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 Красноярскому краю

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Канске

27 ноября 2018 г.
с 09-00 до 14-00 часов

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

№ 24140

На основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю Аккерта Михаила Робертовича от 11 октября 2018 года № 5435, 06 ноября 2018 года по адресу: 663770, Красноярский край, Тасеевский район, с. Тасеево, ул. Луначарского, 4, была проведена плановая выездная проверка в отношении муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 4 «Теремок» (сокращенное наименование: МБДОУ детский сад № 4 «Теремок»).

Дата и время проведения проверки: с «06» ноября 2018 года по «27» ноября 2018 года, 16 рабочих дней.

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Канске.

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлен: заведующий МБДОУ детский сад № 4 «Теремок» Соловьева Галина Николаевна _____ 15 октября 2018 г. в 10 часов 30 минут, 06 ноября 2018 года в 11 часов 00 минут.

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

Лица, проводившие проверку: Костюнина Татьяна Анатольевна – специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Канске (руководитель группы), Казак Тамара Владимировна - старший специалист первого разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Канске.

Привлечены к проведению проверки, в качестве экспертов, представители экспертных организаций, следующие лица: специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г.

Канске (свидетельство об аккредитации № РОСС RU.0001.410309 от 30.06.2014 г., срок действия до 30.06.2019 г.)): заведующая отделом отбора и приемки проб (образцов) Долгих Оксана Зиноровна, лаборант отдела отбора и приемки проб (образцов) Пузырева Марина Веденеевна, врач по коммунальной гигиене Бочарова Любовь Алексеевну, помощник санитарного врача по общей гигиене Цишкевич Ирина Валерьевна.

При проведении проверки присутствовала: заведующий МБДОУ детский сад № 4 «Теремок» Соловьева Галина Николаевна.

В ходе проведения проверки установлено: в учреждении функционирует 4 группы в возрасте от 1 года и до прекращения образовательных отношений (7 лет), списочный состав 74 ребенка.

Детское дошкольное учреждение размещено в одноэтажном здании деревянного исполнения.

Здание дошкольного учреждения оборудовано централизованной системой отопления, холодного водоснабжения. Горячее водоснабжение – электроводонагреватели с жесткой разводкой. Канализация – выгреб.

Питание детей организовано в помещениях групповых, доставка пищи от пищеблока до групповых осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях с маркировкой «первое», «второе», «третье» блюдо и маркировкой групповой принадлежности, что соответствует п. 4.32. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для мытья столовой посуды в буфетных, установлены 2-х секционные моечные раковины с подводкой горячей и холодной воды через смесители. В нарушение требований п. 13.9. СанПиН 2.4.1.3049-13 моечные ванны в буфетных групповых, присоединены к канализационной сети без воздушных разрывов не менее 20 мм от верха приемной воронки.

Для ополаскивания столовой посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой, что соответствует п. п. 13.6., 13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному количеству детей в группе.

Просушивание столовой посуды осуществляется в специальных решетчатых сушилках, что соответствует п. 13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для хранения чистых столовых приборов используются цельнометаллические кассеты, чистые столовые приборы хранят в буфетных в вертикальном положении ручками вверх, что соответствует п. 13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13. Для мытья столов и посуды в групповых выделена и используется специальная тканевая ветошь.

Пищевые отходы в групповых собирают в промаркированные емкости с крышками – соответствует п. 13.18. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В нарушение требований п. 13.10. СанПиН 2.4.1.3049-13 транспортная тара после мытья не просушивается (визуально в кастрюлях остатки влаги), хранится в шкафах, имеющих сплошную поверхность, решетчатые стеллажи для просушивания транспортной посуды отсутствуют.

Для разделки сырых и готовых продуктов имеется раздельный разделочный инвентарь и посуда.

Кухонная посуда, инвентарь промаркированы, на день проверки использовались по назначению.

Для обработки сырых и готовых к употреблению продуктов предусмотрены разные разделочные цельнометаллические столы с соответствующей маркировкой.

Для мытья кухонной посуды, инвентаря используются две моечные ванны достаточного объема, что позволяет проводить качественную обработку и ополаскивание. Моечные ванны для кухонной посуды имеют маркировку объемной вместимости, обеспечены резиновыми пробками, для дозирования моющих и обеззараживающих средств выделены мерные емкости, что соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям. Для ополаскивания кухонной посуды используется гибкие шланги с душевыми насадками.

Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря разработана с указанием концентрации и объемов применяемого моющего средства «Ника-супер плюс».

Хранение чистой кухонной посуды организовано на решетчатых металлических стеллажах.

Для обработки производственных столов, мытья посуды выделена специальная промаркированная ветошь.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка в соответствии с требованиями. Один раз в неделю на пищеблоке (согласно графику) проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией разных предметов оборудования и инвентаря, распределенных по дням недели.

На момент проверки санитарное содержание помещений пищеблока удовлетворительное.

Для уборки помещений пищеблока выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь, хранится в специально отведенном месте.

В учреждении заключен контракт на оказание услуг по дератизации, дезинсекции, дезинфекции с ип Гельм О. Г.

В помещениях пищеблока проведены мероприятия по защите объекта от грызунов – пороги и нижние части дверей выполнены из материалов, устойчивых к повреждению грызунами.

В ходе плановой проверки проведено зооэнтомологическое обследование. Согласно акту по результатам санитарно-эпидемиологического обследования от 07 ноября 2018 года № 156 насекомых, грызунов в учреждении не обнаружено.

Режим питания детей в учреждении при 10,5 часовом пребывании 4-разовый.

В учреждении имеется утвержденное заведующим примерное меню, рассчитанное на 2 недели.

В нарушение требований п. 15.13. СанПиН 2.4.1.3049-13 в ежедневном меню, вывешиваемом для родителей, не указываются сведения об объемах порций.

В нарушение требований п. 14.25. (приложение 9) СанПиН 2.4.1.3049-13 при анализе меню и сопроводительных документов установлено, что на завтрак 06 ноября детям выдан продукт на основе растительных жиров (продукт сычужный полутвердый «Летучий ГОЛЛАНДЕЦ» с заменителем молочного жира, согласно информации, на маркировочном ярлыке).

Стоимость питания в день составляет 161,83 руб.

Согласно результатам анализа накопительной ведомости нормы питания по основным продуктам выполняются в полном объеме.

Согласно протоколам исследований (испытаний), измерений:

- на день проверки технология приготовления блюд не нарушалась, образцы готовых блюд (суп уха, плов из курицы, кисель) соответствуют требованиям безопасности по микробиологическим показателям, что соответствует п. 5 статьи 7 Технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- при лабораторном исследовании обеда от 06 ноября 2018 г. на калорийность и полноту вложения сырья установлено: фактическая калорийность обеда составила 971,45 ккал при теоретической 952,87 ккал, что соответствует п. 15.1 (таблица 3), п. 15.6 (приложение 13) СанПин 2.4.1.3049-13;

- содержание Витамина С, мг/порция в исследованном образце - киселе составило 38.0 ± 4,8 мг/порц., при допустимом значении 50 мг/ порц., что не соответствует требованиям п. 14.21 СанПиН 2.4.1.3049-13;

- в исследованных образцах овощей (капуста, морковь), иерсиний, цист кишечных патогенных простейших, яиц гельминтов, нитратов не обнаружено, что соответствует п.п. 1, 2, 5, 11 статьи 7 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- содержание йода в исследованной пробе - соль поваренная пищевая выварочная йодированная экстра, дата изготовления 05.03.2018г., изготовитель ООО «Руссоль», Иркутская область, соответствует требованиям статьи 7 (приложение 3), статьи 8 (приложение 9) Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- молоко цельное пастеризованное, дата изготовления 05.11.2018, изготовитель ООО «Филимоновский молочноконсервный комбинат», с. Филимоново по санитарно-гигиеническим показателям безопасности, показателям идентификации соответствует п. 2 статьи 7 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п. 36 статьи VII Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- образец воды питьевой централизованного водоснабжения кран с холодной водой в буфетной подготовительной группы по органолептическим, санитарно-химическим, микробиологическим показателям соответствует требованиям, указанным в п.3.1., п.3.2., п.3.3 таблица 1, п.3.4., п.3.4.1 таблица 2, п.3.5 таблица 4 СанПиН 2.1.4.1074-01, ст. 23 Федерального закона от 7 декабря 2011г. № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»;

- в смывах с объектов окружающей среды не выявлены яйца гельминтов, цисты кишечных патогенных простейших, иерсиний.

Поставщиками пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольное учреждение по муниципальным контрактам являются: СППК «Васильев –С» (мясная продукция), ООО «Бастион».

При выборочной проверке пищевых продуктов установлено, поступающие продовольственное сырьё и пищевые продукты сопровождаются документами, подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий годности (хранения) продукции.

На все проинспектированные продукты имеются маркировочные ярлыки, оформленные в соответствие с требованиями, продукция маркирована единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза, что соответствует требованиям п. 1 статьи 21, статьи 39 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п. 47, п. 86 раздела XII ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», п. 3 главы 7, статьи 8, пункта 1 статьи 18 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», частей 2, 3 статьи 3, пункта 31 статьи 5, статьи 8 ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», пункта 106 главы XI, пункта 129 главы XIII, пункта 147 главы XIV ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», пунктов 4.1, 4.2 ст. 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» .

В соответствии с Постановлением Правительства РФ от 7 августа 2014 г. № 778 «О мерах по реализации указов Президента Российской Федерации от 6 августа 2014 г. № 560, от 24 июня 2015 г. № 320, от 29 июня 2016 г. N 305 и от 30 июня 2017 г. № 293», сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, страной происхождения которых являются Соединенные Штаты Америки, страны Европейского союза, Канада, Австралия, Королевство Норвегия, Украина, Республика Албания, Черногория, Республика Исландия и Княжество Лихтенштейн, республики Казахстан, Украины, Молдовы, молочной продукции республики Беларусь, в обороте не выявлено.

Консервов стерилизованных «Огурцы малосольные бочковые Монастырские консервированные» в с/б, 900 г с т/м «Дикси», «Огурцы малосольные бочковые Монастырские консервированные» в с/б, 900 г с т/м «Мелен» изготовитель ООО «Меленковский консервный завод» (Россия,

Владимирская область, г. Меленки, ул. Муромская, д. 7) дата изготовления 03.08.2015 г., 04.08.2015 г., 06.08.2015 г. не обнаружено.

Рыбных консервов «Печень трески по - мурмански», «Печень трески по -скандинавски» производства ООО «Капитан Немо» (г. Мурманск, ул. Подгорная, 62), ООО «Парус» (г. Мытищи, ул. Силикатная, 19) т/м «Морской котик» в обороте нет.

Численность сотрудников пищеблока - 4 человека, которые имеют личные медицинские книжки установленного образца.

Медицинский осмотр пройден своевременно в полном объеме (сведения в книжке имеются).

Работники учреждения привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок (сведения о профилактических прививках медицинских книжках имеются). От гриппа привиты все работники пищеблока (100%).

В нарушение требований п. 19.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 работники пищеблока обеспечены специальной одеждой в количестве 2 комплектов, при требовании не менее 3.

В учреждении разработана и утверждена заведующим программа производственного контроля, организован и осуществляется визуальный производственный контроль, что соответствует п. 1.5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (далее СП 1.1.1058-01), ст. 32 Федерального закона от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

В соответствии с Федеральным законом от 23 февраля 2013 года № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» на территории, в здании размещены знаки о запрете курения табака, по учреждению издан приказ «О запрете курения», в котором отражен запрет курения на территории и внутри учреждения, работники ознакомлены с правилами внутреннего распорядка, на момент проверки случаев курения на территории учреждения не выявлено.

Отсутствовал предмет контроля СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в ёмкости. Контроль качества» с изменениями и дополнениями; Федеральный закон от 25 июля 2002 года № 115-ФЗ «О правовом положении иностранных граждан в Российской Федерации» (договора с иностранными гражданами не заключались).

В ходе проверки нарушения требований Федерального Закона «Об иммунопрофилактике населения» от 17 сентября 1998 № 157-ФЗ; Федерального Закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ» от 18 июня 2001 № 77-ФЗ; Федерального закона от 23 февраля 2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»; Федерального Закона от 02

января 2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Федерального закона от 27 декабря 2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 № 880); Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 № 881); Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 № 882); Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 № 883); Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 № 34); Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 № 58); Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09 октября 2013 № 67); Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09 октября 2013 № 68); Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016); СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями; СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями; СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» с изменениями и дополнениями; 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» с изменениями и дополнениями;Федерального закона от 7 декабря 2011 года № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении», СанПиН 2.3.2.1290-03 «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище»; СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»; СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с

членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»; СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»; СП 3.1.1.3473-17 «Профилактика брюшного тифа и паратифов»; СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»; СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»; СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»; СП 3.1.2.3113 -- 13 «Профилактика столбняка»; СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»; СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»; СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»; СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»; СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»; СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша», СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза», СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» не выявлены.

В ходе мероприятий по надзору в учреждении выявлены следующие нарушения санитарного законодательства:

- в нарушение требований п. 13.1. (приложение 4), п. 13.2 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), п. 8.6. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза» пищеблок не обеспечен необходимым технологическим оборудованием, а именно: отсутствует холодильник для хранения охлажденного мяса птицы, для взвешивания сырых и готовых к употреблению продуктов в складском помещении, горячем цехе используют одни весы;

- в нарушение требований п. 14.11. СанПиН 2.4.1.3049-13 для приготовления картофельного и (овощного) пюре отсутствует протирочная машина;

- в нарушение требований п. 14.25. (приложение 9) СанПиН 2.4.1.3049-13 при анализе меню и сопроводительных документов установлено, что на завтрак 06 ноября детям выдан продукт на основе растительных жиров (продукт сычужный полутвердый «Летучий ГОЛЛАНДЕЦ» с заменителем молочного жира, согласно информации, на маркировочном ярлыке);

- в нарушение требований п. 19.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 работники пищеблока обеспечены специальной одеждой в количестве 2 комплектов, при требовании не менее 3;

- в нарушение требований п. 15.13. СанПиН 2.4.1.3049-13 в ежедневном меню, вывешиваемом для родителей, не указываются сведения об объемах порций;

- в нарушение требований п. 13.8. СанПиН 2.4.1.3049-13 в буфетных групповых отсутствуют (не оборудованы) раковины для мытья рук

персонала, участвующего в раздаче пищи детям, для мытья рук используется раковины, установленные в туалетных комнатах;

- в нарушение требований п. 13.9. СанПиН 2.4.1.3049-13 моечные ванны в буфетных групповых, присоединены к канализационной сети без воздушных разрывов не менее 20 мм от верха приемной воронки;

- в нарушение требований п. 13.10. СанПиН 2.4.1.3049-13 транспортная тара после мытья не просушивается (визуально в кастрюлях остатки влаги), хранится в шкафах, имеющих сплошную поверхность, решетчатые стеллажи для просушивания транспортной посуды отсутствуют.

- содержание Витамина С, мг/порция в исследованном образце - киселе составило 38,0 ± 4,8 мг/порц., при допустимом значении 50 мг/ порц., что ниже нормируемого показателя в 1,3 раза, что не соответствует требованиям п. 14.21 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Нарушения остальных пунктов требованиii СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организаций» с изменениями и дополнениями; СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза» не выявлены.

Ответственным за выявленные нарушения требований санитарного законодательства является юридическое лицо – МБДОУ детский сад № 4 «Теремок», заведующий МБДОУ детский сад № 4 «Теремок».

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

Дюмр Ж.А. Соболина

(подпись проверяющего, руководителя группы)

(подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, 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, руководителя группы)

(подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы: заключение санитарно-эпидемиологической экспертизы филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г. Канске № 9865 от 23.11.2018 г.,

протоколы лабораторных испытаний №№ 201-901-201, 204-903-204, 204-904-204, 204-905-204, 204-906-204, 204 - 907-204, 204-910-204, 202-167-202 от 14.11. 2018г., 204-908-204, 204-909-204 от 19.11.2018г., предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор и надзор в области защиты прав потребителей, об устранении выявленных нарушений от 27.11.2018г.,

Подписи лиц, проводивших проверку:

Специалист-эксперт Т.А.Костюнина

Старший специалист 1 разряда Т. В. Казак

С актом проверки ознакомлен (а), копию акта со всеми приложениями получил (а): заведующий Соловьева
(Ф.И.О., должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

«27» 11 2018г.
(подпись)

Отметка об отказе ознакомления с актом проверки:

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