

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

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

КНМ 9220041000101896680

QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профинансировании мероприятия, 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 Тверской области (Управление Роспотребнадзора по Тверской области)

ул. Дарвина, д. 17, г. Тверь, 170034, телефон/факс 342211/356185

Территориальный отдел в Бежецком районе

ул. Садовая, д. 26, г. Бежецк, 171984, телефон/факс 2-14-42/2-00-31

(указывается наименование контрольного (надзорного) органа и при необходимости его территориального органа)

от «29» апреля 2022 г., 12 час. 00 мин. № 09/63

(дата и время составления акта)

171984, Тверская область, г. Бежецк, ул. Садовая, д. 26

(место составления акта)

Акт плановой выездной проверки

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением № 09/63 от 14.03.2022г.

(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 контроля (надзора)

(указывается 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:

ведущим специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Тверской области в Бежецком районе Ивановой Натальей Васильевной

(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)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

специалисты: филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе:

главный врач Зиберг Татьяна Анатольевна

помощник врача – эпидемиолога Морозова Инга Владимировна

врач-бактериолог Осипова Татьяна Николаевна
фельдшер-лаборант Макарова Елена Валерьевна
фельдшер-лаборант Царькова Марина Валентиновна

Аттестат аккредитации № RA.RU. 710006 выдан 30.04.2015г. Федеральной службой по аккредитации, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 01.04.2015 г. аттестат аккредитации № RA. RU. 510131 выдан 28.10.2016 г., Федеральной службой по аккредитации, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 15.08.2016г.
указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов);

5. Выездная проверка проведена в отношении: Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Максатихинская средняя общеобразовательная школа № 2»
указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

б. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 171901, Тверская область, Максатихинский район, пгт. Максатиха, Краснослободская ул., д.10
указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемые лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Максатихинская средняя общеобразовательная школа № 2» (МБОУ «Максатихинская СОШ № 2»); ОГРН 1026901952219; ИНН 6932004964; КПП 693201001. Место нахождения: 171901, Тверская область, Максатихинский район, пгт. Максатиха, Краснослободская ул., д.10; Место фактического осуществления деятельности: 171901, Тверская область, Максатихинский район, пгт. Максатиха, Краснослободская ул., д.10

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 «20» апреля 2022 г., 11 час. 00 мин.

по «20» апреля 2022 г., 14 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 в связи с ... — не приостанавливалось

с «__» _____ г., _____ час. _____ мин.

по «__» _____ г., _____ час. _____ мин.

(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:

1 день, 4 часа (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 «20» апреля 2022 г., 10 час. 30 мин.

по «20» апреля 2022 г., 14 час. 30 мин.

по месту 171901, Тверская область, Максатихинский район, пгт. Максати-

х 1, Краснослободская ул., д.10

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен: акт обследования от 20.04.2022г.

(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) отбор проб (образцов)

в следующие сроки:

с «20» апреля 2022 г., 11 час. 30 мин.

по «20» апреля 2022 г., 11 час. 50 мин.

по месту 171901, Тверская область, Максатихинский район, пгт. Максатиха, Краснослободская ул., д.10

по результатам которого составлен: протокол отбора проб от 20.04.2022г.

1) испытание

в следующие сроки:

с «20» апреля 2022 г., 16 час. 20 мин.

по «25» апреля 2022 г., 10 час. 30 мин.

по месту 171984, Тверская область, г. Бежецк, ул. Садовая, д. 26

по результатам которого составлены: протокол испытаний № 1/2083 от 25.04.22г., протокол испытаний № 1/2084 от 25.04.22г., протокол испытаний № 1/2085 от 25.04.22г., протокол испытаний № 1/2086 от 21.04.22 г., протокол испытаний № 1/2087-2088 от 22.04.22 г.

5) истребование документов;

в следующие сроки:

с «18» апреля 2022 г., 10 час. 00 мин.

по «20» апреля 2022 г., 10 час. 30 мин.

по месту 171901, Тверская область, Максатихинский район, пгт. Максатиха, Краснослободская ул., д.10

по требованию о представлении необходимых и (или) имеющих значение для проведения оценки соблюдения контролируемым лицом обязательных требований документов и (или) их копий от 18.04. 22г.

б) экспертиза

в следующие сроки:

с «20» апреля 2022 г., 10 час.30 мин.

по «26» апреля 2022 г., 14 час. 00 мин.

по месту 171984, Тверская область, г. Бежецк, ул. Садовая, д. 26

по результатам которого составлен: экспертное заключение деятельности МБОУ « Максатихинская СОШ № 2» № 01/4-129 от 26.04.2022г.

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

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

(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).

1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом:

Документы, подтверждающие полномочия руководителя организации (приказ о назначении, должностная инструкция);

Контракт на вывоз ТКО ООО «ТСАХ»;

Договор на выполнение профилактических работ (дератизация);

Акт № 128 о техническом состоянии вентиляционных каналов от 27.10.2022г.;

Утвержденное штатное расписание и списочный состав сотрудников пищеблока;

Список поставщиков пищевых продуктов и бутилированной воды;

Программа производственного контроля;

График проведения мероприятий по уборке и дезинфекции помещений учреждения, график посещения столовой, информация об охвате горячим питанием обучающихся;

Личные медицинские книжки персонала пищеблока с данными о прохождении медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками учреждения, о проведенных профилактических прививках.

4) иные – полученные:

- на официальном сайте учреждения <https://school2m.ru/>: лицензия на образовательную деятельность (рег. № 85, серия 69 Л 01 № 0001014 выдана 20.03.2015г. Министерством образования Тверской области).

- на сайте <http://sp.crc.ru/> в едином реестре санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии (несоответствии) видов деятельности (работ, услуг) требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов: санитарно-эпидемиологическое заключение № 69.01.09.000.М.000036.11.20 от 26.11.2020, санитарно-эпидемиологическое заключение № 69.01.09.000.М.000171.10.12 от 09.10.2012

11. По результатам выездной проверки установлено:

Согласно устава МБОУ «Максатихинская СОШ № 2» (далее Учреждение), предметом деятельности образовательного учреждения является оказание услуг по реализации предусмотренных федеральными законами, законами Тверской области нормативными правовыми актами РФ и муниципальными правовыми актами муниципального образования «Максатихинский район» Тверской области в сфере образования.

Учреждение осуществляет свою деятельность при наличии лицензии на образовательную деятельность (рег. № 85, серия 69 Л 01 № 0001014 выдана 20.03.2015г. Министерством образования Тверской области) и санитарно-эпидемиологических заключений № 69.01.09.000.М.000036.11.20 от 26.11.2020, 69.01.09.000.М.000171.10.12 от 09.10.2012 (выдано территориальным отделом Управления по Тверской области в Бежецком районе). В Учреждении образование реализуется по следующим уровням образования: начальное общее образование, основное общее образование, среднее общее образование, дополнительное образование для детей и взрослых.

Учреждение имеет собственный земельный участок. Территория учреждения оборудована наружным освещением, ограждена забором и зелеными насаждениями, зонирована. Подходы и дорожки к зданиям без дефектов. Здание Учреждения состоит из основного здания и здания пристройки: основное здание построено по типовому проекту в 1935г., пристройка - в 1990г.

На 2021-2022 учебный год по списочному составу 260 учеников, из них 107 учеников начальные классы, 146 учеников среднее звено, 7 учеников старшие классы.

Для обучающихся школы организовано горячее питание- завтраки и обеды. Для обучающихся 1-4 классов и обучающихся 5-11 классов, чьи семьи находятся в трудной жизненной ситуации, организовано бесплатное питание; для других обучающихся организовано питание за счет родительских средств.

Охват горячим питанием горячим питанием обучающихся 1-4 классов 100 (107 человек). в том числе: завтраки 10 человек, обеды 107 человек. В учреждение обращений родителей о необходимости создания ребенку специальных условий по состоянию здоровья (имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию) не поступало.

Питание школьников организовано в школьной столовой, которая расположена на первом этаже здания школы.

Водоснабжение отопление, канализация – централизованные от поселковых сетей. Горячее водоснабжение от электроводонагревателей. Вентиляция через оконные и дверные проемы, по средствам вентиляционных каналов. Предоставлен акт № 128 о техническом состоянии вентиляционных и дымовых каналов помещений пищеблока, выдана Бежецким участком ТРО ВДПО. Согласно акта: вентиляционные каналы в помещениях пищеблока соответствуют нормативным требованиям.

Освещение естественное и искусственное, светильники имеют защитные плафоны. Отделка помещений пищеблока выполнена из материалов позволяющих проводить в важную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Столовая имеет следующий набор помещений: обеденный зал, горячий цех, моечное отделение для столовой посуды, моечное отделение для кухонной посуды, цех сырой продукции, складское помещение, раздевалка для персонала.

Из технологического оборудования имеется: шестиконфорочная пл. плита с духовкой, жарочный шкаф, электромясорубка. Промаркированным разделочным инвентарем и кухонной посудой, столовой посудой пищеблок обеспечен. Для приготовления блюд используется посуда из нержавеющей стали. Производственные столы имеют цельнометаллическое покрытие. Инвентарь для раздачи и порционирования блюд имеет метку объема в литрах и миллилитрах. В зоне приготовления холодных закусок оборудован: бактерицидная лампа.

Поточность технологического процесса на пищеблоке соблюдается.

Оборудованы раковина для мытья рук персонала и ванны для обработки продовольственного сырья с подводом холодной и горячей воды через смесители.

В моечном отделении для столовой посуды установлено шесть моечных ванн, в моечном отделении для кухонной посуды установлено 2 моечные ванны. Ко всем моечным ваннам имеется подвод горячей и холодной воды через смесители. Для ополаскивания посуды имеется гибкий шланг с душевой насадкой.

Для хранения скоропортящихся продуктов установлено два холодильника, один из них с морозильной камерой. Для контроля температурного режима все холодильное оборудование оснащено контрольными термометрами, результаты контроля вносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Складское помещение оборудовано стеллажами для хранения продуктов. Для контроля температуры и влажности воздуха в складском помещении имеется психрометр, результаты контроля вносятся в журнал температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

Обеденный зал столовой общей площадью 96,6 кв.м оборудован комплектной мебелью на 80 посадочных места с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Количество одновременно питающихся детей – 40, не превышает количество оборудованных посадочных мест.

Помещение обеденного зала оборудовано рециркулятором.

Для приема пищи выделено пять перемен, продолжительностью по 20 минут.

Для соблюдения правил личной гигиены детей у входа в обеденный зал оборудовано две раковины с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Рядом с раковинами обеспечено наличие мыла, бумажных полотенец, антисептиков.

Накрытие столов для учащихся осуществляется персоналом.

Примерное 10 дневное меню для обучающихся начальных классов, средних классов, для обучающихся, в трудной жизненной ситуации, утверждены руководителем учреждения.

Технологические карты на приготавливаемые блюда разработаны. Во всех технологических документах на приготавливаемые блюда имеется информация о температуре горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, в котором содержится информация о приеме пищи, наименовании блюда, массе порции, калорийности порции.

В питании отсутствуют запрещенные блюда и продукты, используется йодированная соль.

Ведомость контроля за рационом питания обучающихся ведется.

Проведено контрольное взвешивание готовых порционных блюд обучающихся :

- I блюдо: Щи из свежей капусты с картофелем на костном бульоне – общий вес порции согласно утвержденного меню – 250 грамм.

- II блюдо: Греча отарная, тефтели мясные – общий вес порции согласно утвержденного меню – 250 грамм.

- III блюдо: Чай с сахаром – общий вес порции согласно утвержденного меню – 200 грамм.

По результатам контрольного взвешивания установлено, что средний вес порций соответствует утвержденному меню.

По результатам замеров температуры горячих блюд - на раздаче и на столе у обучающихся к моменту приема пищи во время обеда:

- Щи из свежей капусты с картофелем на костном бульоне на раздаче $79,5^{\circ}\text{C}$, на столе у обучающегося к моменту приема пищи – $76,1^{\circ}\text{C}$;

- Греча отварная на раздаче 76°C , на столе у обучающегося к моменту приема пищи – $65,3^{\circ}\text{C}$;

- Тефтели мясные на раздаче $76,4^{\circ}\text{C}$, на столе у обучающегося к моменту приема пищи – $66,3^{\circ}\text{C}$;

- Чай на раздаче $66,4^{\circ}\text{C}$, на столе у обучающегося к моменту приема пищи – $65,9^{\circ}\text{C}$.

На линии раздачи используются термометры для контроля температуры блюд.

Поставщики продуктов: ОАО «Максатихинский маслодельный завод» 171900 Тверская обл., п. Максатиха, проезд Строителей, ООО «Стимул 171900 Тверская обл., п. Максатиха, ул. Нового, д.1, ИП Орлова В.А. 171900 Тверская обл., п. Максатиха, ул. Заводская, д.26. Договора заключены на 2022 год. На все поступающие в учреждение продукты имеется необходимая документация, маркировка, подтверждающая качество и безопасность продуктов, проводится регистрация в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе 3 человек. Для регистрации результата бракеража имеется «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

Суточные пробы отбираются в специально выделенные промаркированные емкости с крышками, хранение осуществляется в течение 48 часов. Для хранения суточных проб выделен отдельный холодильник.

В столовой работает 5 человек: 2 повара, 2 кухонных рабочих, кладовщик. На всех работников предоставлены личные медицинские книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Снеподеждой персонал пищеблока обеспечен. В раздевалке оборудованы шкафы для раздельного хранения рабочей и личной одежды и обуви. Аптечка для оказания первой медицинской помощи имеется. «Гигиенический журнал» имеется, ведется в установленном порядке.

Для проведения дезинфекционных мероприятий и проведения влажной уборки, в учреждении имеется промаркированный уборочный инвентарь. Хранение уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в специально отведенном месте. Запас моющих средств и дезинфицирующих средств имеется: Ника Экспресс М, «Хлормисепт Р».

Персонал пищеблока обеспечен одноразовыми масками, перчатками, обеспечено наличие антисептиков. Разработаны графики уборок (текущей и генеральной), графики обеззараживания помещений, график питания обучающихся.

Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP раз-

работана, в программе предусмотрен лабораторный контроль качества питьевой воды проведен.

20.04.22г. при проведении проверки по поручению территориального отдела № 89 от 15.04.2022г. были отобраны пробы готовой продукции, пищевых продуктов. Согласно протоколам испытаний, экспертным заключениям:

- пробы готовой продукции (щи из свежей капусты, греча отварная) удовлетворяют требованиям приложения 1, приложение 2. техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) - экспертные заключения, протоколы испытаний филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/2083 от 25.04.22 г., № 12084 от 25.04.22 г.;

- фактическая калорийность блюд обеда от 20.04.22г. (1-е блюдо – щи из свежей капусты с картофелем, 2-е блюдо – греча отварная рассыпчатая, тефтели мясные, соус - подлива) находится в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%), что соответствует Методическим указаниям по гигиеническому контролю за питанием в организациях коллективах № 4237-86 - экспертное заключение, протокол испытаний филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/2084-2088 от 22.04.22 г.;

- исследованная проба продукции – молоко питьевое пастеризованное м. д. ж. 2,5%, изготовитель АО «Максатихинский маслодельный завод» в объеме проведенных испытаний удовлетворяет требованиям: приложение № 8 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)

- протокол испытаний, экспертное заключение филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/2085 от 25.04.2022г.;

- исследованная проба продукции – картофель, изготовитель: ООО «ФРОН-Фрукт» в объеме проведенных испытаний удовлетворяет требованиям: п. 7, ст. 7, гл. 2, п. 6 приложения 3, приложения 4 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) - протокол испытаний, экспертное заключение филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» № 1/2086 от 21.04.2022г.;

По результатам проведения плановой выездной проверки нарушений обязательных требований не выявлено.

Сказываются 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), сведения, 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)

К настоящему акту прилагаются:

Требование о представлении необходимых и (или) имеющих значение для проведения оценки соблюдения контролируемым лицом обязательных требований документов и (или) их копий от 10.03.2022г., уведомление от 01.03.2022г., решение № 09/28;

Протокол испытаний № 1/2083 от 25.04.22г., протокол испытаний № 1/2084 от 25.04.22г., протокол испытаний № 1/2085 от 25.04.22г., протокол испытаний № 1/2086 от

21.04.22 г. протокол испытаний № 1/2087-2088 от 22.04.22 г.

Экспертное заключение деятельности № 01/4-129 от 24.04.2022г.

Документы, подтверждающие полномочия руководителя организации (приказ о назначении, должностная инструкция);

Контакт на вывоз ТКО ООО «ТСАХ»;

Договор на выполнение профилактических работ (дератизация);

Акт № 128 о техническом состоянии вентиляционных каналов от 27.10.2021г.;

Утвержденное штатное расписание и списочный состав сотрудников пищебока;

Примерные меню; технологические карты наготавливаемые блюда, рецептурные сборники;

Список поставщиков пищевых продуктов и бутилированной воды;

Программа производственного контроля;

Примерные меню;

График проведения мероприятий по уборке и дезинфекции помещений учреждения;

График посещения столовой, информация об охвате горячим питанием обучающихся.

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 (наименование составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Ведущий специалист – эксперт

Иванова Наталья Васильевна

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



(подпись)

Ведущий специалист – эксперт Иванова Наталья Васильевна, контактный телефон 8/48231/20667

э.п. почта: bezh@rpn-tver.ru

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

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

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

В случае несогласия с настоящим актом Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о принятии 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:

