

КНМ 59240041000116178444 от 11.11.2024

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:



QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



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 Пермскому краю**

от 28.11.2024 № 907
10 час. 00 мин.
(дата и время составления акта)

Акт выездной _____ (место составления акта) _____
внеплановой _____ проверки
(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением от 08.11.2024 № 1045 (указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).
2. Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора
(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)
3. Выездная проверка проведена:
 - 1) Бугаевой Ольгой Александровной – заместителем начальника ЗТО Управления Роспотребнадзор по Пермскому краю.
(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)
3. К проведению выездной проверки были привлечены:

специалисты: не привлекались

эксперты (экспертные организации):

- Соммер Татьяна Сергеевна, Кобяков Денис Сергеевич, Матвеева Елена Александровна, Королева Марина Леонидовна, Чинахова Анна Викторовна, Удавихина Лилия Николаевна, Менькина Людмила Ивановна, Попов Александр Анатольевич, Черноусова Елена Вячеславовна, Кашапов Олег Робертович, Поливенко Галина Павловна, Файзулин Павел Константинович – врачи по общей гигиене;
 - Замахаева Светлана Антоновна - врач по гигиене питания;
 - Казакова Ольга Владимировна - врач по гигиене труда;
 - Зянчурина Наталья Сергеевна, Мигунов Сергей Васильевич, Копытов Максим Владимирович, Балтачева Ксения Анатольевна, Каримова Альбина Ильгизовна, Гогарских Елена Михайловна, Каменских Дмитрий Алексеевич – врачи-эпидемиологи;
 - Зоричев Михаил Юрьевич, Суевалова Елена Алексеевна – врачи по СГЛИ;
 - Аганина Елена Владимировна, Култышева Надежда Александровна – химики-эксперты;
 - Никулина Елена Ивановна – заведующая СГЛ;
 - Подвинцева И.В. – заведующая МБЛ;
 - Шаронова Валентина Васильевна – помощник врача-эпидемиолога;
 - Садилова Галина Владимировна, Корниенкова Татьяна Дмитриевна – помощники врача по гигиене труда;
 - Лопаткина Екатерина Евгеньевна, Овечкина Маргарита Алексеевна, Рязанцева Елена Витальевна – помощники врача по коммунальной гигиене;
 - Толстикова Светлана Николаевна, Васина Надежда Ивановна, Томилова Лариса Владимировна, Дедова Татьяна Ивановна – помощники врача по общей гигиене;
- Специалиста ЦА:
- Рыжаенков Вадим Геннадьевич – заведующий лабораторией ПОООВИ;
 - Лукьянцева Светлана Альбертовна - заведующая бактериологической лабораторией;
 - Лаврентьева Наталия Николаевна - заведующая паразитологической лабораторией;
 - Шардакова Людмила Олеговна – заведующая лабораторией химических факторов;
 - Буракова Дарья Александровна – заведующий ООРП-врач по общей гигиене;
 - Клепалова Ольга Николаевна, Ташкинова Татьяна Николаевна – врачи по общей гигиене.
- экспертная организация: ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710044*

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении: **Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Карагайская средняя общеобразовательная школа № 2»**

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 617210, Пермский край, Карагайский район, с. Карагай, ул. Российская, 1
(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемое лицо: **Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Карагайская средняя общеобразовательная школа № 2», ИНН 5937000545, Пермский край, Карагайский район, с. Карагай, ул. Российская, 1**

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с " 15 " ноября 2024 г., 13 час. 40 мин.
по " 28 " ноября 2024 г., 10 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки приостанавливалось :
не приостанавливалось

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

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

5 часов

(часы, минуты)

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

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

1) осмотр

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

в следующие сроки:

с " 15 " ноября 2024 г., 13 час. 40 мин.

по " 15 " ноября 2024 г., 15 час. 00 мин.

по месту: Пермский край, Карагайский район, с. Карагай, ул. Российская, 1
(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлен: протокол осмотра от 15.11.2024

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

2) истребование документов

Требование направлено 12.11.2024

Документы получены 15.11.2024

по месту: Пермский край, Карагайский район, с. Карагай, ул. Российская, 1

3) отбор проб (образцов)

в следующие сроки:

с " 15 " ноября 2024 г., 13 час. 10 мин.

по " 15 " ноября 2024 г., 14 час. 00 мин.

по месту: Пермский край, Карагайский район, с. Карагай, ул. Российская, 1

по результатам которого составлен протокол отбора проб от 15.11.2024 № 1900-ЗФ;

4) инструментальное исследование
не проведено

5) испытание

в следующие сроки:

с " 15 " ноября 2024 г., 18 час. 10 мин.

по " 25 " ноября 2024 г., 09 час. 54 мин.

по месту: г. Пермь, ул. Сыральская, 4

по результатам которого составлены протоколы лабораторных испытаний от 22.11.2024 № 59-01-02/48789-24, от 26.11.2024 № 59-01-02/12521-24, 59-01-02/12522-2, 59-01-02/1252624, 59-01-02/12528-24, 59-01-02/12527-24;

б) экспертиза

в следующие сроки:

с " 26 " ноября 2024 г.,

по " 27 " ноября 2024 г.

по месту: г. Пермь, ул. Сысольская, 4

по результатам которой составлены экспертные заключения от 27.11. 2024 № 2564-ЗФ, 2565-ЗФ.

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

- перечень должностных лиц, уполномоченных присутствовать при проведении проверки, давать объяснения по поставленным вопросам, а также подписывать документы, составленные должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю при проведении проверки;

- примерные меню для детей, ежедневные меню;

- количество детей, режим приема пищи учащихся 1-4 классов;

- сведения об охвате горячим питанием детей 1-4 классов (сведения о количестве детей с заболеваниями, требующими индивидуальный подход в питании с учетом особенностей здоровья);

- договор на организацию питания;

- договора на проведение профилактической дератизации и дезинсекции, подтверждающие документы (акты выполненных работ);

- договора на вывоз мусора и отходов (акты выполненных работ за сентябрь - октябрь 2024 г.)

- список работников с отметками о прохождении медицинского осмотра, прививок, гигиенического обучения, личные медицинские книжки сотрудников;

- документы, подтверждающие организацию и проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (программа (план) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий; результаты производственного контроля, в т.ч. протоколы лабораторных исследований;

- документация по питанию в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» («Гигиенический журнал», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания» и др.);

- акты осмотра технологического и холодильного оборудования;

- нормативные и технические документы на вырабатываемую продукцию (технологические карты, технико-технологические карты, технологические инструкции, разработанные и утвержденные руководителем организации или уполномоченным им лицом);

- товарно-сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость пищевых продуктов;

- маркировочные ярлыки потребительской, транспортной упаковки всей продукции, прочие носители маркировки продукции;

- список поставщиков продовольственных товаров с указанием ассортимента поставляемых продуктов, договоры на поставку продуктов.

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа; 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено:

МБОУ «Карагайская СОШ № 2» осуществляет организацию питания учащихся 1-4 классов МБОУ «Карагайская СОШ № 2» по адресу: Пермский край, Карагайский район, с. Карагай, ул. Российская, 1

Школа имеет централизованное холодное, горячее водоснабжение, отопление, канализование – центральное, Водонагреватели на пищеблоке.

Количество учащихся всего с 1 по 11 класс – 602, из них с 1-4 классы – 256 человек. Обучение учащихся проводится в одну смену. Питание двухразовое: завтрак, обед. Продолжительность перемены в завтрак для учащихся 1-4 классов составляет 10 минут, при нормируемой продолжительности большой перемены после 2 или 3 урока 20-30 минут.

Пищеблок занимает помещения на первом этаже здания образовательного учреждения.

Площадь обеденного зала – 103 м^2 . Количество посадочных мест в обеденном зале – 120. Площадь на 1 посадочное место $0,85 \text{ м}^2$ (при нормируемом не менее $0,7 \text{ м}^2$).

Для соблюдения условий обеспечения личной гигиены детьми перед обеденным залом установлены 7 умывальных раковины (из расчета 1 раковина на 17 посадочных мест), при нормируемом 1 кран на 20 посадочных мест) с подводкой холодной и горячей воды через смеситель. Умывальники обеспечены жидким мылом, электрополотенцем.

Накрытие столов осуществляет персонал.

В МБОУ «Карагайская СОШ № 2» отсутствуют школьники 1-4 классов, имеющие заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) и требующие индивидуального подхода в организации питания.

В МБОУ «Карагайская СОШ № 2» питание обучающихся 1-4 классов осуществляется посредством реализации основного (горячего) питания. Все школьники 1-4 классов охвачены горячим питанием.

В учреждении издан приказ «Об утверждении меню» от 02.12.ю2022 г. № 390. На момент обследования представлено примерное меню, утвержденное директором МБОУ «Карагайская СОШ № 2». Представленное меню разработано на период 10 дней для детей 7-11 лет в летне-осенний период.

Фактический рацион питания за анализируемый период соответствует представленному утвержденному примерному меню. В доступном месте для детей в обеденном зале вывешено ежедневное меню с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности.

В меню используются продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами (при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная). В меню премиксы не используют.

Поступление пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение производится на основании договоров с поставщиками (договора представлены).

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, осуществляется при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. Для контроля за качеством поступающей пищевой продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевой продукции.

На момент обследования нарушений сроков годности пищевых продуктов не выявлено.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах.

Помещение пищеблока состоит из горячего цеха, овощного, мясного, склада, моечной, тамбура. Оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Производственные помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией.

Технологическое оборудование (плиты), являющиеся источниками повышенных выделений тепла, газов оборудовано локальной вытяжной системой вентиляции.

Освещение производственных помещений естественное и искусственное. Все светильники имеют защитную арматуру.

Все установленное тепловое, технологическое и холодильное оборудование исправно. Представлен акт испытания холодильно-варочного и технологического оборудования от 12.07.2024 № 1. Оборудование находится в рабочем состоянии.

Склад для хранения продуктов оборудован прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха. Ртутные термометры на момент обследования не используются. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов на пищеблоке ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и регистрация показателей температурного режима и влажности хранения пищевой продукции в складском помещении на бумажном носителе.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, промаркированный разделочный инвентарь и кухонная посуда.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.

В зоне приготовления холодных блюд установлен прибор для обеззараживания воздуха.

Для обработки яиц выделен участок в горячем цехе в зоне для обработки сырой продукции, оборудованный производственным столом, 3-мя ёмкостями для мытья яиц, ёмкостью для обработанного яйца с маркировкой «яйцо чистое».

Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды.

Кухонную посуду моют в двухсекционной ванне, для мытья столовой посуды установлена трехсекционная ванна, двухсекционная - для стеклянной посуды и столовых приборов. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости. В моечном помещении вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

Моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования, используются в соответствии с инструкциями по их применению, хранятся в таре изготовителя. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости. Хранение моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в специально отведенном месте (шкаф).

В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющего средства, с использованием специально выделенной ветоши и промаркированной тары для чистой и использованной ветоши.

Для уборки производственных помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь. Хранение уборочного инвентаря осуществляется в специально отведенном месте.

Внутренняя отделка производственных помещений пищеблока не имеет повреждений, выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия. Результаты бракеража регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

С целью минимизации риска теплового воздействия потребителю осуществляется контроль температуры блюд, термометр имеется. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная

проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отобранные суточные пробы в полном объеме хранятся в специально выделенных обеззараженных и промаркированных стеклянных баночках с плотно закрывающимися металлическими крышками в специально выделенном холодильнике при температуре +4° С.

Питьевой фонтанчик для организации питьевого режима находится в нерабочем состоянии.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве трех комплектов на одного работника в целях регулярной ее замены.

Одежда и личные вещи сотрудников пищеблока хранятся в специально отведенном месте (отдельные шкафы) вне помещений пищеблока.

Осмотр работника пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук осуществляется ежедневно, информация заносится в журнал Здоровья.

На пищеблоке работают 4 повара, 4 кухонных работника, заведующая столовой, кладовщик.. Сотрудники имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе. Работники пищеблока соответствуют требованиям, касающимся прохождения им предварительных и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации.

На пищеблоке имеется необходимый запас моющих и дезинфицирующих средств. Запас кухонной и столовой посуды достаточный, при этом имеется посуда с деформированными краями (сколами), чайник с отбитой эмалированной поверхностью, что является нарушением п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20).

Представлены документы, подтверждающие организацию и проведение производственного контроля, договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 23.01.2024 № КИ00071-24, -протоколы лабораторных испытаний от 23.10.2024 г.

На момент обследования в помещениях пищеблока отсутствуют насекомые и грызуны. Дератизационные и дезинсекционные мероприятия организованы, представлен договор № К 6/2024 - ООО «Миссия-Дез».

Представлен договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с АО «Пермский региональный оператор ТКО» от 15.12.2023 № 403164.

В ходе проверки проведен отбор пробы «Отруб из говядины, тазобедренный бескостный, замороженный», дата изготовления: 27.10.2024, срок годности: не более 12 месяцев при температуре хранения не выше -18 ° С, размер партии: 149,740 кг, изготовлено по ГОСТ 31797-2012; изготовитель: ООО «Мясокомбинат Казанский» (юридический адрес: 420073, РФ, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Гвардейская, д. 43, корпус 4, помещение 1, фактический адрес: 420073, РФ, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Гвардейская, д. 43, корпус 4, помещение 1).

По результатам лабораторных испытаний проба не соответствует требованиям приложения 1 Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по показателю: Бактерии *Listeria monocytogenes*. По результатам испытания в 25 г исследуемого продукта обнаружены *Listeria monocytogenes*, при гигиеническом нормативе не допускается в 25 г продукта», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний от 26.11.2024 № 59-01-02/12527-24, экспертным заключением от 27.11.2024 №2565-ЗФ.

В ходе поверки выявлены нарушения обязательных требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» по адресу: Пермский край, Карагайский район, с. Карагай, ул. Российская, 1

1. Имеется посуда с деформированными краями (тарелки со сколами, чайник с отбитой эмалированной поверхностью), что является нарушением п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Нарушение устранено в ходе проверки. Заключен договор с ООО ТехСнаб Сервис от 20.11.2024 г. на приобретение посуды.

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

1) протокол осмотра от 15.11.2024;

2) протоколы отбора проб от 15.11.2024 № 1900-ЗФ;

3) протоколы лабораторных испытаний протоколы лабораторных испытаний от 22.11.2024 № 59-01-02/48789-24, от 26.11.2024 № 59-01-02/12521-24, 59-01-02/12522-2, 59-01-02/1252624, 59-01-02/12528-24, 59-01-02/12527-24;

4) экспертные заключения от 27.11.2024 № 2564-ЗФ, 2565-ЗФ;

5) перечень поставщиков пищевой продукции и продовольственного сырья;

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Заместитель начальника ЗТО Бугаева О.А

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов),
проводившего выездную проверку)



(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должности инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки,
контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Ознакомлен директор МБОУ «Карагайская СОШ № 2» Шмань С.Н.

28.11.2024 10:00

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемого лица или его представителя с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

Lana.shman@mail.ru 28.11.2024 10.00

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале

В случае несогласия с настоящим актом Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о составлении обжалуемого акта (статья 40 Федерального закона "О государственном контроле (надзоре) и

муниципальном контроле в Российской Федерации" с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода:



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