

Отметка о размещении сведений об профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий
Учетный № №37250041000111989754 / 2025068119



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 Ивановской области

153021 Иваново, ул. Рабфаковская, д.6 тел/факс 30-30-13, e-mail:

ivrpn@37.rospotrebnadzor.ru ОКПО 75902192, ОГРН 1053701042449. ИНН/КПП 370206140/370201001

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ивановской области в г. Кинешма,

Кинешемском, Заволжском, Пучежском и Юрьевецком районах

155412, Ивановская область, г.Заволжск,ул.Гагарина д.40тел\факс(849333) 2-13-75

Электронный адрес: to_kinechma@37.rospotrebnadzor.ru

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

« 02» апреля 2025г., 12 час.00мин.

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ивановской области в г. Кинешма, Кинешемском,

Заволжском, Пучежском и Юрьевецком районах

155412, Ивановская область, г.Заволжск,ул.Гагарина д.40

(дата и время составления акта)

(место составления акта)

Акт плановой выездной проверки

1. Плановая выездная проверка проведена в соответствии с решением о проведении плановой выездной проверки от 10.03.2025г., принятым и.о. начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ивановской области в г. Кинешма, Кинешемском, Заволжском, Пучежском и Юрьевецком районах Важновой О.А., учетный номер выездной проверки в ЕРКНМ КНМ 37250041000111989754

Выездная проверка проведена в рамках Положения о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре) от 30.06.2021 № 1100

2. Выездная проверка проведена в отношении: БЮДЖЕТНОЕ СТАЦИОНАРНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ "БОГОТСКИЙ ДОМ-ИНТЕРНАТ" ИНН 3713007597 ОГРН 1063703001097.

Категория риска – чрезвычайно - высокий.

(наименование контролируемого лица, ИНН, ОГРН, объект контроля, категория риска)

3. Выездная проверка проведена по адресу (местоположению):

155824, ОБЛАСТЬ ИВАНОВСКАЯ, РАЙОН КИНЕШЕМСКИЙ, ДЕРЕВНЯ БОГОТ, УЛИЦА МОЛОДЕЖНАЯ, 27

(указывается адрес (местоположение), место осуществления контролируемым лицом деятельности или место нахождения иных объектов контроля, в отношении которых был проведен профилактический визит)

4. Профилактический визит проведен в следующие сроки:

с «18» марта 2025 г.

по «31» марта 2025 г.

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

Плановая выездная проверка приостанавливалась сроком на _____ дней с 31.03.2025 на основании письма ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г.Кинешма, Кинешемском, Заволжском районах»

№ 37-20-17/00-30-166-2025

в следующие сроки:

с «18» марта 2025 г.

по «02» апреля 2025 г. включительно.

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

Срок проведения плановой выездной проверки был продлен в связи с необходимостью проведения исследований пищевых продуктов, проведения экспертизы, инструментального обследования

(указывается вид инструментального обследования, дата и время начала, а также дата и время окончания срока продления профилактического визита)

5. Профилактический визит проведен: Ведущий специалист –эксперт ТОУ Роспотребнадзора Важнова Ольга Александровна, старший специалист Iразряда ТОУ Роспотребнадзора Семенова Надежда Владимировна

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность лица, проводившего профилактический визит)

К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты:

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

2) эксперты (экспертные организации): ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ивановской области» аттестат аккредитации АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ивановской области» № РОСС.RU.0001.510134 зарегистрирован в Реестре аккредитованных лиц Федеральной службой по аккредитации, аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710053 выдан 02.10.2015 Федеральной службой по аккредитации, филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ивановской области в г. Кинешма, Заволжском и Кинешемском районах» аттестат аккредитации органа инспекции № РОСС RU.0001.510770 выдан 11.01.2016г. Федеральной службой аккредитации

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность экспертов, или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельств об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации).

При проведении профилактического визита присутствовали: директор Догадкин Александр Андреевич (распоряжение Департамента Социальной защиты населения Ивановской области г. Иваново от 13.09.2022 № 614-л.с.)

8. При проведении профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:

Информация	Да/нет
Об обязательных требованиях, предъявляемых к его деятельности либо к принадлежащим ему объектам контроля	да
О соответствии объектов контроля критериям риска	да
Об основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска	да
О видах, содержании и об интенсивности контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска	да
Иная информация (указать)	да

Осуществлено консультирование контролируемого лица	да
--	----

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

- 1) осмотр помещения и оборудования
- 2) истребование документов
- 2) инструментальные исследования
- 3) отбор проб пищевых продуктов, воды на микробиологические и санитарно-химические исследования
- 4) экспертиза
(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов)

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы: копии :

- Устав;
- банковские реквизиты (расчетный счет);
- приказы о назначении на должность директора, заместителей, должностные инструкции;
- договор об организации медицинского обслуживания в образовательном учреждении;
- государственный контракт на оказание услуг по обращению ТКО, проведение дератизации; оказание услуг по сбору, транспортировке и временному хранению опасных отходов;
- контракт на холодное водоснабжение;
- договор на оказание санитарно-эпидемиологических услуг № 27 Д/кр;
- договор на оказание услуг по проведению дезинсекции;
- договор на оказание работ по сбору, транспортированию и обезвреживанию отходов класса «Г»;
- контракт №2-К с ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Ивановской области»;
- контракт ОБУЗ « Кинешемская ЦРБ» на медицинское обследование;
- договор оказания услуг по поверке средств измерений № 02/33;
- договор на дезинфекцию и дезинсекцию постельного белья и постельных принадлежностей в дезинфекционной камере;
- договор на вывоз и термическую утилизацию опасных медицинских отходов (кремацию) ;
- договор на техническое обслуживание медицинской техники;
- договор на оказание санитарно-эпидемиологических услуг (вода скважин);
- контракт №1-К с ООО «Кедр» анализ воды;
- заключительный акт по результатам периодического медицинского осмотра работающих с вредными и опасными факторами производственной среды;
- программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

В процессе плановой выездной проверки рассмотрены:

-Товаросопроводительная документация, сведения об оценке (подтверждение соответствия) пищевых продуктов, находящихся на хранении и реализации.

-Журнал бракеража готовой продукции, гигиенический журнал (сотрудники), журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал бракеража скоропортящейся продукции, ведомость контроля за рационам питания, меню раскладки готовых блюд, технологические карты кулинарных изделий (блюд).

(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита было установлено:

18.03.2025г. в период с 9-00ч. до 14-00ч. при проведении плановой выездной проверки в отношении БЮДЖЕТНОЕ СТАЦИОНАРНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ "БОГОТСКИЙ ДОМ-ИНТЕРНАТ" МОЛОДЕЖНАЯ, 27 установлено по адресу 155824, ОБЛАСТЬ ИВАНОВСКАЯ, РАЙОН КИНЕШЕМСКИЙ, ДЕРЕВНЯ БОГОТ, УЛИЦА МОЛОДЕЖНАЯ, Д 27:

- В 2024 году на пищеблоке проведен косметический ремонт стен, потолка в коридорах складских помещений, установлен водонагреватель для мытья столовой посуды емкостью 270л, Заменена стационарная холодильная камера для молочной продукции.

Режим работы круглосуточный, отпуск блюд - способ накрытия столов персоналом, 14 столов по 6 чел, мероприятия , общее количество питающихся 109 чел. завтрак, обед, полдник и ужин.

Принцип организации лечебного питания учитывается, по медицинским показаниям организовано лечебное питание 9 стол (сахарный диабет). Бракеражный журнал ведется с занесением результата бракеража, суточные пробы оставлены в полном объеме. Правила личной гигиены соблюдаются, при входе имеется мыло для обработки рук, антисептик для обработки , салфетки. Общая численность работников пищеблока 5 человек в смену, в т.ч.:

- 1 чел. повар

- 2 чел. мойщиц посуды

- 1 чел. официант с совмещением должности уборщика столовой (социальные работники для накрытия столов в зале)

- 1 чел. кладовщик

Медицинский осмотр и флюорографическое обследование пройдены, сведения о профилактических прививках внесены в полном объеме. Аттестация по профессионально-гигиенической подготовке имеется.

Продовольственный склад , пищеблок оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения. Горячее водоснабжение от электрокипятильников.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами (керамическая плитка , покраска), не имеет повреждений.

Сбор и обращение пищевых отходов производится в баки с закрытой крышкой , имеется маркировка « Пищевые отходы» , хранение осуществляется в специально выделенном помещении. Утилизация пищевых отходов проводится по договору.

Все помещения подвергаются уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей подвергаются уборке после каждого использования. Моющие средства : жидкое мыло, хозяйственное мыло, сода, дезинфицирующее средство, Дезиптол, маркировка и инструкция по использованию средства имеется.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений (душ, туалет) выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально

отведенном месте(шкаф для хранения уборочного инвентаря). Уборочный инвентарь для туалета храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений, имеет сигнальную цветовую окраску в красный цвет.

На момент проверки заболевших или контактирующих лиц с инфекционными заболеваниями не установлено. Ведется гигиенический журнал по форме.

В помещениях предприятия общественного питания насекомых не установлено, на окнах имеются защитные сетки. Дезинсекция и дезинфекция проводится по договору ФФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в г.Кинешма, Кинешемском и Заволжском районах».

Организация приемки, хранения, реализации пищевых продуктов на продовольственном складе:

Продовольственный склад имеет три помещения для хранения продовольственного сырья (бакалея, консервация и мукомольно- крупяные изделия , склад с холодильными камерами для хранения молочной, рыбной, мясной продукции, склад для хранения овощей), туалет, выделенное помещение для хранения уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь промаркирован, для туалета отдельный с сигнальной окраской. Контроль за хранением продукции осуществляется с помощью психрометров, оборудованы в каждом помещении, ведется температурный журнал. Приемка товара осуществляется кладовщиком при наличии сопроводительных документов и о качестве и безопасности. Уделено особое внимание в отношении законодательства о порядке маркировки упакованной воды, молочной продукции, подлежащие обязательной маркировке средствами идентификации, требований к участникам оборота , порядка информационного обмена участников оборота упакованной воды, молочной продукции с государственной информационной системой мониторинга за оборотом товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации в « Честный знак», молочной и мясной продукции в системе « Меркурий», обучен работник.

Помещение для хранения бакалеи, консервации и мукомольно- крупяных изделий оборудовано стеллажами и подтоварниками, температура в помещении 18грС, вся продукция имеет ярлыки, информацию. Ведется журнал приема сырья, бракеражный журнал скоропортящейся продукции, книга учета материальных ценностей пищевой продукции (журнал движения пищевой продукции).

Склад с холодильными камерами для хранения молочной, рыбной, мясной продукции оборудован 2-мя стационарными холодильными камерами: для хранения молочной продукции (до +4грС), для хранения мясной продукции (до -18грС), в настоящее время хранятся полутуши мяса свинины, на кручьях, клеймо имеется). Нарубка осуществляется кладовщиком , оборудован кряж для рубки мяса. Кряж зачищен, посыпан солью. Имеется низкотемпературный ларь с соблюдением товарного соседства для хранения птицы (тушки, полутушки упакованные , замороженные) и низкотемпературный ларь для хранения рыбы свежемороженой. Температура хранения выводится в автоматическом режиме , минус 18грС. Для хранения овощей оборудован склад в подвальном помещении . Овощи хранятся на подтоварниках , ярлыки, этикетка имеется. В наличии картофель, морковь, лук репка , упакованные в сетках . Производитель продукции ИП глава КФХ Волков С.В. Ивановская обл, Кинешемский район, д.Починок.
Продукция урожай – 2024 года.

Пищеблок размещается в отдельно стоящем здании, которое соединяется коридорами с палатными отделениями, представлен помещениями :

Помещение суточного запаса пищевой продукции, продукция поступает с продовольственного склада, оборудовано холодильником бытового типа.

Варочный цех оборудован: две газовые плиты на 10 конфорок, одна запасная электрическая на 6 конфорок (на аварийный случай), 2-секционный жарочный шкаф , 2 электрические духовки, столы для готовой и сырой продукции, производственный инвентарь (

доски, ножи), пищевые котлы имеют четкую маркировку, имеется холодильник для суточных проб, пробы оставлены от 17.03, 18.03.2025г., маркировка блюд и час выработки и указан, суточные пробы хранятся в холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.; раковина для мытья рук.

Цех холодных закусок оборудован: раковина для мытья рук, стол для холодных закусок, холодильник бытового типа, производственный инвентарь с четкой маркировкой (доски ножи), 2-мя ваннами для мытья фруктов, овощей.

Овощной цех оборудован: ваннами для мытья овощей, овощечисткой, установлены ванны для мытья яиц.

Мясной цех оборудован: раковиной для мытья посуды, 3- ванны для обработки: мяса, птицы, рыбы; мясорубка универсальная электрическая, посуда (котлы), производственный инвентарь (доски, ножи), 2 стола.

Гардероб оборудован шкафчиками для хранения санитарной и личной одежды, хранят раздельно.

Санитарно- бытовые помещения : помещение душа , туалет, содержатся в чистоте.

Помещение для хранения пищевых отходов.

Обеденный зал оборудован обеденными столами с лавками , используется на 106 чел., обслуживание через официанта.

Помещение , оборудованное 5-ю раковинами для обработки рук больных, средства личной гигиены имеются: дозаторы с мылом, одноразовые полотенца, обработку рук больных антисептиком осуществляет воспитатель.

Моечная кухонной посуды оборудована 2-мя большими ваннами для мытья кухонной посуды, стеллажами.

Моечная столовой посуды оборудована 5-ю моечными ваннами, 2-мя посудомоечными машинами, шкафы для хранения столовой посуды.

Экспедиция для хранения хлеба: хранится на решетках в специальном шкафу с вентиляционными отверстиями, маркировка на хлебобулочных изделиях имеется, сроки реализации соблюдаются.

Организация питания: при организации питания учитываются принципы лечебного питания , стол общий, медицинских заключений для организации других столов не имеется , осмотр и заключение осуществляет врач, организацией столов занимается диет сестра. Рацион питания разнообразный , в меню овощные, крупяные, мясные блюда. Меню имеется в обеденном зале, прием пищи организован по графику. Сборник рецептур имеется, технологические карты разработаны в соответствии со сборником. Приказом руководителя организована бракеражная комиссия. Снятие пробы осуществляется комиссией с отметкой в журнале.

Во всех корпусах заменены оконные рамы на пластиковые, оборудованные сетками для проветривания в каждой жилой комнате.

В 2023- 2024 г.г. проведен косметический ремонт стен, потолков, замена линолеума в 3 корпусе, установлена душевая кабина в карантинном отделении для проживающих с подводкой горячей и холодной воды, канализации. В банном корпусе проведен ремонт стен, пола.

Стоматологический кабинет расположен в 1 корпусе на 1 этаже, имеется врач, врач работает при сопровождении среднего медицинского персонала, обработку рабочих мест, дезинфекцию, предстерилизационную очистку и стерилизацию изделий медицинской техники и медицинского назначения, проводит средний медицинский персонал.

Процедурный кабинет и пост медицинской сестры: расположен в 1 корпусе.

Процедурный кабинет оснащен: кушеткой, холодильником и шкафом для медикаментов, 2-х секционной раковиной для мытья рук и медицинского инструментария

- Для обеззараживания отходов класса «Б» используется 1% р-р «Септолит» - Протокол испытаний № 37-00-02/10310-24 от 30.09.2024 активный хлор соответствует НД.

- Помещения для проживания оборудованы устройствами по обеззараживанию воздуха.

На момент проверки в организации фактически проживает 109 человек.

Организация питания

18.03.2025г. в период с 9-00 до 14-00ч. по результатам плановой выездной проверки выявлены нарушения обязательных требований:

- ст. 11, ч.1 ст. 17 Федерального Закона № 52-ФЗ от 30 марта 1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; ст. 1, ч.1 ст. 5 Федерального закона от 02.01.200 № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:
- не промаркировано производственное оборудование (весы для готовой продукции), что является нарушением требований п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- не проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания, что является нарушением п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ст. 10 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09 декабря 2011г. ;
- Пищевая продукция (майонез, масло сливочное без упаковки), находящаяся на хранении в холодильнике готовой продукции на кухне, не имеет информации об условиях хранения, сроке годности данной продукции, что является нарушением ч. 9 ст. 17 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09 декабря 2011г.
- стены в комнате отдыха в 1 корпусе в отделении реабилитации, в палате №8, палате №19 имеют нарушения целостности и не имеют отделки, позволяющей осуществить уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением п. 9.21 СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг».
- кратность вывоза ТКО с учетом среднесуточной температуры наружного воздуха не соблюдается, контейнера переполнены, что является нарушением п. 11 и Приложения 1 СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- промывка и дезинфекция контейнеров и контейнерной площадки в соответствии с требованиями Приложения 1 СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» не проводится

(указываются выводы, по результатам осмотра, рассмотрения документов, проведенных исследований, испытаний, экспертиз: 1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований; 2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований;3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия)


12. К настоящему акту прилагаются:

1. Протокол отбора проб пищевых продуктов №570/04 от 19.03.2025г,
2. Протокол отбора проб молочной продукции №509/04 от 19.03.2025г.,
3. Протокол отбора смывов (соскобов), воздуха помещений, тестов, материала на стерильность для микробиологических исследований №568/04 от 19.03.2025г.,

6. Протокол отбора проб дезинфицирующих растворов №43 от 19.03.2025г.
7. Протокол испытаний № 37-00-02/02707-25 от 28.03.2025г., экспертное заключение № 1062/03/04 от 28.03.2025г.
8. Протокол испытаний №37-00-02/02709-01-25 от 24.03.2025г., Протокол испытаний №37-00-02/02710-01-25 от 24.03.2025г., Протокол испытаний №37-00-02/02712-01-25 от 24.03.2025г., экспертное заключение № 1028/03/04 от 28.03.2025г.
9. Протокол испытаний № 37-00-02/02702-25 от 25.03.2025г., экспертное заключение № 1026/03/04 от 28.03.2025г.
10. Протокол испытаний № 37-00-02/02700-25 от 25.03.2025г., экспертное заключение № 1025/03/04 от 28.03.2025г.
11. Протокол испытаний № 37-00-02/02706-25 от 25.03.2025г., экспертное заключение № 1024/03/04 от 28.03.2025г.
12. Протокол испытаний № 37-00-02/02697-25 от 27.03.2025г., экспертное заключение № 1023/03/04 от 28.03.2025г.
13. Протокол испытаний № 37-00-02/02699-25 от 24.03.2025г., экспертное заключение № 1029/03/04 от 28.03.2025г.
14. Протокол испытаний № 37-00-02/02698-25 от 24.03.2025г., экспертное заключение № 1027/03/04 от 28.03.2025г.
15. Протокол испытаний № 37-00-02/02805-25 от 21.03.2025г., протокол испытаний №37-00-02/02778-03-25 от 20.03.2025г., экспертное заключение № 912/03/04 от 24.03.2025г.
16. Протокол испытаний № 37-00-02/02778-25 от 20.03.2025г., экспертное заключение № 913/03/04 от 24.03.2025г.
17. Протокол испытаний № 37-00-02/02704-25 от 25.03.2025г., экспертное заключение № 44/03/04 от 28.03.2025г.
18. Протокол испытаний № 37-00-02/02701-25 от 31.03.2025г., экспертное заключение № 43/03/04 от 31.03.2025г.

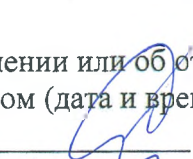
(указывается (протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального исследования, протокол испытания, экспертные заключения, их реквизиты, а также иные документы, являющиеся доказательствами выявленных нарушений, предписание об устранении выявленных нарушений)

Ведущий специалист-эксперт ТОУ Роспотребнадзора О. А. Важнова
(должность, фамилия, инициалы инспектора)


(подпись)

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

03.04.2025 14:00
(дата, время)


(подпись)

Важнова
(должность)

Соловьев АА
(ФИО)