



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ  
ЧЕЛОВЕКА

Управление по Саратовской области

Северный территориальный отдел  
Управления Роспотребнадзора  
по Саратовской области

ПРОТОКОЛ № 109  
взятия образцов (проб) товаров для проведения экспертизы

«13» 04 2020г.

г. Вольск

Наименование объекта:

МОУ «СОШ с.Куриловка, Вольского района

Юридический адрес:

Саратовская область, Вольский район, с.Куриловка, ул. Садовая, д. 206

Фактический адрес:

Саратовская область, Вольский район, с.Куриловка, ул. Садовая, д. 206

Дата и время отбора проб: 12<sup>00</sup>

«13» 04 2020г.

Дата и время поставки образцов (проб):

«13» 04 2020г. час мин

Основание отбора образцов (проб): Федеральный закон № 294-ФЗ от 26.12.2008 г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора).

Дата и № распоряжения, **предписания** руководителя, заместителя руководителя:

Предписание № 109 от 29.04.2020г. Зам начальника Северного ТО Управления Роспотребнадзора по Саратовской области К.В. Бобоедову.

Цель отбора: СанПиН 2.1.4.1074-01, СанПиН 2.1.7.1287-03, МУ 2.1.7.730-99

НД на отбор: ГОСТ 31861-2012, ГОСТ 31942-2012, ГОСТ Р 56237-2014, ГОСТ 17.4.4.02-84,  
ГОСТ 17.4.3.01-83

№ образца продукции.	Наименование продукции и НД на продукцию.	Предприятие-изготовитель, адрес.	Дата изготовления, № смены.	Величина и № партии.	Вес, объём и образец (пробы)	Вид тары, упаковки.
1	2	3	4	5	6	
1	Питьевая вода централизованных систем питьевого водоснабжения <i>(в/к ул. Вольская)</i>	-	-	-	2,0л 1,0л 0,5л	Стерильная, Стеклянная и ПЭТ- бутылки
2	Дез.средство: <i>Кемикс - Клеер в таблетках.</i>	-	-	-	<i>200г.</i>	Темное стекло
3	Почва с игровой площадки	-	-	-	600 г 200 г	Склянка стерильная

Образцы продукции упакованы, опечатаны:

✓  
\_\_\_\_\_  
(юридическое лицо, индивидуальный предприниматель у которого отобраны пробы)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

и направлены:

лабораторию ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области в Вольском районе»  
г.Вольск, ул. Чернышевского, 90

\_\_\_\_\_  
(наименование организации)

Условия транспортировки и хранения:

автотранспорт, сумка - холодильник (нужное подчеркнуть)

Информация о продукции:

Товарно-транспортная накладная: (дата \_\_№\_\_ ), удостоверение о качестве: (дата \_\_№\_\_ ), другие документы, подтверждающие качество и безопасность, наименование поставщика, адрес, дополнительные сведения:

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность уполномоченного представителя Управления Роспотребнадзора, в присутствии которого произведён отбор образцов (проб)

*Зам. начальника Северного ТО Управления*  
*Роспотребнадзора Вольск К.В.* подпись

С участием ФИО, должность, проводившего отбор образцов (проб)

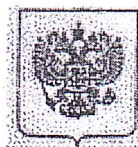
*Зам. зам. Вольск ФФБУЗ, Центр ГИЭ в Саратовской обл.*  
*Молочков р-не Лоповин С.И.* подпись

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность представителя субъекта (заказчика), в присутствии которого произведён отбор образцов (проб)

\_\_\_\_\_  
подпись

Образцы (пробы) продукции, приведённые в процессе исследований, испытаний в непригодное для использования состояние не возвращаются, о чём представитель субъекта предупреждён:

\_\_\_\_\_  
ФИО подпись



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ  
ЧЕЛОВЕКА

Северный территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере  
защиты прав потребителей и благополучия человека  
по Саратовской области

от 13.12.2022г. №96  
16 час. 00 мин.

Саратовская область г. Балаково, ул. Академика Жук, 58а

**Акт выездной проверки**  
(плановой/внеплановой)

1. Выездная внеплановая проверка проведена в соответствии с решением начальника Северного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Саратовской области Аблязовой Альфии Рафиковны №510 от 28.11.2022г., учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий №64220041000104310064.
2. Выездная проверка проведена в рамках Федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Реестровый номер функции в федеральной государственной информационной системе и федеральный реестр государственных и муниципальных услуг (функций) – 313122070.
3. Выездная проверка проведена:
  - 1) руководитель группы - начальник Северного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Саратовской области Аблязова А.Р.
  - 2) главный специалист-эксперт Северного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Саратовской области Стрекнева И.Е.
4. К проведению выездной проверки были привлечены специалисты:
  - 1) помощник врача по гигиене питания филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Саратовской области в Балаковском, Вольском и Пугачевском районах» Вожгунова Ю. Владимировна.
  - 2) помощник врача по коммунальной гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области в Балаковском, Вольском и Пугачевском районах» Агар Елена Николаевна.Аттестат аккредитации АИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в Саратовской области» № РОСС RA. RU.21НК95 29.08.2018года  
эксперты (экспертные организации):
  - 1) главный врач филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области в Балаковском, Вольском и Пугачевском районах» Жданова Яна Борисовна.
  - 2) заместитель главного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области в Балаковском, Вольском и Пугачевском районах» Мазуров Алексей Андреевич. Аттестат аккредитации испытательного лабораторного центра (испытательной лаборатории) № RA.RU.21НК95 выдан 29.08.2018 г., дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 29.08.2018 г.
5. Выездная проверка проведена в отношении: МОУ «СОШ с.Куриловка Вольского района Саратовской области», зданий, помещений, сооружений, оборудованию, устройствам, предметам, материалам и другим объектам, которыми контролируемые лица владеют и (или) пользуются которым предъявляются обязательные требования (далее - производственные объекты).
6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): Саратовская область, Вольский район, с.Куриловка, ул.Садовая, д.20 б.
7. Контролируемое лицо: МОУ «СОШ с.Куриловка Вольского района Саратовской области»

ИНН 6441010123, ОГРН 1026401675618.

Саратовская область, Вольский район, с.Куриловка, ул.Садовая, д.20 б.

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с 30" ноября 2022 г., 10 час. 00мин.

по "13" декабря 2022 г., 16 час. 00мин.

проведение выездной проверки приостанавливалось – нет.

с " " 2022 г., 00 час. 00 мин.

по " " 2022 г., 00 час. 00 мин.

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил: не более 3 часов (30.11.22г. с 11 час 00мин. до 12час 00мин, 05.12.2022г. с 10 час.00 мин. до 12 час.00 мин).

(часы, минуты)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1).осмотр 2) опрос 3) истребование документов

4) отбор проб (образцов): ПСМБ-1, ПССХ-1, КЛР-1, «С»вит.-1, йод.соль-1, КТО-1, ГБМБ-3 ДССХ-1, СМБГКП-10, СМПЗ-10.

5) экспертиза примерного 10-дневного меню для обучающихся.

в следующие сроки:

с "30" ноября 2022 г., 10 час. 00мин.

по "13" декабря 2022 г., 16 час. 00мин.

по месту Саратовская область, Вольский район, с.Куриловка, ул.Садовая, д.20 б,

по результатам которого составлен:

- протокол осмотра от 30.11.2022г.

- получение письменных объяснений по выявленным нарушениям от директора МОУ «СОШ с.Куриловка Вольского района Саратовской области» Касьяновой Н.В.

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

утвержденное МОУ «СОШ с.Куриловка Вольского района Саратовской области» примерное 10 дневное меню, технологические карты приготовления блюд, журналы бракеражей сырой готовой пищевой продукции с 18.11.2022г. по 30.11.2022г., личные медицинские книжки сотрудников.

11. По результатам выездной проверки установлено:

МОУ «СОШ с.Куриловка Вольского района Саратовской области» размещается в 2-этажном кирпичном здании. Предусмотрены централизованные системы холодного водоснабжения, канализации и отопления. Всего обучающихся-105 человек, в т.ч. НОШ-44 ученика. Охват горячим питанием (завтраками и обедами) составляет 100%, полдником-20 человек, посещающих группу продленного дня. Сотрудников школы- 29 человек. Столовая на 60 посадочных мест питание обучающихся организовано в 2 смены. В столовой предусмотрено 3 раковины для мытья рук, вода подведена только к 1. Пищеблок состоит из следующего набора помещений: производственного горячего цеха, склада для пищевых продуктов. Горячий цех оборудован электрической плитой, разделочными столами, стеллажами для хранения чистой кухонной столовой посуды, мармитом на раздаче готовых блюд, моечными полуваннами для мытья кухонной и столовой посуды. Подвод горячей воды на пищеблок и в столовую предусмотрен посредством электрического водонагревателя. Не все умывальные раковины для мытья рук в обеденном зале оснащены мылом (1 из 3х). Не ко всем умывальным раковинам для мытья рук в обеденном зале подведена вода (подвод воды предусмотрен к 1 раковине из 3х). В обеденном зале на складе пищевой продукции источники искусственного освещения содержатся в неисправном состоянии, а именно: не проведена замена перегоревших ламп, у светильников (1 в обеденном зале, 1 на складе) отсутствуют защитные арматуры. Не закрытые мелкоячеистой сеткой отверстия в системах вентиляции в обеденном зале и на складе не исключают риск загрязнения пищевой продукции. Стена в производственном цехе на пищеблоке с повреждением внутренней отделки, именно: отсутствует облицовочная плитка (в стене, у которой расположен разделочный стол «М.В.»). На пищеблоке выявлены терки. На пищеблоке посуда для приготовления блюд выполнена из алюминия, выявлены тарелки со сколами. На пищеблоке зона порционирования готовых блюд не оборудована бактерицидным оборудованием.

При проведении проверки выявлены факты нарушения, предусмотренные ч.1 ст.6.7.КоАП РФ, а именно:

1. Не все умывальные раковины для мытья рук в обеденном зале оснащены мылом (1 из 3х), что не соответствует п.2.4.11 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" – «Умывальные раковины обеспечиваются мылом».
2. Не ко всем умывальным раковинам для мытья рук в обеденном зале подведена вода (подвод воды предусмотрен к 1 раковине из 3х), что не соответствует п.2.6.5 СП 2.4.3648-20 – «Холодной и горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока, помещения в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, душевые, умывальные, комнаты гигиены для девушек, умывальные перед обеденным залом, помещения для стирки белья, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов».
3. В обеденном зале, на складе пищевой продукции источники искусственного освещения содержатся в неисправном состоянии, а именно: не проведена замена перегоревших ламп, у светильников (1 в обеденном зале, 1 на складе) отсутствуют защитные арматуры, чем нарушен п.2.8.9 СП 2.4.3648-20 – "Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений".
4. Не закрытые мелкоячеистой сеткой отверстия в системах вентиляции в обеденном зале и на складе не исключают риск загрязнения пищевой продукции, что не соответствует п.2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" – «Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции».
5. Стена в производственном цехе на пищеблоке с повреждением внутренней отделки, а именно: отсутствует облицовочная плитка (в стене, у которой расположен разделочный стол «М.В.»), что не соответствует п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 – «Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств».
6. На пищеблоке выявлены терки (для измельчения пищевых продуктов ручным способом), что не обеспечивает безопасность при изготовлении блюд (в т.ч. возможность травмирования и попадания посторонних частиц в блюдо), что является нарушением п.2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20– «При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в т.ч. исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию безопасность».
7. На пищеблоке посуда для приготовления блюд выполнена из алюминия, выявлены тарелки со сколами, что является нарушением п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 - "Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия".
8. На пищеблоке зона порционирования готовых блюд не оборудована бактерицидным оборудованием, что является нарушением п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 – "Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц".
9. Согласно журнала бракеража готовых кулинарных изделий за 18.11.2022г., 22.11.2022г., 24.11.2022г., 28.11.2022г., 30.11.2022г., а также примерного 10-дневного меню, утвержденного

директором МОУ СОШ с.Куриловка, в пищевом рационе детей присутствует огурец свежий (нарезка куском) - при отсутствии условий для приготовления овощной нарезки на пищеблоке, а именно: отсутствует зона приготовления холодных блюд, оборудованная прибором для обеззараживания воздуха, что является нарушением п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20- " При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц».

10. Согласно примерного 10-дневного меню для питания обучающихся, утвержденного директором МАУ СОШ с.Куриловка, в обед 3го дня в пищевом рационе детей в возрасте с 7 до 11 лет -блюдо «Рагу из овощей с мясом говядины» массой 150 гр. (включающий в себя гарнир и мясное блюдо соответственно); в обед 5го дня в пищевом рационе детей в возрасте с 7 до 11 лет - блюдо «Каша перловая с мясом говядины и овощами» массой 200 гр. (включающий в себя гарнир и мясное блюдо соответственно); в обед 10го дня в пищевом рационе детей в возрасте с 7 до 11 лет -блюдо «Плов из отварной говядины» массой 170 гр. (включающий в себя гарнир и мясное блюдо соответственно), что не соответствует табл.1 прилож.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно которой масса гарнира для детей 7-11 лет должна составлять не менее 150 гр., масса мясного блюда -не менее 90 гр. соответственно, итого- общая масса блюда должна быть не менее 240гр.

11. Согласно примерного 10-дневного меню для питания обучающихся, утвержденного директором МАУ СОШ с.Куриловка, в обеды 4го и 6го дней в пищевом рационе детей в возрасте с 7 до 11 лет присутствует мясное блюдо- «Гуляш из говядины» массой 80 гр., что не соответствует табл.1 прилож.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно которой масса мясного блюда для детей 7-11 лет должна составлять не менее 90 гр.

12. Согласно примерного 10-дневного меню для питания обучающихся, утвержденного директором МАУ СОШ с.Куриловка, в обед 7го дня в пищевом рационе детей в возрасте с 7 до 11 лет присутствует мясное блюдо- «Котлета из говядины с овощами» массой 90гр. (вместе с мясом и овощами), что не соответствует табл.1 прилож.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно которой масса мясного блюда для детей 7-11 лет должна составлять не менее 90 гр.

13. Согласно примерного 10-дневного меню для питания обучающихся, утвержденного директором МАУ СОШ с.Куриловка, в обед 8го дня в пищевом рационе детей в возрасте с 7 до 11 лет присутствует гарнир- «Пюре гороховое» массой 100 гр., что не соответствует табл.1 прилож.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно которой масса гарнира для детей 7-11 лет должна составлять не менее 150 гр.

14. Согласно экспертного заключения филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области в Балаковском, Вольском и Пугачевском районах» №359/5 от 13.12.2022г. примерного 10-дневного меню, не соблюдены требования табл.1 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с учетом потребности в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах для обучающихся возрастной группы с 7 до 11 лет.

Согласно п.1.2. СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (приложение) - «Правила являются обязательными для исполнения гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями при осуществлении деятельности».

Кроме того, в деятельности МОУ «СОШ с.Куриловка Вольского района Саратовской области», выявлены нарушения Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения":

Согласно статьи 11 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" - Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц;

Согласно п.1 статьи 17 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" - при организации питания населению в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, дл

предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования.

В соответствии с п.1 ст. 28 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" - В организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных учреждениях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

Согласно п. 3 статьи 39 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" – соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

Таким образом, в деятельности МОУ «СОШ с.Куриловка Вольского района Саратовской области» установлены нарушения требований к условиям воспитания и обучения, а именно:

- ст.11, п.1 ст.17, ст.28, п.3 ст.39 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- пункты 2.4.6.2, 2.4.11, 2.5.3, 2.6.5, 2.8.9 СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- пункты 2.7, 2.15, табл.1 приложения 9, табл.1 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В соответствии со ст. 1 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" - санитарно-эпидемиологические требования - обязательные требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, условий деятельности юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, используемых ими территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения заболеваний и которые устанавливаются государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами (далее - санитарные правила), а в отношении безопасности продукции и связанных с требованиями к продукции процессов ее производства, хранения, перевозки, реализации, эксплуатации, применения (использования) и утилизации, которые устанавливаются документами, принятыми в соответствии с международными договорами Российской Федерации, и техническими регламентами.

На должность директора МОУ «СОШ с.Куриловка Вольского района Саратовской области» назначена Касьянова Надежда Владимировна с 01 марта 2022г. на основании трудового договора №18 от 01.03.2022г. согласно распоряжения от 01.03.2022г. №89-лс администрации Вольского муниципального района Саратовской области.

Ответственным за выявленные нарушения является директор МОУ «СОШ с.Куриловка Вольского района Саратовской области» Касьянова Надежда Владимировна.

Таким образом, в действии (бездействии) директора МОУ «СОШ с.Куриловка Вольского района Саратовской области» Касьяновой Надежды Владимировны имеется состав административного правонарушения, предусмотренный ч.1.ст.6.7 Кодекса об административных правонарушениях РФ - «Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения, к техническим, в том числе аудиовизуальным, и иным средствам воспитания и обучения, к учебной мебели, а также к учебникам и иной издательской продукции».

Нарушения по пунктам 1, 6 устранены при проведении проверки.

Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области в Балаковском, Вольском и Пугачевском районах»:

- отобраны пробы для лабораторно-инструментального исследования: ПСМБ-1, ПССХ-1, КЛР-1, «С»вит.-1, йод.соль-1, КТО-1, ГВМБ-3, ДССХ-1, СМБГКП-10, СМПЗ-10. Согласно представленного экспертного заключения №358/5 от 13.12.2022г. по протоколам лабораторных исследований, результаты исследований соответствуют ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», требованиям санитарных правил;

- проведена экспертиза примерного 10-дневного меню для обучающихся, согласно экспертного заключения №359/5 от 13.12.2022г., не соблюдены требования табл.1 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с учетом потребности в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах для обучающихся возрастной группы с 7 до 11 лет.

12. К настоящему акту прилагаются:

- 1) протокол осмотра от 30.11.2022г.
- 2) Протокол об административном правонарушении № 99 от 13.12.2022г.
- 3) Предписание об устранении нарушений №96/1 от 13.12.2022г.
- 4) Протокол отбора проб от 05.12.2022г.
- 5) Экспертные заключения с протоколами лабораторно-инструментальных исследований.


Начальник Северного ТО

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов),  
проводившего выездной проверки)

  
А.Р. Аблязова

Главный специалист-эксперт Северного ТО

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов),  
проводившего выездной проверки)

  
И.Е. Стрекнева

Ознакомлена директора МОУ «СОШ с.Куриловка Вольского района Саратовской области»  
Касьянова Н.В. 13.12.2022г. 16:00 час.

✓ Кася

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей 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

-----<\*> Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.