



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://www.22.rospotrebnadzor.ru  
ОКПО 77069999, ОГРН 1052202281537, ИНН/КПП 2225068178/222501001

(наименование органа государственного контроля (надзора))

г. Барнаул, ул. М. Горького, 28  
(место составления акта)

“ 30 ” декабря 20 15 г.  
(дата составления акта)  
10 час 00мин  
(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**  
**органом государственного контроля (надзора) юридического лица,**  
**индивидуального предпринимателя**  
№ 08/058065

“ 03 ” декабря 20 15 г. по адресу: г. Барнаул, ул. А. Петрова, 234  
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения о проведении плановой выездной проверки юридического лица от 25 ноября 2015 г. № 1652 заместителя руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю Борисюк Натальи Николаевны

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля, издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки)

была проведена плановая выездная проверка в отношении: муниципального автономного  
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 252»

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

Дата и время проведения проверки:

«    » 20 г. с    час.    мин. до    час.    мин. Продолжительность   

«    » 20 г. с    час.    мин. до    час.    мин. Продолжительность   

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

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней/3 часа 30 мин.

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю (Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю)

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен: (заполняется при проведении выездной проверки) заведующий муниципальным автономным дошкольным образовательным учреждением «Детский сад № 252» – Деветаева Татьяна Николаевна  
25.11.2015 г. 09 час 10 мин.

(фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Чекина Алёна Андреевна –специалист-эксперт отдела надзора за гигиеной детей и подростков Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю; представитель экспертной организации – Воробьев Л.М. - врач по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае», Аттестат «Системы...» № ГСЭН.Ru.ЦОА.073 от 31 октября 2011 г., зарегистрирован в Госреестре РОССТУ.0001.510262 от 31.10.2011 г., действителен до 31 октября 2016 г.

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

При проведении проверки присутствовали: Деветаева Татьяна Николаевна, заведующий Муниципальным автономным дошкольным образовательным учреждением «Детский сад № 252»

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), 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)

В ходе проведения проверки:

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

1. На пищеблоке в моечном цехе не вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств, что является нарушением п. 13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и подтверждается фото № 1-2 фототаблицы.

*Согласно п. 13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»: «В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств»*

2. Воспитатели групп № 1,2,3,4 не обеспечены спецодеждой (халаты светлых тонов), что является нарушением п. 19.6. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", что подтверждается объяснительной заведующего.

*Согласно п. 19.6. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций": «Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов)»*

3. Примерное меню не содержит информацию в соответствии с Приложением № 12 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", а именно: не указываются ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий – указывается ссылка на сборники рецептур для детского питания, что является нарушением п. 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" и подтверждается копией меню.

*Согласно п. 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций": «Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением N 12. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.»*

4. Примерное меню не содержит информацию в соответствии с Приложением № 12 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", а именно: не указывается содержание витамина С, что является нарушением п. 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству,

содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" и подтверждается копией меню.

*Согласно п. 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций": «Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением N 12».*

5. Родителей детей, посещающих МАДОУ "Детский сад № 252", не информируют о проводимой в учреждении С-витаминизации третьих блюд, что подтверждается отсутствием данной информации в меню на 03.12.2015г., вывешенных в каждой групповой ячейке и является нарушением п. 14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», что подтверждается копией меню, вывешенного в группе.

*Согласно п. 14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»: «...Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, в ежедневном меню указываются наименования блюда и объем порций...».*

6. На пищеблоке допускается использование кухонной посуды не по назначению, а именно: фрукты (бананы) хранят в таре с маркировкой «сыпучие продукты», что является нарушением п. 13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», и подтверждается фото № 3 фототаблицы.

*Согласно п. 13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»: «...кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению».*

7. В порядке проведения плановой выездной проверки и на основании определения о назначении лабораторно-инструментальной экспертизы от 03.12.2015г. и протокола взятия проб (образцов) № 08/318 от 03.12.2015г. были проведены измерения искусственной освещенности в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 252»:

- в игровой группы № 4 (подготовительная) в точке измерения № 1 освещенность составила 78,0 лк при норме 200 лк, в точке измерения № 2 освещенность составила 83,0 лк при норме 200 лк;

- в игровой группы № 3 (средняя) в точке измерения № 1 освещенность составила 70,0 лк при норме 200 лк, в точке измерения № 2 освещенность составила 140,0 лк при норме 200 лк;

- в игровой группы № 1 (2-я младшая) в точке измерения № 1 освещенность составила 120,0 лк при норме 200 лк, в точке измерения № 2 освещенность составила 140,0 лк при норме 200 лк;

- в игровой группы № 2 (старшая) в точке измерения № 1 освещенность составила 128,0 лк при норме 200 лк, в точке измерения № 2 освещенность составила 110,0 лк при норме 200 лк;

- в игровой группы № 5 (1-я младшая) в точке измерения № 1 освещенность составила 131,0 лк при норме 200 лк, в точке измерения № 2 освещенность составила 155,0 лк при норме 200 лк; что является нарушением требований п. 7.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», п. 3.1.5. СанПиН 2.2.1/2.1.11278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» и подтверждается протоколом измерений освещенности № 74029 от 04.12.2015г и заключением эксперта №05/1165 от 15.12.2015г. (входящий № 08/2366 от 16.12.2015).

Согласно п. 7.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»: «Уровни естественного и искусственного освещения в дошкольных образовательных организациях должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

Согласно п. 3.1.5.\* СанПиН 2.2.1/2.1.11278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»: «осветительные установки, независимо от используемых источников света и световых приборов, должны обеспечивать нормативные требования к общему искусственному освещению, изложенные в таблицах 1 и 2».

При проведении плановой выездной проверки использовалась фотосъемка фотокамерой телефона Keneksi Step.

(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):

**не выявлены**

Время проведения проверки: 03 декабря 2015 года с 9-00 часов до 12- 30 часов

В ходе проведения проверки установлено: (констатирующая часть) для плановой проверки

Юридическое лицо – муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 252» расположено по адресу (юридический и фактический адрес): Алтайский край, г. Барнаул, ул. Антона Петрова, д. 234. Согласно Уставу учреждения сокращенное наименование МАДОУ «Детский сад №252».

МАДОУ «Детский сад № 252» осуществляет деятельность по дошкольному образованию (предшествующее начальному общему образованию). Согласно приказа Комитета по образованию администрации г. Барнаула от 10.12.2007 г. № 05-021306 о приеме на работу заведующим МАДОУ «Детский сад № 252» является – Девтаева Татьяна Николаевна.

Представлено санитарно-эпидемиологическое заключение № 22.01.05.000.М.000385.02.12 от 24.02.2012, бессрочное. Представлена лицензия на право ведения образовательной деятельности от 22.03.2013г. серия 22 Л 01 № 0000486, регистрационный номер № 183, бессрочная. По длительности пребывания детей МАДОУ «Детский сад № 252» функционирует в режиме полного дня с 7 час. 00 мин. до 19 час. 00 мин.

Здание детского сада типовое, панельное. Здание расположено в микрорайоне на обособленном земельном участке, удаленном от магистральных улиц, коммунальных и промышленных предприятий.

Территория ограждена забором, имеет наружное электрическое освещение, уборка территории проводится своевременно. Зоны игровой территории благоустроены, установлено игровое оборудование. Для защиты детей от солнца и осадков на территории имеются теневые навесы в количестве 5 штук.

Хозяйственная зона корпуса расположена на границе земельных участков вдали от групповых площадок, имеет самостоятельный въезд с улицы, здесь находится овощехранилище. Въезды и входы на территорию, дорожки к хозяйственным постройкам покрыты асфальтом, на момент проверки покрыты снегом. В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора с твердым покрытием на расстоянии не менее 15 м от здания, оборудованная 2-мя контейнерами с крышками. Вывоз твердых бытовых отходов осуществляет ООО «Спецавтомаш» по договору от 01.06.2015 г. № 41602/сп

регулярно, 2 раза в неделю. На территории хозяйственной зоны расположено овощехранилище, склад.

Здание детского сада включает: групповые ячейки, специализированные помещения для занятий с детьми – зал для музыкальных и зал для спортивных занятий, сопутствующие помещения (медицинские помещения, пищеблок, служебно-бытовые помещения для персонала (туалет). Не по назначению помещения МАДОУ не используются.

Холодное и горячее водоснабжение, отопление, канализование – централизованные. На момент проверки функционируют исправно. В качестве отопительных приборов используются радиаторы. Стены помещений гладкие, отделка допускает уборку влажным способом и дезинфекцию, потолки в помещениях с обычным режимом окрашены вододисперсионной краской, в помещениях с повышенной влажностью – влагоустойчивыми материалами.

В МАДОУ функционируют 5 групп. Списочный состав – 141 ребенок, фактически на день проверки – 116 детей.

Наполняемость групп:

№ 1 – (2-я младшая) - списочный состав 29, на момент проверки – 27 детей;

№ 2 – (старшая) - списочный состав 27 детей, на момент проверки – 24 ребенка;

№ 3 (средняя) - списочный состав 32 ребенка, на момент проверки – 26 детей;

№ 4 (подготовительная) – списочный состав 29 детей, на момент проверки – 24 ребенка;

№ 5 (ясельная) – списочный состав 24 ребенка, на момент проверки 15 детей;

Причины отсутствия детей: ОРВИ, хронические заболевания детей, отсутствие по семейным обстоятельствам.

В состав групповых ячеек входят: раздевальная, групповая (для проведения игр, занятий, приема пищи), буфетная, спальня, туалетная комната, совмещенная с умывальной. В МАДОУ «Детский сад № 252» предусмотрен зал для проведения музыкальных и 2 зала для спортивных занятий. Спортивным инвентарём обеспечены.

Раздевальные помещения: установлены шкафы для верхней одежды и обуви детей. Каждый индивидуальный шкаф промаркирован, оборудован полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. В группах ведутся журналы утреннего приема детей. Ежедневный утренний прием детей проводят воспитатели или медицинский работник, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. По показаниям (при наличии катаральных явлений) ребенку проводится термометрия. Выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание в дошкольные организации не принимаются; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в изоляторе) до прихода родителей или направляют в лечебное учреждение.

В раздевальных предусмотрены стеллажи для хранения игрушек, используемых на прогулке.

Имеются 2 специализированных помещения для сушки верхней одежды и обуви.

Групповые (игровые) помещения: установлена мебель – столы и стулья с учётом антропометрических показателей детей. Вся мебель промаркирована, выполнена из материалов устойчивых к дезинфекции. Количество мебели соответствует числу детей в группах. Столы установлены вблизи светонесущих стен. Столы в групповых помещениях моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью до и после каждого приема пищи. Ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре с крышкой.

Естественное освещение - боковое левостороннее. Искусственное представлено погребными светильниками (светодиодными). Визуально лампы исправны. Светопроемы в групповых оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (шторы).

Питьевой режим осуществляется через бутилированную воду «Легенда жизни» согласно договору на снабжение питьевой водой № 1482 от 12.01.2015 г., заключенному с ООО «Варуна». Раздача осуществляется воспитателями в чистую индивидуальную посуду детей с помощью помп. Бутыль с водой установлен в месте, защищенном от воздействия

прямых солнечных лучей и вдали от отопительных приборов. Документы, удостоверяющие качество и безопасность воды представлены (удостоверение качества № 1191/15). Поставка воды питьевой осуществляется посредством договора. Дата вскрытия пломбы проставлена на каждой бутылки, смена бутилированной воды проводится по мере использования, но не реже 1 раза в 7 дней. Обработка помпы проводится ООО «Варуна» согласно договора. Кратность обработки помп 1 раз в 2 месяца.

Уборка помещений осуществляется 2 раза в день влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств при открытых фрамугах. Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса и чистят влажной щеткой. Игрушки моют ежедневно в конце дня мыльным раствором в специальной промаркированной емкости (тазы).

Питание детей организовано в помещениях групповых. Питание 5-ти разовое. Столовой посуды достаточно. Посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированная, с поврежденной эмалью, пластмассовая и столовые приборы из алюминия не используются. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляются в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях с указанием номера группы и вида блюда (первое, второе, третье). Посуда для персонала выделена, промаркирована, хранится отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей. Емкости для получения первого, второго, третьего блюд и сбора пищевых отходов имеются, маркированы. Санитарной одеждой сотрудники обеспечены - по 3 комплекта (фартук для раздачи пищи, фартук для мытья посуды, косынка). Емкости для замачивания посуды в период карантина имеются, маркированы. Условия для мытья столовой посуды: для мытья посуды и столовых приборов в буфетных оборудованы 2-х гнездные моечные ванны с подводкой к ним горячей и холодной воды, оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой для ополаскивания столовой посуды. В буфетных групп у моечных ванн для мытья столовой посуды имеются воздушные разрывы не менее 20 мм от верха приемной воронки в месте присоединения моечных ванн к канализационной сети. Инструкции по мытью посуды имеются (кроме моечного цеха на пищеблоке). Мытьё посуды, со слов персонала, осуществляют в соответствии с памятками.

Мочалки, щетки для мытья посуды после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной закрытой таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки и губчатый материал не используют.

В МАДОУ моющих и дезинфицирующих средств достаточно. Дезинфицирующие средства выдаются по группам медицинским работником. В качестве дезинфицирующего средства применяется «Люмакс- хлор» инструкция имеется. Дезинфицирующие средства хранятся в закрытых шкафах при туалетных групп.

Для организации дневного сна в каждой групповой ячейке оборудованы спальни. В спальнях установлены кровати стационарные. Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями – наволочками, простынями, пододеяльниками, белье маркировано у ножного конца - на каждого ребенка приходится по 3 комплекта белья и по 2 комплекта наматрасников. Списки на кровати имеются, используются в соответствии со списком. Постельное белье маркировано у ножного края, индивидуально для каждого ребенка.

Смена постельного белья проводится 1 раз в 7 дней и по необходимости. Стирка белья осуществляется в постирочной, расположенной на 1 этаже учреждения. Грязное белье собирают из мешки из двойной материи. После использования матерчатые мешки стираются. Постирочная имеет 2 помещения (гладильная, постирочная). Для выдачи чистого белья и приема грязного белья оборудованы отдельные окна приема-выдачи. В первом помещении постирочной установлены стиральные машины, ванна для

замачивания, центрифуга. Во втором помещении установлена гладильная доска, шкафы для хранения чистого белья. Стены и пол в помещении постирочной выложены кафелем.

Условия для соблюдения правил личной гигиены созданы. Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В туалетной зоне туалетных помещений унитазы для детей установлены в соответствии с требованиями. Все унитазы оборудованы сиденьями. Раковины детей установлены в умывальной зоне туалетных во всех группах в достаточном количестве в соответствии с проектом. Душевые поддоны для проведения закаливающих процедур оборудованные гибким шлангом с душевой насадкой. Для детских полотенец оборудованы настенные вешалки с индивидуальными ячейками. Список на полотенца имеется, используют в соответствии со списком. На каждого ребенка имеется по 3 комплекта полотенец для лица и ног. В туалетных помещениях оборудованы шкафы для хранения уборочного инвентаря и специальные ниши. Моющими, дезинфицирующими средствами обеспечены. Уборочный инвентарь (тряпки, ведра, щетки) маркирован, используется по назначению. В наличии имеется мыло, туалетная бумага. В туалетных группах для технических целей оборудованы отдельные водопроводные краны.

Приготовление пищи происходит на пищеблоке МАДОУ, расположенном на первом этаже. Отделка помещений пищеблока позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию. Стены и пол помещений пищеблока облицованы глазурованной плиткой.

Пищеблок имеет следующий набор помещений: варочный цех с зоной для обработки сырой продукции, зоной для обработки овощей и мытья крупной посуды, раздача. Для обработки сырой и готовой продукции установлены отдельные маркированные цельнометаллические столы и ванны с учетом последовательности технологических процессов и отсутствием контакта сырой и готовой продукции. Технологическое оборудование установлено в соответствии с производимыми операциями с соблюдением поточности и отсутствием контакта сырой и готовой продукции. В варочном цехе установлена раковина для мытья рук персонала. Оборудована приточно-вытяжная механическая вентиляция, на момент проверки исправна.

Варочный цех оборудован: 1 протирочная машина, 1 электроплита, 2 жарочный шкаф, 1 раковина для мытья рук персонала с подводкой горячей и холодной воды через смесители, 1 цельнометаллический стол «ГП», 1 цельнометаллический стол «тесто», 1 весы «ГП», весы «тесто», 1 шкаф для хранения хлеба. Для хранения суточных проб в варочном цехе выделен отдельный холодильник. Температура на момент проверки +4 С. Оборудована механическая приточно-вытяжная вентиляция.

Зона для обработки сырой продукции: 1 раковина для мытья рук персонала, ванна: «РС-МС», «ПС», 2 ванны «ОС», цельнометаллические столы «МС-РС», «ОС», 1 картофелечистка, 1 мясорубка, цельнометаллический стол «ПС». Все оборудование находится в рабочем состоянии. Мероприятия по профилактике псевдотуберкулеза, сальмонеллеза выполняются. Сырые овощи, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты в течении 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Разделочные доски деревянные, гладкие, без щелей и зазоров. Металлический инвентарь, разделочные доски маркированы, используются по назначению, хранятся на специальных полках в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой. Разделочные доски маркированы: «СО», «СМ», «СР», «ВО», «ВМ», «ВР» «Х», «гастрономия», доски для обработки сырых и готовых продуктов хранятся отдельно в непосредственной близости от технологического стола с последующей маркировкой. Для обработки яиц в наличии 3 промаркированные емкости. Для обработки яиц используется 0,5 % раствор «Оптимакса».

Холодильного оборудования достаточно. Правила товарного соседства соблюдаются. Температура в холодильниках контролируется термометрами, составляет 2-6 С. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании ведется своевременно, в полном объеме.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции: порционные блюда в полном объеме, первые блюда, гарниры и напитки 100 мл, порционные вторые блюда, котлеты поштучно, целиком. Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченные банки с плотно закрывающимися крышками, с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Суточные пробы хранятся в специально выделенном холодильнике (в варочном цехе пищеблока) и сохраняются в течении 48 часов.

Кухонная посуда представлена в достаточном количестве, промаркирована. Для мытья кухонной посуды оборудована 2 – х секционная ванна, стеллаж для её хранения. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования обеспечены подводкой горячей и холодной воды через смесители. В месте присоединения моечной ванны к канализации оборудован воздушный разрыв не менее 20 мм. от верха приемной воронки. Для ополаскивания кухонной посуды моечные ванны оснащены гибким шлангом с душевой насадкой. Чистую кухонную посуду просушивают и хранят в перевернутом виде на решетчатых полках стеллажа на высоте 0,35 метров от пола.

Для хранения хлеба используется деревянный шкаф с отверстиями в дверях. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно на разных полках в деревянном шкафу, расстояние нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах имеют отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальной щеткой, полки протирают тканью, смоченной 1%-м раствором столового уксуса.

С целью хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано складское помещение. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в мешках, картонных коробах на подтоварниках на высоте 15 см. от пола, расстояние между стеной и продуктами составляет не менее 20 см. Маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции. Для контроля температурного режима в кладовой имеется психрометр.

Овощехранилище расположено на территории хозяйственной зоны: корнеплоды хранятся в овощехранилище на подтоварниках. Стены и потолок овощехранилища побелены, пол залит бетоном. В указанных помещениях установлены подтоварники на высоте 15 см. от пола. Переборка овощей ведется своевременно – овощей с признаками порчи нет. На момент проверки из овощей был представлен картофель, морковь, капуста, лук. Контрольные площадки в данных помещениях установлены, не тронуты. Следов наличия грызунов, насекомых не обнаружено.

Договор на проведение дератизации и дезинсекции представлен. Дератизация проводится регулярно (ежемесячно) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» по договору № 150055-ДЗ от 12.01.2015 г., акт выполненных работ представлен.

Документация: «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» представлен, ведется ежедневно и своевременно. Выдача готовой пищи проводится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией учреждения в составе 3-х человек. Вкусовые качества, готовность блюд отмечается в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Согласно бракеражному журналу готовых блюд запрещенных продуктов в питании детей нет. Каждые 10 дней проводится подсчет основных пищевых ингредиентов и выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка в день. Примерное 10-дневное меню утверждено заведующей МАДОУ «Детский сад № 252». На основании утвержденного примерного меню составляется меню-раскладка с указанием выхода блюд. Ежедневное меню вывешено в приемной каждой групповой ячейки для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр рук работников пищеблока, открытых поверхностей тела на наличие повреждений и гнойничковых заболеваний, а так же верхних дыхательных путей с целью выявления у работников пищеблока катаральных явлений, ангин. После осмотра проводится соответствующая запись в «Журнал здоровья». Журнал ведется ежедневно и в полном объеме. Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой. Спец. одежда хранится в специально выделенном шкафу.



Продукты доставляются централизованно автотранспортом поставщиков. Автотранспорт не осматривается, так как завоза продуктов в часы обследования не было. Сопроводительная документация имеется. Предъявлены счет фактуры, в которых указаны номера сертификатов качества, поступающих продуктов, ветеринарные справки. Журнал «Бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок» имеется, ведется своевременно. Сроки хранения и реализации продуктов соблюдаются.

Медицинскому осмотру в учреждении подлежат – 52 человека. Личных медицинских книжек по числу работающих, оформлены в соответствии с требованиями. Медицинский осмотр пройден своевременно (ноябрь 2013г.), кроме сотрудника – Миклина Е.Ф (медицинский осмотр пройден 20.11.2015г.). Гигиеническая аттестация пройдена своевременно (до 05.11.2016)

Медицинский блок МАДОУ расположен на 1 этаже, состоит из кабинета приема, процедурного кабинета, изолятора. Медицинское оборудование и мебель находятся в исправном состоянии. Мебель имеет гигиеническое покрытие. Внутренняя отделка стен и потолков выполнена из влагостойких материалов, доступна для влажной уборки и устойчива к действию моющих и дезинфицирующих средств. Целостность отделки не нарушена. Имеются памятки по проведению противошоковой терапии. Также имеются памятки по дезинфекции медицинского инструментария. Для обработки использованного инструментария имеются емкости, промаркированы. Журнал осмотра детей на педикулез имеется, ведется регулярно. Дети осматриваются на педикулез перед поступлением в МАДОУ и в последующем 1 раз в неделю. После перенесенного заболевания и отсутствия ребенка более 5 дней детей принимают при наличии справки. Кабинет приема оборудован раковиной для мытья рук, шкафами, ростомером, веса. Процедурный кабинет оборудован 1 холодильником, 1 стерильным столиком, 1 раковиной для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды, стерильным столиком. Иммунизация детей проводится по месту жительства. Изолятор – стены окрашены, оборудована 1 раковина с подводкой горячей и холодной воды, 1 унитаз, 1 кровать, выделена посуда для изолятора.

Режим дня способствует гармоничному развитию детей, сохранению и восстановлению их здоровья. Ежедневно проводятся прогулки 2 раза в день – до обеда и после сна или перед уходом домой. Во время прогулки проводятся игры и физические упражнения, подвижные игры – перед возвращением в помещения МАДОУ. Дневной сон длится для детей не менее 3 часов. Перед сном не проводятся эмоциональные игры. Сон организован в присутствии воспитателя. Физическое воспитание детей направлено на улучшение состояния здоровья и физического развития детей, расширения функциональных возможностей растущего организма. В качестве двигательной активности используют утреннюю гимнастику, физкультурные занятия в помещении и на воздухе, физкультминутки, подвижные игры с использованием оборудования физкультурного зала и спортивных площадок.

У входа на территорию учреждения, на входной двери размещены, в местах общественного пользования размещены знаки о запрете курения.

В МАДОУ «Детский сад № 252», расположенном по адресу: г.Барнаул, ул. Антона Петрова, д. 234 в порядке проведения плановой выездной проверки и на основании определения о назначении лабораторно-инструментальной экспертизы от 03.12.2015 г. в соответствии с протоколами отбора проб № 08/319, 08/320, 08/318 от 03.12.2015г. для проведения исследований по микробиологическим, санитарно-химическим и паразитологическим показателям были отобраны пробы пищевых продуктов, взяты смывы, образцы воды питьевой:

- образцы пищевых продуктов на соответствие требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) по микробиологическим нормативам безопасности (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), *S. aureus*, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, бактерии рода *Proteus*) - 2 образца;

- образцы обеденного рациона на соответствие требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации

режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее СанПиН 2.4.1.3049-13) по калорийности - 3 продукта,

- образец витаминизированного третьего блюда на соответствие требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 по содержанию витамина «С»;

- образцы пищевых продуктов (овощи, зелень) на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к качеству, безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» по санитарно-паразитологическим показателям (яиц гельминтов и цист патогенных кишечных простейших) – 2 образца;

- санитарно-бактериологические смывы с объектов окружающей среды (инвентарь, оборудование, чистая посуда, санодержка и др.) на соответствие требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13, МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ», СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза», СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсииниоза» (15 смывов по наличию БГКП; 10 по санитарно-паразитологическим показателям (жизнеспособные яйца гельминтов (аскарид, власоглавов, токсокар, фасциол), цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспориций, 5 по наличию микробов рода *Yersinia*, в том числе и непатогенных *Y. Enterocolitica*);

- образцы воды питьевой на соответствие требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (1 проба воды на микробиологические показатели (ОМЧ, ТКБ, ОКБ, колифаги), 1 проба воды по органолептическим показателям (запах, привкус, цветность, мутность);

- замеры уровня искусственной освещенности в группах (всего 10 точек) на соответствие требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

- замеры параметров микроклимата в группах (всего 10 точек) на соответствие требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

- уровень содержания фенола, формальдегида и стирола (3 точки по каждому показателю) в воздухе замкнутых помещений (в классах) на соответствие требованиям ГН 2.1.6.1338-03 «Предельно-допустимые концентрации загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест»; СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;

- мощность дозы гамма-излучения – 3 замера на соответствие требованиям СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)»;

- Образец нектара яблочно-вишневого осветленного «Красавчик», дата изготовления 30.07.2015, изготовитель «Санфрут» на соответствие требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденного решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880 (ТР ТС 023/2011), ГОСТ Р ИСО 22000-2007

- образец масла сливочного «Крестьянского» сладкосливочного, м.д.ж. 72,5%, дата изготовления 17.10.2015, изготовитель АО «Кипринский МСЗ» на соответствие требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденного решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67 (далее - ТР ТС 033/2013), ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия», МУ 4.1/4.2.2484-09 «Методические указания по оценке подлинности и выявлению фальсификации молочной продукции» по органолептическим, физико-химическим показателям, показателям подлинности (фальсификации)

- Согласно заключения эксперта № 05/1165 от 15.12.2015г. (вх. № 08/2366 от 16.12.2015) и протоколов лабораторных испытаний № 75655, №75658 от 10.12.2015г. образцы 2 продуктов (борщ со сметаной, картофель тушеный с мясом «по-домашнему») по микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880.

- Согласно заключения эксперта № 05/1165 от 15.12.2015г. (вх. № 08/2366 от 16.12.2015) и протокола лабораторных испытаний № 75672 от 10.12.2015г. образец обеденного рациона соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее СанПиН 2.4.1.3049-13) по калорийности

- Согласно заключения эксперта № 05/1165 от 15.12.2015г. (вх. № 08/2366 от 16.12.2015) и протокола лабораторных испытаний № 75672 от 10.12.2015г. образец витаминизированного третьего блюда (компот из кураги) соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 по содержанию витамина «С»

- Согласно заключения эксперта № 05/1165 от 15.12.2015г. (вх. № 08/2366 от 16.12.2015) и протоколов лабораторных испытаний № 75675, № 75676 от 10.12.2015 образцы пищевых продуктов (свекла, морковь) соответствуют требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к качеству, безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» по санитарно-паразитологическим показателям (яиц гельминтов и цист патогенных кишечных простейших не обнаружено)

- Согласно заключения эксперта № 05/1165 от 15.12.2015г. (вх. № 08/2366 от 16.12.2015) и протокола лабораторных испытаний № 75663 от 10.12.2015 в санитарно-бактериологические смывы с объектов окружающей среды БГКП не обнаружено, что соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13, МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»,

- Согласно заключения эксперта № 05/1165 от 15.12.2015г. (вх. № 08/2366 от 16.12.2015) и протокола лабораторных испытаний № 75677 от 10.12.2015 в смывах с объектов внешней среды яйца и личинки гельминтов, цисты патогенных простейших не обнаружены, что соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ», СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»,

- Согласно заключения эксперта № 05/1183 от 18.12.2015г. (вх. № 08/2385 от 18.12.2015) и протокола лабораторных испытаний № 77364 от 16.12.2015 в смывах с объектов внешней среды возбудителей псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза не обнаружено, что соответствует требованиям СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза», МУ 3.1.1.2438-09 «эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»

- Согласно заключения эксперта № 05/1165 от 15.12.2015г. (вх. № 08/2366 от 16.12.2015) и протокола лабораторных испытаний № 75662 от 10.12.2015 образцы воды питьевой соответствуют требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по микробиологическим и органолептическим показателям

- Согласно заключения эксперта № 05/1165 от 15.12.2015г. (вх. № 08/2366 от 16.12.2015) и протокола лабораторных испытаний № 74029 от 04.12.2015 замеры уровня искусственной освещенности в группах не соответствуют требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»:

- в игровой группы № 4 (подготовительная) в точке измерения № 1 освещенность составила 78,0 лк при норме 200 лк, в точке измерения № 2 освещенность составила 83,0 лк при норме 200 лк;

- в игровой группы № 3 (средняя) в точке измерения № 1 освещенность составила 70,0 лк при норме 200 лк, в точке измерения № 2 освещенность составила 140,0 лк при норме 200 лк;

- в игровой группы № 1 (2-я младшая) в точке измерения № 1 освещенность составила 120,0 лк при норме 200 лк, в точке измерения № 2 освещенность составила 140,0 лк при норме 200 лк;

- в игровой группы № 2 (старшая) в точке измерения № 1 освещенность составила 128,0 лк при норме 200 лк, в точке измерения № 2 освещенность составила 110,0 лк при норме 200 лк;

- в игровой группы № 5 (1-я младшая) в точке измерения № 1 освещенность составила 131,0 лк при норме 200 лк, в точке измерения № 2 освещенность составила 155,0 лк при норме 200 лк;

- Согласно заключения эксперта № 05/1165 от 15.12.2015г. (вх. № 08/2366 от 16.12.2015) и протокола лабораторных испытаний № 74028 от 04.12.2015 замеры параметров микроклимата в группах (всего 10 точек) соответствуют требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

- Согласно заключения эксперта № 05/1165 от 15.12.2015г. (вх. № 08/2366 от 16.12.2015) и протокола лабораторных испытаний № 74090 от 04.12.2015 уровень содержания фенола, формальдегида и стирола (3 точки по каждому показателю) в воздухе замкнутых помещений (в классах) соответствует требованиям ГН 2.1.6.1338-03 «Предельно-допустимые концентрации загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест»; СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;

- Согласно заключения эксперта № 05/1165 от 15.12.2015г. (вх. № 08/2366 от 16.12.2015) и протокола лабораторных испытаний № 73900 от 03.12.2015 мощность дозы гамма-излучения – 3 замера соответствует требованиям СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)»;

- Согласно заключения эксперта № 05/1164 от 15.12.2015г. (вх. № 08/2366 от 16.12.2015) и протокола лабораторных испытаний № 75956 от 11.12.2015 образец нектара яблочно-вишневого осветленного «Красавчик», дата изготовления 30.07.2015, изготовитель «Санфрут» соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденного решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880 (ТР ТС 023/2011), ГОСТ Р ИСО 22000-2007

- Согласно заключения эксперта № 05/11635 от 09.12.2015г. (вх. № 08/2319 от 10.12.2015) и протокола лабораторных испытаний № 75265 от 09.12.2015 масло сливочное «Крестьянское» сладкосливочное, м.д.ж. 72,5%, дата изготовления 17.10.2015, изготовитель АО «Кипринский МСЗ» (Россия, Алтайский край, Шелаболихинский район, с. Киприно, ул. Заводская, 15) не соответствует требованиям МУ 4.1/4.2.2484-09 «Методические указания по оценке подлинности и выявлению фальсификации молочной продукции» по показателям подлинности (продукция фальсифицирована) – соотношению жирно-кислотного состава (метиловых эфиров жирных кислот молочного жира):

- пальмитиновой (C16:0) к лауриновой (C12:0), результат исследований 64,7, гигиенический норматив не более 5,8 -14,5;

- стеариновой (C18:0) к лауриновой (C12:0), результат исследований 10,0, гигиенический норматив не более 1,9 -5,9;

- олеиновой (C18:1) к миристиновой (C14:0), результат исследований 21,1, гигиенический норматив, не более 1,6-3,6;

- линолевой (C18:2) к миристиновой (C14:0), результат исследований 45,1, гигиенический норматив не более 0,1-0,5;

- сумма C18:1 + C18:2, к сумме C12:0 + C14:0 + C16:0 + C18:0, результат исследований

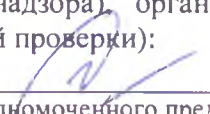
2.8, гигиенический норматив не более 0,4-0,7

Копии материалов (заключение эксперта, протокол лабораторных испытаний, определение о назначении лабораторно-инструментальной экспертизы, протокол взятия проб, сертификат соответствия, счет-фактура, товарная накладная, маркировочный ярлык) переданы в отдел надзора за гигиеной питания населения для проведения административного расследования в отношении поставщика и изготовителя масла сливочного.

Информация по маслу сливочному направлена в Главное управление образования и молодежной политики Алтайского края, в Комитет по образованию администрации г. Барнаула.

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

  
(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 (заполняется при проведении выездной проверки):


\_\_\_\_\_  
(подпись проверяющего)

\_\_\_\_\_  
(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы:

1. Определения о назначении лабораторной экспертизы от 03.12.2015 г.
2. Протоколы отбора проб (образцов) от 03.12.2015 г. № 08/319, 08/320, 08/318
3. Заключение эксперта № 05/1164 от 15.12.2015, 05/1183 от 18.12.2015, 05/1135 от 09.12.2015, 05/1165 от 15.1.2015
4. Протоколы лабораторных испытаний № 77364 от 16.12.2015, № 75265 от 09.12.2015, № 75956 от 11.12.2015, №№ 75677, 75676, 75675, 75672, 75663, 75662, 75658, 75655 от 10.12.2015, № 74090 от 04.12.2015, №№ 74028, 74029 от 04.12.2015, № 73900 от 03.12.2015, № 75956 от 11.12.2015
5. Фототаблица
6. Предписание 08/218 от 30.12.2015

Подписи лиц, проводивших проверку:

Чекина Алёна Андреевна, специалист-эксперт отдела надзора за гигиеной детей и подростков \_\_\_\_\_  


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

Деветасва Татьяна Николаевна, заведующий муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №252» \_\_\_\_\_  


(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ 30 ” декабря 20 15 г.

  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: \_\_\_\_\_

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