

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
Краснодарскому краю территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в г.Армавире,
Успенском, Новокубанском и Отраденском районах

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

г. Армавир

(место составления акта)

« 30 »

Апреля

2021 г.

(дата составления акта)

16-00 час

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя

№ 101

По адресу / адресам: г. Армавир, х. Красная Поляна, ул. Советская, 47

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения № 101р-15-2021 от 07.04.2021г.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена внеплановая проверка

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

выездная

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение- основная общеобразовательная
школа № 16 ИНН 2302038935

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки: 08.04.2021- 30.04.2021 г.

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении
деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 17 рабочих дней

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в
г.Армавире, Успенском, Новокубанском и Отраденском районах

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы):

(заполняется при проведении выездной проверки)

07.04.2021 г. 15-15 часов уведомлена путем вручения копии распоряжения, копию
получил 07.04.2021г. директор МБОУ ООШ № 16 Мовсесян М.С.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:
не требуется

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: старший специалист 1 разряда Кузьминова Т.А. (служебное
удостоверение № 491 от 15.12.17г. старший специалист 1 разряда
Решетникова Т.А (служебное удостоверение 519 от 17.06.19г).

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в
проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее - при наличии), должности экспертов и/или наименование экспертных
организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

Директор МБОУ ООШ № 16

При проведении проверки присутствовали: Мовсесян Мадлена Степановна

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя
юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае
проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

Привлечены к проведению проверки в качестве экспертов, представителей экспертных организаций, следующих лиц: главный врач Ручкин Вячеслав Александрович, заведующий санитарно-эпидемиологическим отделом Романов Евгений Викторович, заведующая санитарно-гигиенической лабораторией Сухова Татьяна Алексеевна, заведующая лабораторией микробиологических исследований Шмиголь Татьяна Александровна, помощник врача по гигиене детей и подростков Ризаева Анна Григорьевна, ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае аккредитован в национальной системе аккредитации как орган инспекции, аттестат аккредитации RA RU. 710012 от 22.04.2015г, выдан Федеральной Службой по аккредитации.

В ходе проведения проверки:

- выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):
- в нарушении п. 2.11.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей, молодежи» не созданы условия для уборки помещений столовой, не предусмотрен отдельный водопроводный кран для технических целей (Ответственное лицо директор Мовсесян М.С по ст. 6.7.ч.1.);
- в нарушении п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» допущено использование холодильного оборудования «Гастрономия», внутренняя поверхность которой с признаками коррозии (Ответственное лицо директор Мовсесян М.С по ст. 6.7. ч. 1).
- в нарушении п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» на емкости с рабочим раствором дезинфицирующих средств не указано концентрация дезинфицирующего средства (Ответственное лицо МБОУ ООШ № 16 по ст. 6.3. ч. 1.).

Для хранения (с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

- выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): не выявлены
- выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

нарушений не выявлено

Перед началом проверки предъявлено распоряжение №101р-15-2021 от 07.04.2021 г. и служебные удостоверения должностных лиц.

Настоящая проверка проводится с целью исполнения приказа руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16.10.2020 № 723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов», изданного в соответствии с поручением Президента Российской Федерации от 14.10.2020 № Пр-1665.

МБОУ ООШ №16 расположена по адресу: г.Армавир, х. Красная Поляна, ул. Советская, 47 функционирует при наличии санитарно-эпидемиологического заключения, на образовательную деятельность со сроком действия бессрочно.

Водоснабжение: централизованное

Канализование местные очистные сооружения

Освещение: естественное через остекленные оконные проемы, искусственное люминесцентное, светильники современного типа и имеют защитную арматуру.

Вентиляция: естественная через оконные и дверные проемы, на окнах установлены сетки, искусственная механическая в варочном цеху над электроплитой и электросковородой установлен вытяжной зонт.

Питание детей организовано на базе буфета-раздаточной. Питание организовано одноразовое (горячие завтраки для 1 смены, горячие обеды для 2 смены) по перспективному меню для всех учащихся на сумму 56 рублей.

1. Оценка условий для организации питания:

1.1. в столовой оборудовано 72 посадочных места, в настоящее время одновременно питается до 60 чел,

1.2. продолжительность перемен для приема пищи 20 мин, что соответствует санитарным нормам и правилам,

1.3. созданы условия соблюдения правил личной гигиены, перед входом в столовую оборудовано 6 раковин для мытья рук,

1.4. способ накрывания на столы – персонал,

1.5. температура горячих блюд на раздаче: санитарное состояние столовой:

Общая площадь столовой м ²	Кол-во оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное кол-во одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питающихся детей (в мин)		Кол-во функционирующих умывальников уст. перед входом в столовую
				мин	макс	
68	720	0,94	60	20	20	5

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
Омлет с сыром и сливочным маслом	65	64
Суп картофельный с горохом	77	74
Кофейный напиток	68	64

2. характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов:

2.1 количество детей обучающихся в 1-4 классах – 185 чел, в т. ч. в первую смену- 134, а так же количество детей, имеющих сахарный диабет - 2, целиакию- 0, пищевую аллергию - 0

Количество школьников 1-4 кл, обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл, имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания		
в I смену	в II смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
134	51	2	0	0

2.2 Показатели охвата школьников горячим питанием.

Количество школьников 1-4 кл. нуждающиеся в питании		Количество школьников 1-4 кл получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 кл, имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеды	завтраки	обеды	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
134	51	134	51	2	0	0

2.3 количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия).

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по

причине наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	Иные причины
0	0	0	0

3. Оценка меню:

3.1 Наличие меню – примерное 10-ти дневное меню утверждено руководителем учреждения;

- наличие технологических карт к нему:

- технологические карты на каждое блюдо согласно цикличному примерному меню

- соответствие фактического меню, согласованному - соответствует;

3.2 Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами:

- в питании обучающихся используются свежие овощи, соки, а так же продукты, обогащенные микроэлементами- йодированный хлеб, йодированная соль;

3.3. Проведение искусственной С- витаминизации:

- не проводится, в связи с тем, что обучающиеся получают только горячие завтраки в состав которых входят горячие напитки, температура которых не ниже 75 °С, в соответствии с методическими рекомендациями проведение искусственной С-витаминизации не представляется возможным;

3.4 Использование в меню премиксов: – не используются;

3.5 Характеристика расчетных количественных показателей характеризующих меню- суммарная масса блюд за при пищи (минимальная и максимальная по дням цикла – отдельно по каждому приему пищи), калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла – отдельно по каждому приему пищи), средние показатели за цикл – удельный вес калорийности белков, жиров и углеводов, содержание витаминов С (мг), В1(мг), В2(мг), А (рет, экв), кальций (мг), фосфор(мг), магний (мг), железо(мг), йод(мг), селен(мг);

3.6 Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1 Результаты контрольного взвешивания порционных блюд:

- В ходе контрольного взвешивания на технически исправных весах, с информацией о госповерке, установлено: (на день проверки питалось 130 человек 1- 4 кл):

3.6.2. Результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витаминизация):

- В ходе проверки отобрано и исследовано: ГБМБ (омлет с сыром) – соответствует ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», КЛР – согласно представленному меню обеда калорийность по раскладке составляет 326 ккал, фактически калорийность составляет 338,00 ккал, что соответствует требованиям,

3.7. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости)- среднее за цикл (расчетное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню – кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов, наличие фруктов и овощей:

- для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется «Ведомость контроля за питанием», нормы потребления за прием пищи составляют соли 1,0 г, сахара 20,1 гр. В питание включены кондитерские и выпечные изделия, колбасные изделия, фрукты и овощи. Запрещенных блюд и продуктов нет.

завтрак							
Суммарная масса блюд (г)		калорийность		Содержание витаминов			
мин	мак	мин	мак	С (мг),	В1(мг)	В2(мг)	А (р, э)
500,00	625,00	530,18	785,91	16,33	0,40		138
завтрак							
Содержание минеральных веществ							
кальций (мг)	фосфор(мг)	магний (мг)	железо(мг)	йод(мг)	селен(мг)		
412	493	57	4,5				

завтрак					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
Соли (г)	Сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
1,0	20,1	имеется	имеется	имеется	отсутствуют

завтрак	
Количество дней в 10-12 – ти дневном меню предусматривающих выдачу детям (10-ти дневное)	
Овощей	фруктов
8	4

обед							
Суммарная масса		калорийность		Содержание витаминов			
мин	мак	мин	мак	С (мг),	В1(мг)	В2(мг)	А (р, э)
847	940	542	1174				
обед							
Содержание минеральных веществ							
кальций (мг)	фосфор(мг)	магний (мг)	железо(мг)	йод(мг)	селен(мг)		

обед					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
Соли (г)	Сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
1	20,0	1	1	0	0
обед					
Количество дней в 10-12 – ти дневном меню предусматривающих выдачу детям (10-ти дневное)					
Овощей			фруктов		
9			4		

4. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

4.1. Оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации:

- поступающее пищевое сырье на пищеблок соответствует заявленному в контрактной документации.

4.2. Визуальный контроль маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок:

- визуальный контроль маркировки осмотренных продуктов (сухофрукта, квашенные овощи)– информация, заявленная на этикетках соответствует требованиям ТРТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- условия хранения и сроки реализации пищевых продуктов соблюдены. Проведен контроль (выборочно) температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке, холодильника – для молочной продукции (температура при замере + 4 ° С) и холодильника для хранения мясной продукции (температура при замере + 2 ° С), температурный режим хранения пищевых продуктов соответствует требованиям.

4.3. контроль ведения бракеража сырья:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется регулярно;

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

5. Приготовление блюд:

5.1 Контроль соблюдения принципов поточности:

– объемно – планировочные решения помещений буфета-раздаточной обеспечивают выполнение последовательности (поточности) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды;

5.2. Контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд:

– технологическое оборудование, инвентарь в исправном состоянии;

5.3 Контроль соблюдения технологии приготовления блюд:

- готовые блюда доставляются МП г. Армавира «КШПиТ», в буфет-раздаточной готовятся только 3 блюда;

5.4 Контроль соблюдения режима обработки яиц:

- яйца проходят обработку в МП г. Армавира «КШПиТ»

5.5. Контроль за обработкой овощей и фруктов:

- первичная обработка овощей проводится в МП г. Армавира «КШПиТ», в буфет- раздаточной установлена раковина для вторичной обработки овощей;

5.6 Санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья и дезинфекции:

- помещения буфет- раздаточной расположены согласно последовательности (поточности) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды. Все помещения оборудованы моечными ваннами с холодной, горячей водой. Имеется запас моющих средств (кальцинированная сода, прогресс, бриллиантовый блеск), инструкции по санобработке столовой, чайной и кухонной посуды оформлены.

В бытовом помещении установлены шкафы для одежды. Для сбора и хранения пищевых отходов установлены промаркированные емкости с крышками. Уборочный инвентарь выделен, организованы его дезобработка и раздельное хранение в специально выделенном помещении. Санитарная обработка инвентаря осуществляется по мере загрязнения и в конце рабочего дня. Дезинфицирующими средствами учреждение обеспечено, для приготовления и хранения дез растворов выделено специальное помещение, даты приготовления растворов зафиксированы.

- Проведены экспресс методы по определению:

-полноты отмывания моющих средств (с использованием раствора фенолфталеина), качества мытья столовой посуды (капельный раствор йода), результаты тестов отрицательные.

Проведен контроль качества санитарной обработки и дезинфекции помещений, взяты смывы с объектов внешней среды:

- СМБГКП – соответствуют требованиям МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»

5.7. Контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции):

- Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы, оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек (работник пищеблока, медицинский работник, представитель администрации), представлен приказ о составе бракеражной комиссии;

5.8 Контроль наличия суточных проб:

- с целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба, хранение которой организовано в холодильнике в течении 48 часов, температурные режимы хранения проб соответствуют требованиям;

5.9. Прочие вопросы (с учетом возможных особенностей работы пищеблока).

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)				
соблюдению принципов поточности	исправности технологического оборудования	исправности инвентаря	Достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления	К технологии приготовления блюд
нет	нет	нет	нет	

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)				
режиму обработки яиц	режиму обработкой овощей и фруктов	санитарному состоянию помещений	работе бракеражной комиссии	наличию суточных проб и условиям их хранения
нет	нет	нет	нет	нет

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

6.1 Условия обработки кухонной и столовой посуды:

- для обработки кухонной посуды оборудовано две моечные ванны, для обработки столовой посуды оборудовано 5 моечных ванн с подведением к ним холодного, горячего проточного водоснабжения, моечные ванны для мытья посуды имеют маркировку объемной вместимости, обеспечены пробками из полимерных материалов. Имеется запас моющих средств, в моечных помещениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средствах. Проведены экспресс методы по определению:

-полноты отмывания моющих средств (с использованием раствора фенолфталеина), качества мытья столовой посуды (капельный раствор йода), результаты тестов отрицательные.

6.2 Соблюдению режима обработки кухонной и столовой посуды:

- Проведен контроль температурного режима мытья столовой посуды в моечной: в первой секции – температура воды 45 гр.С, в третьей секции- посуду ополаскивают проточной горячей водой с температурой 68 гр. С, температурный режим мытья столовой посуды соответствует требованиям.

6.3. Обеспеченность персонала специальной одеждой:

- персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халаты, куртки, брюки, головные уборы) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены;

6.4. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом:

- для соблюдения правил личной гигиены персоналом все производственные помещения пищеблока оборудованы раковинами для рук с холодной, горячей проточной водой, все раковины обеспечены мылом, одноразовыми полотенцами, созданы условия мытья рук после посещения туалетов;

6.5. Соблюдению персоналом правил личной гигиены:

- специальная санитарная одежда у персонала чистая, коротко острижены ногти, на руках отсутствуют ювелирные изделия, волосы убраны под колпак. Верхняя одежда находится в шкафу отдельно от специальной санитарной одежды;

6.6. Своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровья»:

- журнал «Здоровья» ведется в соответствии с формой 3, приложения 10, результаты осмотров вносятся своевременно в полном объеме;

6.7. Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения:

- сотрудников пищеблока – 2 человека (МП г. Армавира «КШПиТ»), все имеют личные медицинские книжки, периодический медицинский осмотр, гигиеническое обучение пройдено своевременно, в полном объеме, против ВГА, против дизентерии Зоне, брюшного тифа персонал привит.

6.8. Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфицирующих средств:

- столовой посудой пищеблок укомплектован из расчета два комплекта на 1 посадочное место;
- проведены расчеты месячной потребности моющих и дезинфицирующих средств, запас средств имеется, учет получения и расходования моющих и дезинфицирующих средств ведется;

6.9. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день:

- информационный стенд оформлен, имеются приказы, вывешено, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)				
условиям обработки кухонной и столовой посуды	режиму обработки кухонной и столовой посуды	обеспеченность персонала специальной одеждой	соблюдению персоналом правил личной гигиены	Заполнению журнала «Здоровья»
нет	нет	нет	нет	нет
Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)				
полноте прохождения м/о персоналом	наличию необходимых прививок у персонала	своевременности прохождения ГВиО	запаса столовой посуды, моющих и дезинфицирующих средств	наличие информационного стенда
нет	нет	нет	нет	нет

6.9. Результаты родительского (общественного контроля)-проводятся ли данные мероприятия, суть замечаний, % пищи не съедаемой обучающимися

6.10 Расчет % пищи не съедаемой обучающимися


% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак			
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки	
мин	макс		
		-	


% пищи не съедаемой обучающимися в обед			
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки	
мин	макс		
-	-	3,8 %	

Отобранные образцы готовых блюд на санитарно - химические и микробиологические исследования, смывы на БГКП в буфете-раздаточной соответствуют требованиям санитарных правил.

Нарушения п.п. 2.11.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей, молодежи», 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» устранены в ходе проверки.

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


 _____ (подпись проверяющего)


 _____ (подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует:

_____ (подпись проверяющего)

_____ (подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

документы:

исследований: №6035/Б/02/932.1 от 16.04.2021 г., №6034/Б/02,05/943.1 от 19.04.2021 г, № 6043-6045/Б/02 от 16.04.2021 г

Подписи лиц, проводивших проверку:

Старший специалист 1 разряда Кузьминова Т.А.

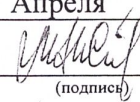
Старший специалист 1 разряда Решетникова Т.А.

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

Директор МБОУ ООШ № 16 Мовсесян Мадлена
Степановна

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

« 30 » Апреля 2021 г.


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)