

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Республике Марий Эл
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

Республика Марий Эл,
г. Йошкар-Ола,
ул. Машиностроителей, 121
(место составления акта)

"30" декабря 2020 г
(дата составления акта)
14 часов 00 минут
(время составления акта)

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

№ 439

По адресу/адресам: Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Строителей, 13 «а»
Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Машиностроителей, 121.
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения руководителя Управления Федеральной службы по надзору в
сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Марий Эл Булатовой
Светланы Ильгизовны от 10.12.2020 г. № 439
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата)

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

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя
общеобразовательная школа №27 г. Йошкар-Олы»
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

14.12.2020 г. с 10 час. 00 мин. до 11 час. 00 мин. Продолжительность 1 час 00 мин.;
15.12.2020 г. с 11 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин., с 13 ч. 00 мин. до 14 ч.00 мин.
Продолжительность 2 часа 00 мин.;

30.12.2020 г. с 10 час. 00 мин. до 11 час.00 мин. Продолжительность 1 час;
(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или
при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 3 рабочих дня/ 4 часа 00 мин.
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Республике Марий Эл
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы):
(заполняется при проведении выездной проверки)
и.о.директора Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя
общеобразовательная школа №27 г. Йошкар-Олы» Наталья Геннадьевна Глушкова
(фамилии, инициалы, 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), проводившие проверку: Ельмакова Надежда Анатольевна – заместитель начальника
отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл
(руководитель группы), Ваганова Татьяна Алексеевна – специалист- эксперт отдела
санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл, Гизе Наталия
Анатольевна специалист- эксперт отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора
по Республике Марий Эл.

С привлечением специалистов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий
Эл»: руководителя аккредитованного испытательного лабораторного центра в Республике
Марий Эл Бастрова Сергея Ивановича, заведующего отделением коммунальной гигиены
врача по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл»
Николаева Андрея Петровича, помощника врача по коммунальной гигиене ФБУЗ «Центр

гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» Николаеву Ольгу Викторовну, заведующего отделением гигиены детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» Морозову Наталью Александровну, помощника санитарного врача по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» Плотникову Ольгу Петровну, помощника санитарного врача по гигиене питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» Смирнову Ларису Юрьевну, заведующего микробиологической лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» Попцову Елену Анатольевну, заведующего отделением санитарно-бактериологических исследований ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» Молотихину Наталью Германовну, врача бактериолога отделения санитарно-бактериологических исследований ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» Ковтанюк Наталью Александровну, биолога отделения санитарно-бактериологических исследований ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» Шиляеву Елену Николаевну, биолога отделения санитарно-бактериологических исследований ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» Доронину Люцию Габдулхаковну, фельдшера-лаборанта отделения санитарно-бактериологических исследований ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» Виноградову Татьяну Николаевну, фельдшера-лаборанта отделения санитарно-бактериологических исследований Ефимову Фаину Ивановну, заведующего санитарно-гигиенической лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» Лебедеву Зинаиду Ивановну, заведующего отделением по исследованию воды ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» Бикмулину Раису Набиловну, врача-лаборанта отделения по исследованию воды ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» Муштараули Надежду Александровну, фельдшера-лаборанта отделения по исследованию воды ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» Кузину Лидию Васильевну, фельдшера-лаборанта отделения по исследованию воды ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» Орлову Любовь Аркадьевну, фельдшера-лаборанта отделения по исследованию воды ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» Матвееву Людмилу Валентиновну, фельдшера-лаборанта отделения по исследованию воды ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» Бусыгину Маргариту Николаевну, заведующего отделением по исследованию пищевых продуктов Шелухину Татьяну Геннадьевну, врача-лаборанта отделения по исследованию пищевых продуктов Бессонову Елену Владиславовну, биолога отделения по исследованию пищевых продуктов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» Щучинову Надежду Владимировну, фельдшера-лаборанта отделения токсико-гигиенических исследований ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» Севрюгину Ларису Вениаминовну, заведующего отделением приема проб и выдачи результатов исследования и санитарно-эпидемиологических экспертиз ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» Еросланову Анастасию Юрьевну, помощника врача эпидемиолога отделения приема проб и выдачи результатов исследования и санитарно-эпидемиологических экспертиз ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» Кандакову Валентину Витальевну, помощника врача по гигиене питания отделения приема проб и выдачи результатов исследования и санитарно-эпидемиологических экспертиз ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» Криволапову Римму Николаевну, химика -эксперта отделения приема проб и выдачи результатов исследования и санитарно-эпидемиологических экспертиз ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» Шалаеву Наталью Владимировну, биолога отделения приема проб и выдачи результатов исследования и санитарно-эпидемиологических экспертиз ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» Кених Наталью Алексеевну, фельдшера-лаборанта отделения приема проб и выдачи результатов исследования и санитарно-эпидемиологических экспертиз ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» Князеву Татьяну Александровну, оператора ЭВМ отделения приема проб и выдачи результатов исследования и санитарно-эпидемиологических экспертиз ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» Белошапкину Ольгу Александровну, Испытательный лабораторный центр ФБУЗ «Центр

гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл», аттестат аккредитации № RA. RU.510111 выдан 29 апреля 2016 г. Федеральному бюджетному учреждению здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл», Республика Марий Эл, г. Йошкар – Ола, ул. Машиностроителей, 121, аккредитовано в качестве органа инспекции в Федеральной службе по аккредитации Росаккредитация, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 29.04.2016 г.

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

При проведении проверки присутствовала: и.о. директора Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №27 г. Йошкар-Олы» Наталья Геннадьевна Глушкова

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

В ходе проведения проверки:

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов): нарушений правовых актов, указанных в распоряжении № 439 от 10.12.2020 г. не выявлено.

- выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): -

- выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): - нарушений не выявлено:

14.12.2020 г. с 10 час. 00 мин. до 11 час. 00 мин. в Управлении Роспотребнадзора по Республике Марий Эл (по адресу: г. Йошкар-Ола, ул. Машиностроителей, д. 121) рассматривались учредительные документы по МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №27 г. Йошкар-Олы» (ЛМК сотрудников, перспективное меню).

15.12.2020 г. с 11 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин. установлено, что МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №27 г. Йошкар-Олы» функционирует на основании лицензии на осуществление образовательной деятельности № 294 от 31.03.2015 г., санитарно-эпидемиологического заключения №12.РЦ.06.000.М.001098.11.10. от 19.11.2010 года Действует на основании Устава, утвержденного Приказом управления образования администрации городского округа «Город-Йошкар-Ола». Согласно Уставу юридическое лицо осуществляет деятельность по реализации общеобразовательных программ начального общего, основного общего, среднего (полного) общего образования. ИНН 1215037813, ОГРН 1021200764881.

В школе обучается - 1504 человека. Класс- комплектов- 58.

Здание учреждения размещено в зоне жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, санитарных разрывов, гаражей, автостоянок в соответствии п. 2.2. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях». Здание школы 3-х этажное, оборудовано системами центрального отопления, водоснабжения, канализации и вентиляции в соответствии п.п. 6.1., 8.1. СанПиН 2.4.2.2821-10.

Качество воды соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (протокол лабораторных исследований ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» № 17918/2020 от 23.12.2020 г. прилагается).

Обучение детей организовано в 2 смены по шестидневной учебной неделе. Начало учебных занятий в 8 час. 00 мин., окончание в 18 час. 35 мин. Возраст обучающихся 6,5-17 лет.

Питьевой режим организован в соответствии с п. 10.4. СанПиН 2.4.2.2821-10.

Пищеблок расположен на первом этаже здания ОУ. Имеется обеденный зал на 192 посадочных мест общей площадью 233,2 м. кв., оборудован мебелью (столами и стульями) в

соответствии с п. 4.4. СанПиН 2.4.5.2409-08. При обеденном зале установлены умывальные раковины и электрополотенца, в соответствии п. 3.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В учебном заведении организовано 3-х разовое горячее питание (завтрак, обед, вариант). Для обучающихся 1-4 классов организовано бесплатное горячее питание, всего питается 600 человек, из них на дому 5 человека.

Пищеблок состоит из раздачи, варочного цеха, мясо-рыбного цеха, овощного цеха, моечной для столовой и кухонной посуды, обеденного зала, складского помещения, сан. узла. Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Технологическое и холодильное оборудование расставлено с учётом технологического процесса, в рабочем состоянии. Продукты поступают на специализированном транспорте поставщиков через ООО «Комбинат питания «Школьник». Температурный режим в холодильных и морозильных камерах соблюдается. Ведется журнал контроля за температурным режимом. На момент проверки 10.11.2020 г. температура в холодильном оборудовании соответствовала норме. Кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов в соответствии п. 4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08. Столовые приборы, посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали в соответствии п. 4.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфицирующих средств, в соответствии п. 4.5. СанПиН 2.4.5.2409-08. Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Разделочный инвентарь использовался по назначению, хранение его закреплено за рабочими местами.

Для обработки яиц используется разрешённое к применению дез. средство «Ника-2», используется по инструкции. Обработка производится в овощном цехе в отдельных, промаркированных ёмкостях.

Предварительная обработка фруктов проводится в овощном цехе с повторной обработкой в готовом цехе.

Для мытья кухонной посуды имеется двухсекционная моечная ванна. Для мытья столовой посуды установлены 5-ти секционные моечные ванны. Имеется посудомоечная машина, в рабочем состоянии. Моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен в полном объёме. Из моющих и дезинфицирующих средств используется «Ника - супер», «Ника-экстра М Профи», имеются мерные ёмкости. Уборка помещений столовой и обеденного зала проводится после каждого приёма пищи. Уборочный инвентарь выделен для каждой группы помещений используется по назначению, хранение упорядочено.

Режим мытья столовой посуды и кухонного инвентаря соблюдается (протокол лабораторных исследований № 17917/2020 от 23.12.2020 г. прилагается). В смывах с поверхностей БГКП, не обнаружено, что свидетельствует об эффективности санитарной обработки и соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.2.2821-10 (протокол лабораторных исследований № 17917/2020 от 23.12.2020 г. прилагается). Столовые приборы хранятся в специальных кассетах, чистую посуду и инвентарь в стеллажах в соответствии п.п. 5.12., 5.13. СанПиН 2.4.5.2409-08. Технологическое оборудование, являющееся источником повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудованы вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения в соответствии п. 6.11. СанПиН 2.4.2.2821-10.

В школе имеется примерное 2-х недельное меню. Бракераж готовой продукции проводится комиссионно. Запрещённых блюд в меню нет. Суточные пробы оставлены от всех блюд, хранятся в течение 48 часов. Технология приготовления блюд проводилась в соответствии со сборником рецептов блюд в соответствии с п. 6.11. СанПиН 2.4.5.2409-08. Сроки реализации готовой продукции соблюдаются, готовая пища реализуется в течении 2-х часов. На все поступающие продукты питания представлена сопроводительная документация.

Продукция поступает в таре (производителя) поставщика. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Сроки реализации продуктов согласно представленной документации не нарушаются. В питании детей используется только йодированная соль (протокол лабораторных исследований №17912/2020 от 23.12.2020 г. прилагается. Образец продукции по исследованным показателям

отвечает требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Проводится витаминизация пищи. Содержание витамина «С» соответствует требованиям п. 6.9 приложению 4 (табл. 1) СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (протокол лабораторных исследований №17901/2020-17910/2020 от 23.11.2020 прилагается).

Фактическая калорийность завтрака составила 860,45 ккал, что составляет 105 % от средней калорийности обеда для детей в возрасте от 7 до 11 лет. Распределение калорийности суточного рациона питания детей на обед составило 37% для детей в возрасте от 7 до 11 лет, что соответствует требованиям п. 6.9 табл. 1,3 (приложения 4) п. 6.14 СанПиН 2.4.5/2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (протокол лабораторных исследований №17901/2020-17910/2020 от 23.11.2020 от 23.12.2020 прилагается). Образцы проб готовой продукции по микробиологическим исследованиям соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (протокол лабораторных исследований №17901/2020-17910/2020 от 23.11.2020 прилагается). Образцы продукции (картофель свежий, лук репчатый) по исследованным показателям соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (протокол лабораторных исследований №17913/2020-17914/2020 от 23.12.2020 г. прилагается). Образец продукции (масло сливочное крестьянское, м.д.ж 72,5%) по исследованным показателям соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТРТС 033/2013) (протокол лабораторных исследований №17911/2020 от 23.12.2020 г. прилагается). Образец продукции (нектар из яблок осветлённый для детского питания) по исследованным показателям соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011), СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (протокол лабораторных исследований №17915/2020 от 23.12.2020 г. прилагается).

Журнал здоровья сотрудников пищеблока ведётся. На пищеблоке работает 8 чел. сотрудников. Медицинский осмотр пройден в августе 2020 г., гигиеническая аттестация в апреле 2020 г. Спец. одеждой сотрудники обеспечены в достаточном количестве, при работе сотрудники используют одноразовые перчатки маски. Запас имеется.

На день проверки 15.12.2020 г. продуктов с признаками порчи не выявлено. В обеденном зале вывешено меню утверждённое директором ООО «Комбинат питания «Школьник», согласованное руководителем организации. Проведено взвешивание блюд «Колбаса отварная» 70 гр. соответствует выходу порций согласно меню.

Проведено измерение температуры готовых горячих блюд (рис отварной с сосиской, кофейный напиток) соответствует требованиям п. 8.24 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, в учреждениях начального и среднего профессионального образования» (протокол измерений №23 от 15.12.2020 г. прилагается).

Всего учащихся с 1 по 4 классы 659 чел. Бесплатное питание с 1 по 4 классы получают завтраки 53 руб.35 коп. 659 чел. (на дому обучается 2 чел. – сухой паёк на сумму 53 руб. 35 коп.). С заболеванием сахарным нет. Обучающиеся первой смены получают горячее питание с 8 ч. 25 мин., второй смены с 13 ч. 30 мин. по составленному графику. Продолжительность перемен составляет 10 - 20 минут. Охват горячим питанием обучающихся 1-4 классов составляет 100%. Накрытие столов с 1 по 4 классы производят персонал пищеблока, дежурные учителя).

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания нет. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, карты оформлены в соответствии п.6.11 приложения 5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях

начального и среднего профессионального образования». Проведён расчёт пищи в съедаемой обучающимися, который составил 10%.

Для соблюдения правил личной гигиены детьми перед обеденным залом установлено 10 умывальных раковин и 6 электрополотенец, а также имеются одноразовые полотенца.

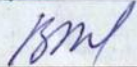
15.12.2020 г. с 13 час.00 мин. до 14 час.00 мин. присутствовала при отборе проб в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №27 Йошкар-Олы» специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл».

30.12.2020 г. с 10 час. 00 мин. до 11 час. 00 мин. по адресу Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл (г. Йошкар-Ола, ул. Машиностроителей, 121) рассмотрены результаты исследований воды, готовых блюд, качества термической обработки, калорийности обеда, отклонений нет. Протоколы прилагаются к акту проверки.

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

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

Т.А.Ваганова



Н.Г.Глушкова

подпись проверяющего
представителя)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица,

индивидуального предпринимателя, его уполномоченного)

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 к акту документы:

- распоряжение (приказ) №439 от 23.12.2020 г.,
- протокол лабораторных исследований №17901/2020-17910/2020 от 23.12.2020 г.,
- протокол лабораторных исследований №17915/2020 от 23.11.2020 г.,
- протокол лабораторных исследований №17918/2020 от 23.11.2020 г.,
- протокол лабораторных исследований №17917/2020 от 23.11.2020 г.,
- протокол лабораторных исследований №17912/2020 от 23.11.2020 г.,
- протокол лабораторных исследований №17916/2020 от 23.11.2020 г.,
- протокол лабораторных исследований №17915/2020 от 23.11.2020 г.,
- протокол лабораторных исследований №17911/2020 от 23.11.2020 г.,
- протокол лабораторных исследований №17913/2020, 17914/2020 от 23.12.2020 г.,
- протокол измерений №23 от 15.12.2020 г.;
- поручение №1188 на проведении в рамках утверждённого государственного задания государственной работы №1 от 11.12.2020 г.,
- экспертное заключение оценки примерного меню №2735 от 21.12.2020 г.,
- экспертное заключение оценки примерного меню №2736 от 21.12.2020 г.,
- план-акт отбора проб и образцов продукции №4384 от 15.12.2020 г.,

Подписи лиц, проводивших проверку:

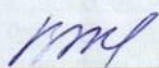
Заместитель начальника

отдела санитарного надзора

Н.А. Ельмакова

Специалист - эксперт

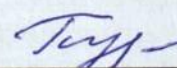
отдела санитарного надзора



Т.А.Ваганова

Специалист- эксперт

отдела санитарного надзора



Н.А. Гизе