоечной машине. Раствор дезинфицирующего средства готовится непосредственно перед применением в литрожированной ванне. После сушки столовая посуда хранится на решетчатых стеллажах и полках.

В соответствии с разработанной инструкцией разделочные доски и мелкий кухонный инвентарь вначале обеззараживается в 0,015% растворе дезинфицирующего средства «ДезХлор» 15 минут методом погружения, моется щетками в воде при температуре не ниже 40°C с добавлением моющих средств, ополаскивается проточной водой с температурой не ниже 65°C, просушивается в опрокинутом виде на решетчатых стеллажах, что соответствует требованиям п.п. 3.2., 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Во всех производственных помещениях пищеблока проводится ежедневная влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств («ДезХлор»), столы для посетителей подвергаются уборке после каждого использования, что соответствует требованиям п. 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ветошь в конце смены замачивается в 0,03% растворе в течении 30 минут, ополаскивается и высушивается, что соответствует инструкции №2/18 таблица 5 по применению дезинфицирующего средства «ДезХлор», что соответствует требованиям п. 4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для контроля эффективности санитарной обработки (мойки и дезинфекции) 17.11.2022г. были отобраны смывы с инвентаря и посуды. Лабораторные испытания проводились на базе ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области - Кузбассе» в г. Березовском, г. Топки, Кемеровском и Топкинском районах (Аттестат № РОСС RU.0001.519180).

В соответствии с протоколами лабораторных испытаний № 6418-6427 от 23.11.2022г в смывах с инвентаря и посуды не обнаружены бактерии группы кишечной палочки, что свидетельствует о соблюдении режима обработки, мойки и дезинфекции и соответствует требованиям п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ст. 10, ч. 3, р. 8 Главы 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В организации утвержден ежедневный график санитарной обработки и дезинфекции помещений, что соответствует требованиям ст. 10., ч. 3., п. 10. Главы 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п. 2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Уборочный инвентарь имеет четкую маркировку с указанием помещений и видов уборочных работ и хранится в шкафу для уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь для уборки туалета имеет сигнальную маркировку красным цветом и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря, что соответствует требованиям п. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в шкафу отдельно от пищевых продуктов, что соответствует требованиям ст. 14, ч. 4. Главы 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п. 4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Гардеробная для персонала пищеблока оснащена отдельными шкафами для раздельного хранения спецодежды и верхней одежды и личных вещей, что соответствует требованиям п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Персонал работает в полном комплекте санитарной одежды, в т. ч. головной убор под который убраны волосы. На момент обследования все работники пищеблока находились в медицинских масках и перчатках, что соответствует требованиям п. 2.3. СП 3.1/2.4.3598-20.

В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для персонала пищеблока оборудован отдельный туалет с раковиной для мытья рук, бумажными полотенцами, жидким мылом и антисептиком, что соответствует требованиям п. 3.4, п. 3.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Для посещения туалета выделен специальный халат, который вывешен на крючке перед санузлом, что соответствует требованиям п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Директором проводится ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Представлены гигиенический журнал (сотрудники) и журнал утреннего фильтра (пищеблок), где имеются отметки о состоянии здоровья персонала.

Все работники пищеблока имеют личные медицинские книжки установленного образца, в которых проставлены отметки о прохождении медицинских обследований и лабораторных исследований в соответствии с Приказом Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников». Периодический медицинский осмотр сотрудниками пройден в марте 2022 года. По результатам медицинского осмотра в личных медицинских книжках работников организации имеются сведения о своевременном прохождении флюорографического обследования 1 раз в год, в соответствии п. 31.2. раздела III Приложения 1 к Приказу МЗ РФ от 28 января 2021 г. № 29н и сведения о допуске к работе. В соответствии с национальным календарем профилактических прививок и возрастом все сотрудники привиты от гепатита «В», кори, дифтерии, столбняка, гриппа, что соответствует требованиям п. 1.5. СП 2.4.3648-20, приложения 1 Приказа МЗ России от 06.12.2021 № 1122Н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок».

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация всеми сотрудниками пройдена 17.12.2021. Организация и прохождение гигиенического воспитания и обучения сотрудниками организации соответствует требованиям п. 2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Приготовление пищи, в том числе для обучающихся 1 – 4 классов, ООО «Лицеист» осуществляет в соответствии с согласованным директором образовательного учреждения примерным 20-дневным сезонным меню. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ, оформлена ссылка на номер рецептуры используемых блюд. Технологические карты имеются на весь ассортимент блюд, представленных в меню. Жареные блюда в питании учащихся не используются, приготовление блюд осуществляется способом варки, тушения и запекания. В меню отсутствуют повторения одних и тех же блюд в тот же день или в последующие 2-3 дня. Запрещенные блюда и продукты в питании школьников не используются.

Осуществляется родительский контроль за организацией питания с периодичностью 1 раз в месяц. Результаты фиксируются актом и чек-листом и выкладываются на сайте школы с приложением фотографий.

В целях профилактики йоддефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суточные пробы хранятся 48 часов. Гарнир хранится отдельно от основного блюда. Тара под суточные пробы кипятится в отдельной посуде, что соответствует требованиям п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

Проведен сравнительный анализ готовых блюд по журналу бракеража готовой кулинарной продукции, меню-требованиям на выдачу продуктов и примерному 20-дневному меню школьных завтраков и обедов для обучающихся 1-4 классов за 6 дней (с 10.11.2022 по 17.11.2022). Наименование блюд указанные в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и меню-требования на выдачу продуктов питания соответствуют наименованию блюд, указанных в примерном меню, что соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарный объем завтраков и обедов в граммах, масса порций для обучающихся 1-4 классов (7-11 лет) соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Приобретение пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд, осуществляется только по контрактам. Поставщики пищевых продуктов на период учебного года: ООО «Весна», ООО «Лидер», ООО «Полянка», ООО «Кузбассхлеб», ИП Русинова Е.А., ООО «Первая продовольственная компания», ООО «Фрегат», ООО «КузбассПищеКом», ИП Трясунов А.Б. Доставка пищевых продуктов на пищеблок организована спецавтотранспортом поставщиков.

В период проведения проверки на весь ассортимент пищевой продукции, находящейся в обороте, представлены товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость данной продукции, документы, подтверждающие соответствие продукции установленным требованиям. Маркировка пищевой продукции соответствует требованиям ТР ТС. Хранение пищевой продукции организовано при нормируемых условиях, с соблюдением товарного соседства. Контролируемые параметры микроклимата (температура, относительная влажность воздуха) фиксируются в журнале. Факты нарушения сроков годности, условий хранения используемых для приготовления блюд пищевых продуктов в период проверки не установлены.

ООО «Лицеист» в соответствии с требованиями п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 разработана и внедрена в работу программа производственного контроля.

В период проверки для проведения лабораторных исследований на показатели безопасности и соответствие требованиям нормативной документации осуществлен отбор смывов, образцов пищевой продукции, готовых блюд. Отобранные образцы соответствуют требованиям нормативной документации по исследованным показателям. Протоколы лабораторных исследований прилагаются.

(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 17.11.2022, требование о предоставлении документов от 17.11.2022, протокол отбора проб от 17.11.2022г, протоколы лабораторных исследований и испытаний от 21.11.2022 № 69018, от 22.11.2022 №№ 6429, 6430, 6431, 6436, 6437, 6438, 6439, 6450 от 23.11.2022 №№ 6418-6427, № 6432-6435, 6428, 69020, от 24.11.2022 №№ 69016, 69017, от 28.11.2022 №№ 69019, экспертные заключения от 17.11.2022 № 364/003-ОГП/3 № 366/005-ОГП/3, от 21.11.2022 № 367/003-ОГП/3, от 24.11.2022 № 378/005-ОГП/3

(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)

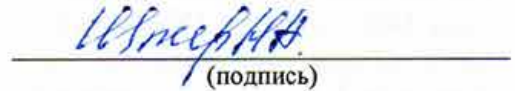
главный специалист-эксперт
Мерзлякова Елена Викторовна

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего выездную проверку)


(подпись)

ведущий специалист – эксперт
Штер Наталья Алексеевна

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего выездную проверку)


(подпись)

главный специалист-эксперт Мерзлякова Елена Викторовна, ведущий специалист-эксперт Штер Наталья Алексеевна
территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области-Кузбассу в г. Берёзовском, г. Топки, Кемеровском и Топкинском районах, 64-69-13, E-mail: berezkemray@42.rospotrebnadzor.ru
(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

С актом о проведении выездной проверки ознакомлен « 30 » 11 2022 г. в

« 10 » ч. « 00 » мин.


(подпись)


(ФИО законного или иного представителя контролируемого лица)

С актом о проведении выездной проверки ознакомиться отказался « » 2022 г. в « » ч. « » мин.

_____ (подпись)

_____ (ФИО законного или иного представителя контролируемого лица)

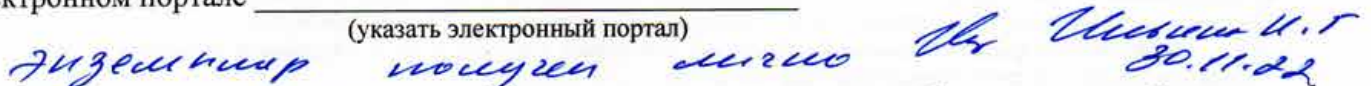
_____ (подпись)

_____ (ФИО должностного лица контрольного (надзорного) органа)

Акт проверки направлен контролируруемому лицу в электронном виде по адресу: _____, в том числе через личный кабинет на специализированном

(адрес электронной почты),
электронном портале _____

(указать электронный портал)


30.11.22

В случае несогласия с настоящим актом Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о составлении обжалуемого акта (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:

