

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека.

Управление Роспотребнадзора по Смоленской области

214018, г. Смоленск, ул. Тенишевой, д. 26, тел:(4812) 38-25-10, факс: (4812) 55-25-49, E-mail: sanepid@sci.smolensk.ru
ОГРН 1056758325238 ; ИНН/КПП 6731049404/673101001

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по
Смоленской области в Рославльском, Ершицком, Монастырщинском, Хиславичском, Шумячском районах ,216500,г. Рославль, ул. Каляева,
д.70, тел. (48134) 4-17-38, факс (48134) 6-73-02

Смоленская область, Рославльский
район, г. Рославль. 1-й Братский
пер.д.15а

(место составления акта)

“ 12 ” апреля 20 21 г.
(дата составления акта)

15-00

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

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

№ 12-281

По адресу/адресам: 216500 Смоленская область, Рославльский район, г. Рославль. 1-й
Братский ермолок, дом 15а

На основании: распоряжения Руководителя Управления Роспотребнадзора по Смоленской
области Л.М. Сидоренковой № 12 –281 от 17 марта 2021 г.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата)

была проведена внеплановая, выездная

проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа №8
имени Героя Советского Союза А.Ф. Щербакова»

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

Дата и время проведения проверки:

‘ 23 ’ марта 20 21 г. с 11 час. 20 мин. до 13 час. 20 мин. Продолжительность 2ч.
‘ 02 ’ апреля 20 21 г. с 09 час. 00 мин. до 11 час. 00 мин. Продолжительность 2ч.
‘ 12 ’ апреля 20 21 г. с 14 час. 00 мин. до 15 час. 00 мин. Продолжительность 1ч.

(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 дня / 5 часов

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в
Рославльском, Ершицком, Монастырщинском, Хиславичском, Шумячском районах

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): директор МБОУ
«Средняя школа №8» Гайкова Татьяна Владимировна 23.03.2021 г. 11 часов 20 минут

(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), проводившее проверку: заместитель начальника территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Рославльском, Ершицком,
Монастырщинском, Хиславичском, Шумячском районах - Осипцова Ольга Николаевна

К проверке: **ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области» (Аттестат аккредитации от 07.09.2017 № РОСС RU.0001.510109 выдан Федеральной службой по аккредитации; Аттестат аккредитации от 24.07.2015 № РА.RU.710042 выдан Федеральной службой по аккредитации; Лицензия на осуществление деятельности в области использования возбудителей инфекционных заболеваний человека и животных (за исключением случая, если указанная деятельность осуществляется в медицинских целях) и генно-модифицированных организмов III и IV степени потенциальной опасности, осуществляемой в замкнутых системах, от 07.09.2005 № 77.99.03.001.Л.001150.09.05 выдана Федеральной службой в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; Лицензия на осуществление Медицинской деятельности от 28.04.2016 № ФС-67-01-000861 выдана Федеральной службой по надзору в сфере здравоохранения) - Данилова Татьяна Александровна, помощник врача по общей гигиене.**

(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 наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: директор МБОУ «Средняя школа №8» Гайкова Татьяна Владимировна

(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 внеплановой выездной проверки:

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): В ходе проведения внеплановой выездной проверки установлено: в МБОУ «Средняя школа №8» в 1-4 классах обучается 162 учащихся.

№ класса	Количество учащихся		
1А	26	3Б	18
1Б	21	4А	17
2А	30	4Б	29
3А	21		

Горячее питание организовано на дотацию 63 рублей 06 копеек. Занятия проводятся в одну (первую) смену, по пятидневной учебной неделе.

В ходе проверки нарушены обязательные требования или требования, установленные муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»:

ст. 28, п. 1 – в организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:

п.1.3..... Объекты, введенные в эксплуатацию до вступления в силу Правил, а также объекты на стадии строительства, реконструкции и ввода их в эксплуатацию, в случае если указанные процессы начались до вступления в силу Правил, эксплуатируются в соответствии с утвержденной проектной документацией, по которой они были построены, при условии обеспечения доступности услуг, оказываемых хозяйствующим субъектом инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья - в МБОУ «Средняя школа №8» на момент проверки проектная документация, согласно которой была построена школа, не представлена, установить эксплуатацию пищеблока в соответствии с проектной документацией не представляется возможным

п. 1.8 – на объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов

п. 2.3.3 - помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах

п.2.4.6.1 – в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

п. 2.1 – предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания – *директором МБОУ «Средняя школа № 8» допущены нарушения требований вышеуказанного санитарно-эпидемиологического законодательства в части организации контроля по выполнению указанных обязательных требований. Так, директором МБОУ «Средняя школа № 8» утверждена программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП, в представленной программе производственного контроля описаны требования законодательства и не отражены реальные принципы технологии приготовления блюд в условиях цехового деления, необходимого инвентаря, оборудования и т.д., что подтверждается следующими нарушениями:*

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:

п. 1.2 – правила являются обязательными для исполнения гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями при осуществлении деятельности, предусмотренной **п. 1.1**, а именно: настоящие санитарные правила (далее - Правила) направлены на охрану здоровья детей и молодежи, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасных условий образовательной деятельности, оказания услуг по воспитанию и обучению....

п. 2.3.3 - помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах

п.2.4.6.1 – в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

п. 2.7 - при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию)

безопасность , СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания

Таблица 6.18

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
Склад	стеллажи	1
	подтоварники	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	психрометр	1
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	моечные ванны	2
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	раковина для мытья рук	1
Холодный цех (зона)	производственные столы	2
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1
	моечная ванна (для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов)	1
	раковина для мытья рук	1

Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	электромясорубка	1
	моечные ванны	2
	колода для разуба мяса	1
	фаршемешалка	1
	котлетоформовочный автомат	1
	раковина для мытья рук	1
Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе)	производственный стол	1
	моечные ванны (емкости)	3
	емкость для обработанного яйца	1
	раковина для мытья рук	1
Мучной цех	производственные столы	2
	тестомесильная машина	1
	контрольные весы	1
	пекарский шкаф	1
	стеллажи	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
Доготовочный цех	производственные столы	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	3
	раковина для мытья рук	1
Помещение для нарезки хлеба	производственный стол	1
	хлеборезательная машина	1

	шкаф для хранения хлеба	1
	раковина для мытья рук	1
Горячий цех	производственные столы	2
	электрическая плита	1
	электрическая сковорода	1
	духовой (жарочный) шкаф	1
	пароконвектомат	1
	электропривод для готовой продукции	1
	электрокотел	1
	контрольные весы	1
	раковина для мытья рук	1
Раздаточная зона	мармиты для горячих блюд	2
	холодильный прилавок (витрина, секция)	1
Моечная для мытья столовой посуды	производственный стол	1
	посудомоечная машина	1
	моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3
	моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)	2
	стеллаж (шкаф)	1
	раковина для мытья рук	1
Моечная для мытья кухонной посуды	производственный стол	1
	моечные ванны (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	2
Моечная тары	моечные ванны	2
Производственное помещение буфета- раздаточной с посудомоечной	производственные столы	2
	электроплита	1
	моечная ванна	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	2
	раковина для мытья рук	1
Комната приема пищи	производственный стол	1
	электроплита	1

среднетемпературный холодильный шкаф	1
шкаф (стеллаж)	1
моечная ванна	1
раковина для мытья рук	1
картофелеочистительная машина	1
овощерезательная машина	1
моечные ванны	2
раковина для мытья рук	1

– на пищеблоке в МБОУ «Средняя школа № 8» работа осуществляется на сырье, помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер не обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды. Кроме того, из-за отсутствия отдельных цехов, производственных помещений по переработке сырья на полуфабрикаты из мяса, рыбы, обработки яиц, первичной и вторичной обработки овощей и т.д. при изготовлении блюд и кулинарных изделий не обеспечены требования последовательности и поточности технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность. Не оборудовано помещение – зона для первичной обработки овощей, чистка овощей проводится в проходе между горячим цехом и моечным отделением. Имеющиеся помещения не имеют необходимого оборудования и раковин для мытья рук, пищевого сырья в необходимом количестве; из оборудования отсутствует картофелеочистительная машина, среднетемпературные холодильные шкафы

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:

п. 2.4.6.2 – помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

– директором МБОУ «Средняя школа № 8» допущены нарушения требований вышеуказанного санитарно-эпидемиологического законодательства, в части организации контроля по выполнению указанных обязательных требований, а именно: при проведении проверки пищеблока не обеспечен выполненной из нержавеющей стали посудой для приготовления блюд. На участке (в зоне) приготовления холодных блюд и в зоне для обработки яиц отсутствуют бактерицидные установки для обеззараживания воздуха

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:

п. 2.5.2 – полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию

п. 2.5.3 – стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств - *на пищеблоке в МБОУ «Средняя школа №8» санитарное состояние пищеблока неудовлетворительное, нарушена целостность покрытия пола, на пищеблоке пол покрыт плиткой, целостность плитки частично нарушена; нарушена целостность покрытия стен, стены частично покрыты плиткой, частично произведена побелка, при этом имеется отслоение побелки, частичное осыпание, нарушена целостность плитки, частично плитка отколота, что не позволяет провести уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, в помещении пищеблока,*

п. 2.6.1 – ... При отсутствии централизованной системы водоснабжения и водоотведения хозяйствующие субъекты оборудуются нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения. При отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях хозяйствующего субъекта устанавливаются водонагревающие устройства

п. 3.4 – при реализации образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования должны соблюдаться следующие требования

п. 3.4.13 – холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения пищеблока, столовая, душевые, умывальные, комнаты (кабины) личной гигиены, помещения медицинского назначения, кабинеты технологии, учебные кабинеты для обучающихся 1-4 классов, кабинеты изобразительного искусства, физики, химии и биологии, лаборантские, помещения для обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих средств, а также туалеты – *в МБОУ «Средняя школа №8» умывальные перед обеденным залом, горячим водоснабжением не обеспечены*

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»: **п. 2.4.6.3** – обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств – *в МБОУ «Средняя школа №8» столовая мебель в обеденном зале частично имеет нарушения целостности покрытия столов (7 с штук) что не позволяет проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств*

- директором в МБОУ «Средняя школа №8» Гайковой Т. В. допущены нарушения требований санитарно-эпидемиологического законодательства в части организации контроля по выполнению указанных обязательных требований, а именно: нарушаются требования при дезинфекции посуды, а именно: объём использованной воды для приготовления дезинфекционного раствора добавляется примерно, так раковина, используемая для дезинфекции не вымерена

СП 2.4.3648-20 п.2.4.6.2 помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. п.2.11.4. Ежедневная уборка туалетов, умывальных, душевых, помещений для оказания медицинской помощи, обеденных залов столовых, буфетов,

производственных цехов пищеблока, проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств, следовательно дезинфекционные растворы готовят без соблюдения требований инструкции по применению, в нарушение п. 2.11.6. Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.18. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

В соответствии п.8.1.2.3. , таблицей 1, таблицей 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 калорийность завтрака для возрастной группы 7-11 лет МБОУ «Средняя школа №8» составляет 39,6% от суточной, равной 2350 ккал., что должно составлять 587 ккал. Согласно протокола лабораторных исследований №841Р от 07.04.2021 г. энергетическая ценность составляет 931,37ккал., что на 344 ккал. больше нормы.

За выявленное нарушение несёт ответственность должностное лицо – директор МБОУ «Средняя школа №8» Гайкова Татьяна Владимировна

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля:

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):

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

Осипцова О.Н.

(подпись проверяющего)

Гайковой Т. В.

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

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

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые к акту документы: *предписание № 12–236 от 12.04.2021г., экспертные заключения №379Р от 07.04.2021 г., №374Р от 07.04.2021 г., №371Р от 07.04.2021 г., №373Р от 07.04.2021 г., №372Р от 07.04.2021 г., и протоколы лабораторных испытаний, протоколы лабораторных испытаний № 841Р от 07.04.2021 г., протоколы лабораторных испытаний № пр191Р от 05.04.2021 г. Приложение к акту проверки от 12.04.2021 г. №12-281*

Подписи лиц, проводивших проверку: заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Рославльском, Ершицком, Монастырщинском, Хиславичском, Шумячском районах - Осипцова Ольга Николаевна

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): директор МБОУ «Средняя школа №8» Гайкова Татьяна Владимировна

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ 12 ” апреля 20 21 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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