

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 22220041000103817506

Отметка о согласовании или несогласовании (дата и реквизиты) проведения выездной проверки с органами прокуратуры: не требуется



**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)

« 25 » октября 2022 г., 11 час. 00 мин. № 13/4-65  
(дата и время составления акта)

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

(место составления акта)

**Акт внеплановой выездной проверки**

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением №13/4-65 от 10.10.2022 г. КНМ 22220041000103817506

(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 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:  
специалисты:

Белослутцева Ольга Алексеевна 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;

(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 КАЗЕННОГО  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «КРЕСТЬЯНСКАЯ СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

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

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

658564, Алтайский край, Мамонтовский район, с.Крестьянка, ул.Школьная, 1в

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

7. Контролируемое лицо: МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «КРЕСТЬЯНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА» 658564,  
Алтайский край, Мамонтовский район, с.Крестьянка, ул.Школьная, 1в  
ОГРН: 1022202073134 ИНН 2257003021

(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 «12» октября 2022 г., 12 час. 45 мин.

по «25» октября 2022 г., 11 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: -----

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:

10 рабочих дней, 1 час 45 минут

(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. истребование документов;

3. отбор проб (образцов);
4. инструментальное обследование;
5. испытание;
- 6 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 « 12 » октября 2022 г., 12 час. 45 мин.

по « 12 » октября 2022 г., 14 час. 40 мин.

по месту 658564, Алтайский край, Мамонтовский район, с.Крестьянка, ул.Школьная, 1в

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

по результатам которого составлен: протокол осмотра от 12.10.2022 г.

(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 « 12 » октября 2022 г., 12 час. 45 мин.

по « 12 » октября 2022 г., 14 час. 40 мин.

по месту 658564, Алтайский край, Мамонтовский район, с.Крестьянка, ул.Школьная, 1в

по результатам которого составлен: протокол отбора проб №14/3-268 от 12.10.2022г 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 « 12 » октября 2022 г., 14 час. 00 мин.

по « 17 » октября 2022 г., 11 час. 00 мин.

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

по результатам которого составлен: протокола лабораторных испытаний №8148 от 17.10.22, №8133 17.10.22, №8132 14.10.22, №8135 17.10.22г.

(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)

5) в следующие сроки: проведена экспертиза

с « 17 » октября 2022 г., 12 час. 00 мин.

по « 19 » октября 2022 г., 16 час. 30 мин.

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

по результатам которого составлено: заключение эксперта №35/273 от 19.10.2022г.

(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:

- заверенные копии приказа о назначении на должность директора и должностной инструкции, ИНН, СНИЛС и ответственных за питание лиц

- копия Устава учреждения;

- личные медицинские книжки, сертификаты профилактических прививок сотрудников пищеблока

- договор на проведение дератизации помещений пищеблоков, акты выполненных работ учебный год

- документация пищеблока; документация на пищевые продукты, подтверждающая качество и безопасность

(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:

Горячее питание школьников (горячие завтраки) организовано в школьной столовой, работающей на сырье. Исключение горячего питания из меню и замена его буфетной продукцией не допускается.

Количество учащихся 1-4 классов – 36 человек. Охват горячим питанием составляет 100%. Общее количество учащихся в школе 109 человек (из них 2 ребенка 8-9 классов на надомном обучении), охват питанием 100%.

Пищеблок обеспечен исправными системами холодного водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения. Питьевой режим учащихся организован с использованием питьевого фонтанчика.

Питание организовано на трех переменах по 20 минут, после 1 урока питаются учащиеся начальных классов, после второго урока – учащиеся 5-7 классов, после третьего урока – 8-11 классов.

Обеденный зал рассчитан на 42 посадочных места, является приспособленным – оборудован в коридоре школы, в закрытом помещении. В зале размещена раковина для мытья рук с подводом горячей и холодной воды через смеситель, столы и табуреты для приема пищи. Мебель имеет покрытие без дефектов и повреждений, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Мыло и бумажные полотенца в наличии. В ежедневном меню питания детей, вывешенном в обеденном зале, указана калорийность и вес порций. Максимальное количество одновременно питающихся детей- 36.

Накрытие столов для учащихся осуществляет персонал пищеблока.

Пищеблок состоит из нескольких помещений.

Горячий цех размещен в отдельном помещении, оборудован двумя промышленными плитами-2х и 6-ти конфорочными, электрической сковородой, пароконвектоматом, мармитом, холодильником и двумя морозильными шкапами для продуктов, производственными цельнометаллическими столами «хлеб», «В.О.», «В.М.». Над плитами установлен вытяжной зонд. Для мытья рук сотрудников предусмотрена раковина с подводом горячей и холодной воды через смеситель, мылом и бумажными полотенцами обеспечена.

Моечная расположена в отдельном помещении: для мытья столовой посуды установлена 3-х секционная ванна с подводкой горячей и холодной воды через смесители. Для ополаскивания посуды предусмотрена душевая насадка. Установлен стол для приема грязной посуды и 1 стол для хранения чистой посуды. Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды в двухсекционной ванне с подводкой горячей и холодной воды через смесители с душевой насадкой. Моечные ванны имеют маркировку объемной вместимости. Хранение чистой столовой посуды организовано в навесных сушках. Используемая посуда- стеклянная, без сколов и трещин, столовые приборы- из нержавеющей стали. Для мытья рук установлена отдельная раковина с подводом горячей и холодной воды через смеситель. Горячая вода подведена от установленного электроводонагревателя. Столовые приборы хранятся в металлических кассетах ручками вверх. Кухонная посуда, инвентарь промаркированы. Аптечка для оказания первой медицинской помощи имеется. 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.

Инструкции по мытью посуды вывешены у раковин. Разделочный инвентарь (доски, ножи) промаркирован, без дефектов. Для сбора пищевых отходов имеется ведро с крышкой. Для мытья посуды используется моющее средство «AOS», дезинфицирующее средство- Дез-хлор. Для обработки и хранения ветоши имеются промаркированные емкости. Грязная посуда подается из обеденного зала в моечное отделение через дверь.

Овощной и мясной цеха являются приспособленными, разделены перегородкой и расположены в отдельном помещении.

Овощной цех: оборудован моечной раковиной, 3-х секционной моечной ванной с подводкой воды через смесители, производственным цельнометаллическим столом «ОС», овощерезкой, электроводонагревателем. Разделочный инвентарь хранится в навесном состоянии. С целью

профилактики псевдотуберкулеза и кишечных иерсиниозов проводится переборка овощей с удалением порченных. Овощи урожая прошлого года в сыром виде после 01.03.2022г не употребляются.

Мясной цех оборудован производственным столом «МС», электромясорубкой, раковиной для мытья рук и моечной ванной с подводом горячей и холодной воды через смесители. Разделочный инвентарь маркирован, хранится в навесном состоянии.

На пищеблоке выделена приспособленная складская зона, где установлены холодильники для хранения продуктов, морозильная камера для мяса, весы, полки для сыпучих продуктов, выделено место для хранения спецодежды сотрудников- отдельная вешалка. Хранение хлеба организовано в отдельном закрытом шкафу, имеющем отверстия для вентиляции. Прибор для измерения температуры и влажности воздуха в наличии. Все холодильное оборудование обеспечено термометрами для контроля температурного режима.

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

Поставщики пищевых продуктов по типу центрзавоза - ИП Наумова г.Алейск (молочные продукты), ИП Астанина г.Барнаул (крупы, макаронные изделия, рыба свежемороженая); ИП Прибытков с.Крестьянка (говядина). Поставщики по типу самостоятельной закупки- магазины ООО Элегия и ООО Елена в с.Крестьянка. На пищевые продукты, хранящиеся на пищеблоке, представлены документы, подтверждающие соответствие продукции обязательным требованиям.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы бракеражной комиссией. Результаты отмечаются в «журнале бракеража готовой продукции».

При приеме пищевых продуктов на пищеблок проводится проверка их качества с регистрацией в журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов. Журнал температуры и влажности воздуха складского помещения ведется. Контроль работы холодильного оборудования ведется, температура фиксируется в отдельном журнале. Проводится искусственная витаминизация третьих блюд (аскорбиновой кислотой), с целью обеспечения детей витамином С. Витаминизацию проводят и регистрируют в «журнале проведения С-витаминизации». Ежедневно составляется меню-раскладка, с использованием примерного меню. Ежедневно проводится осмотр сотрудников пищеблока с ведением «гигиенического журнала».

Примерное 10-дневное меню разработано для возрастных групп и утверждено директором, питание производится в соответствии с меню. 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 включены: крупяные, мясные (котлеты, тефтели, гуляш) и рыбные (рыба тушеная) блюда, первые блюда на мясном бульоне, молочные продукты (каши), в том числе сыр, масло сливочное, йогурт, снежок; овощи свежие в нарезке, макаронные изделия и напитки (чай, кисель, кофейный напиток, компот). Пищевая продукция, запрещенная к употреблению в питании детей, не используется.

Детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, нет.

Разработанное меню для обучающихся 1-4 классов отвечает требованию СП по энергетической ценности и составляет от 605 ккал до 927 ккал.

Масса порций блюд для обучающихся 1-4 классов составляет 220 гр для каш молочных, для гарниров-200 гр; 200гр- для напитков; 250 гр – для первых блюд; 100 гр- для мясных и рыбных блюд; 60-100гр- для овощных закусок.

Температура горячих блюд, напитков соответствует технологическим документам на раздаче и обеденных столах.

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 щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, исключены продукты с раздражающими свойствами.

В питании детей используют йодированную соль. Фритюрные жиры не используются. Продукции органического происхождения на пищеблоке не выявлено.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов в школе 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.

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.

Организовано взаимодействие с родительским комитетом по решению вопросов качественного и здорового питания, проводится анкетирование учащихся с родителями по вопросам питания. В учебном году родительский контроль проводился 1 раз в сентябре и 1 раз в октябре.

Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты не осуществляется.

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

В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих, дезинфицирующих средств (Дез-хлор). Ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции не проводится. Не допускается хранение личных вещей, растений в производственных помещениях.

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.

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 температурой 45 °С и насухо вытирают сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделена специальная промаркированная емкость.

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.

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

Количество работающего персонала на пищеблоке – 2 человека (повар, помощник повара). Средствами защиты органов дыхания и одноразовыми перчатками обеспечены, во время работы используют.

Медицинский осмотр работниками пройден в июле 2022 года. Профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию сотрудники прошли в установленном порядке в июне-июле 2022г с отметкой в личных медицинских книжках.

Мероприятия по дезинсекции, дератизации и производственному контролю проводятся в установленном порядке на основании договоров, заключенных с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в Завьяловском и 5 районах, акты представлены на обозрение. В помещениях пищеблока наличия грызунов, насекомых и следов их жизнедеятельности не установлено.

В хозяйственной зоне на территории школы установлены мусорные контейнеры с крышками на площадке с твердым покрытием. Вывоз мусора осуществляется своевременно.

Во время проведения внеплановой проверки был произведен отбор проб пищевых продуктов, смывов с объектов окружающей среды для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы (протокол взятия проб №13/4-268 от 12.10.2022г): борщ, плов с птицей, хлеб, кисель на калорийность и химический состав рациона; кисель на содержание витамина С и на ТР ТС 021/2011; мясо говядины замороженное на ТР ТС 021/2011; смывы на БГКП (3 шт).

Согласно заключения эксперта №35/273 от 19.10.2022г- все пробы готовой продукции, пищевых продуктов (сырья), смывов с объектов окружающей среды на пищеблоке, отобранные согласно протокола отбора проб, соответствуют требованиям нормативной документации, нестандартных проб нет.

2) Вывод о выявлении нарушений обязательных требований: нет

3) Сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2) : нет

(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: заключение эксперта №35/273 от 19.10.2022г с протоколами лабораторных испытаний и протоколом отбора проб, протокол осмотра от 12.10.2022г.

(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 *Солд*  
(должность, ф.и.о. инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего выездную проверку

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.rospotrebnadzor.ru *Солд*

(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.