

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 Ставропольскому краю

г. Буденновск
(место составления акта)

« 15 » июня 20 16 г.

(дата составления акта)

11 час 00 мин

(время составления акта)

ОКВЭД 85.31

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

№ 252

По адресу/адресам: Ставропольский край, Буденновский район, п. Искра, ул. Молодежная, 1а

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе № 251-07р/в от 20.05.2016г.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная выездная)

Государственного казенного учреждения социального обслуживания «Буденновский социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних «Искра» (ГКУСО «Буденновский СРЦН «Искра»)

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

Продолжительность проверки:

« » с час. мин. до час. мин. Продолжительность

« » с час. мин. до час. мин. Продолжительность

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 3/3

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе.

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, заверенной должностным лицом, проводившим проверку **ознакомлен:** (заполняется при проведении выездной проверки)

директор центра Рыбин Геннадий Николаевич 23.05.2016г. 10:30

(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:

Пронькин Владимир Викторович – начальник территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе

Савдирякова Юлия Владимировна – ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе

Крячкова Елена Юрьевна – помощник санитарного врача филиала ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», **Пика Елена Николаевна** - помощник санитарного врача филиала ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», **Сосикова Любовь Александровна** - помощник санитарного врача филиала ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU/710062 от 08.06.2015 г., Федеральная служба по аккредитации; аттестат RA.RU/7510437 от 19.10.2015 г., Федеральная служба по аккредитации.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указывается фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: директор центра Рыбин Геннадий Николаевич

(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)

01.06.2016 г. с 11.00 до 12.00 в Буденновском районе, п. Искра, ул. Молодежная, 1а проводилась проверка функционирования 1 смены летней оздоровительной компании на базе Государственного казенного учреждения социального обслуживания «Буденновский социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних «Искра», в ходе которой установлено, что ГКУСО «Буденновский СРЦН «Искра» является юридическим лицом, зарегистрированным в установленном законодательством РФ порядке. ИНН 2624026740, ОГРН 1022603220420 от 08.06.2006 года. ГКУСО «Буденновский СРЦН «Искра» действует на основании Устава, законным представителем является директор.

Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей организовано на базе ГКУСО «Буденновский СРЦН «Искра» для детей, находящихся в трудной жизненной ситуации на время летних каникул.

1 смена с 01.06.2015г. по 22.06.2015 г., количество детей - 10 человек.

Письмо оздоровительному учреждению с дневным пребыванием детей в период каникул о соответствии его санитарным правилам выдано.

К работе в оздоровительном учреждении допущен персонал, прошедший профессиональную гигиеническую подготовку, аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке. Каждый из персонала имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Работа оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей осуществляется в режиме с 8.30 до 14.30 часов, с организацией 2-х разового питания (завтрак и обед).

Режим дня предусмотрен с учетом максимального пребывания детей на свежем воздухе, проведения оздоровительных, спортивных, культурных мероприятий, игр; регулярного 2-х разового питания для детей.

Мероприятия по физическому воспитанию организованы в соответствии с возрастом детей, состоянием их здоровья, уровнем физического развития и физической подготовленности.

Спортивно-оздоровительные мероприятия проводятся на базе спортивной площадки.

Игровая площадка имеет травянисто-песчаный покров. Оборудование на участке соответствует росту и возрасту детей, исправно, устойчиво закреплено, без выступов и шероховатостей.

Покрытие игрового оборудования водостойкое, поддающееся очистке и дезинфекционной обработке.

Хозяйственная зона расположена со стороны входа на пищеблок, имеет твердое покрытие, самостоятельный въезд с улицы, контейнеры с крышками для сбора мусора установлены на площадке с твердым покрытием.

Учреждение размещено в отдельно стоящем 2-х этажном здании. Здание основного корпуса - приспособленное. Планировочное решение здания обеспечивает принцип групповой изоляции, четкое деление на основные функциональные группы помещений: жилые, учебные, общевоспитательного назначения, психологической коррекции и социальной реабилитации, медицинского обслуживания, административно-хозяйственные и бытовые помещения с пищеблоком и прачечной.

В состав медицинского помещения входит: кабинет медицинской сестры и изолятор. Медицинский кабинет оснащен письменным столом, стульями, ширмой, кушеткой, шкафами канцелярским и аптечным, медицинским столиком, холодильником, ведром с педальной крышкой, а также необходимым для осуществления медицинской деятельности инструментарием и приборами.

Медицинские работники проводят медицинские осмотры детей; осуществляют систематическое наблюдение за состоянием здоровья детей, особенно за детьми с отклонениями в состоянии здоровья; работу по организации профилактических осмотров детей; распределение детей на медицинские группы для занятий физкультурой; ежедневный амбулаторный прием с целью оказания медицинской помощи, выявления заболевших детей.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных кабин. Зона санитарных кабин оборудована унитазами.

Туалет для мальчиков и девочек раздельный. Туалеты оборудованы педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, туалетной бумагой, мылом, индивидуальными полотенцами.

Туалетные помещения оборудованы шкафами для хранения уборочного инвентаря. Санитарное состояние удовлетворительное.

В игровых помещениях, для соблюдения режима проветривания, на окнах имеются открывающиеся форточки (фрамуги). На открывающихся окнах предусмотрено наличие сетки от залета кровососущих насекомых.

Для ограничения избыточного теплового воздействия, окна обеспечены шторами. Все основные помещения оздоровительного учреждения имеют естественное освещение.

Здание оздоровительного учреждения оборудовано системой хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения; обеспечены централизованным водоснабжением и канализацией на выгреб.

Учреждение обеспечено качественной питьевой водой. Питьевой режим организован через кулер, одноразовая посуда имеется.

Бутилированная вода, поставляемая в учреждение имеет документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

На территории участка проводится ежедневная уборка. Очистка мусоросборников проводится при их заполнении на 2/3 объема.

Все помещения подлежат влажной уборке с применением моющих средств и проветриванию два раза в день.

Ветошь, используемая для протирки столов в столовой, после употребления кипятится и просушивается.

Обязательной обработке с применением дезинфицирующих средств подлежат места общего пользования: туалетные, душевые, столовая, медицинский кабинет, изолятор.

Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию независимо от эпидемиологической ситуации в учреждении. Сиденья на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом.

Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специальных шкафах. Инвентарь, используемый для уборки туалетов, хранится отдельно и имеет сигнальную маркировку. После использования инвентарь промывается горячей водой с моющими средствами.

При проведении проверки были отобраны пробы воды на санитарно-химические и микробиологические показатели, смывы на БГКП, на паразитологические показатели, на иерсинии, го-

товое блюдо на качество термической обработки, готовое блюдо на БГКП, обед на калорийность, третье блюда для определения содержания аскорбиновой кислоты, пищевое сырье на микробиологические, санитарно-химические и паразитологические показатели, соль на содержание йода, экспресс-методы на качество мытья посуды.

09.06.2016 г. с 10.00 час. до 11.00 час.

Питание детей обеспечено на базе столовой ГКУСО «Буденновский СРЦН «Искра».

Помещения столовой: обеденный зал на 26 посадочных мест, горячий цех, условно разделен на зоны, где установлено: одна электроплита на 4 камфорки, два духовых шкафа, одна электромясорубка. Из холодильного оборудования в наличии есть низкотемпературная камера – 1, холодильник бытовой – 3; моечная оборудована посудомоечными машинами и моечными ваннами, для мытья чайной и столовой посуды. В моечном помещении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. На момент проверки все оборудование исправно.

Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, установлены в количестве 4 штук для обработки сырых и готовых продуктов. Для разделки сырых и готовых продуктов выделены отдельные разделочные ножи и доски. Весь кухонно – разделочный инвентарь промаркирован. Кухонная посуда хранится на специальных полках, посуды достаточно. Столовая посуда хранится в кассетницах. Из дезинфицирующих средств в наличии есть дезинфицирующее средство «Жавельон», инструкция по применению имеется.

Поступающие в учреждение пищевые продукты сопровождаются документами, подтверждающими их качество и безопасность. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник. Медицинский работник делает запись в журнале бракеража сырых продуктов, поступающих на пищеблок.

Хранение продуктов организовано в кладовых помещениях, в таре поставщика и в маркированной производственной таре. Мука, сахар, крупы, макаронные изделия размещены в кладовой для сухих продуктов, овощи – в кладовой для овощей. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильных камерах, снабженных термометрами.

Кулинарная обработка пищевых продуктов проводится в соответствии с рецептурой блюд и технологией приготовления кулинарных изделий.

Технологические карты имеются на все блюда, которые приготавливаются, согласно примерного меню.

Фактический рацион питания соответствует примерному меню.

В обеденном зале вывешено меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Для обеспечения физиологической потребности в витаминах ежедневно проводится С-витаминизация третьих блюд обеденного рациона из расчета 20 мг на 1 ребенка до 10 лет, и 25 мг на 1 ребенка 11 лет и старше. «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд» ведется.

Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником, с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности, а также соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

Ежедневно отбирается суточная проба готовых блюд в объеме 100 гр. в стерильную посуду и сохраняется в холодильнике в течение 48 часов.

Мытье столовой посуды, кухонного инвентаря, технологического оборудования, осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

В помещениях пищеблока проводится влажная уборка, на момент проверки санитарное состояние удовлетворительное. Инвентарь для проведения проверки отдельный и хранится в специально отведенном помещении. Ведра и ветошь для уборки туалетов имеют сигнальную маркировку.

Все помещения проветриваются ежедневно 2 раза в день. Осуществляется сквозное проветривание.

В помещениях пищеблока проводится борьба с мухами, тараканами, грызунами.

У каждого работника пищеблока имеется личная медицинская книжка, в которой отмечены результаты периодических медицинских обследований, профилактических прививок и сведения о

гигиенической аттестации. Медработник ежедневно осматривает работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, результаты осмотра заносятся в журнал специальной формы.

В столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Персонал пищеблока обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве 3 комплектов на одного работника.

В гардеробной личные вещи и обувь персонала хранится отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

Аптечка, для оказания первой медицинской помощи в наличии, пополняется своевременно.

14.06.2016г. с 09.00 до 10.00

Согласно протоколу лабораторных исследований № 1086 от 14.06.2016 г. лабораторно установлено, при проведении микробиологического анализа окружающей среды (смывы) БГКП не обнаружены, что соответствует требованиям МУ МЗ № 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами». При проведении паразитологического анализа окружающей среды (смывы) яйца гельминтов не обнаружены, что соответствует требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации». При проведении анализа окружающей среды (смывы) на иерсинии не обнаружены, что соответствует требованиям СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниозов».

По исследованным санитарно-химическим показателям отобранная проба питьевой воды соответствует СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». По исследованным микробиологическим показателям отобранная проба питьевой воды соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». Исследуемое готовое блюдо (рыба тушеная в томате) по санитарно-химическим показателям подвергнуто качественной термической обработке, что соответствует требованиям нормативной МУМЗ № 122-5/72 от 23.10.1991г. «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания». Исследуемая проба готового блюда (пюре картофельное) по микробиологическим показателям соответствует ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Калорийность обеда из трех блюд соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях среднего профессионального образования». Фактическое содержание витамина «С» в исследуемом готовом блюде (компот из сухофруктов) соответствует ГОСТ 7047-55 «Витамины. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов». Исследуемая проба (рыба с/м Минтай) по микробиологическим показателям соответствует ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Проба свежих овощей (огурцы) по санитарно-химическим показателям соответствует ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Исследуемая проба свежих овощей (огурцы) по паразитологическим показателям соответствует ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Исследуемая проба соли йодированной по санитарно-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. ТУ». Экспресс-методы на качество мытья посуды соответствуют «Приложению 2 к приказу № 300 МЗ СССР от 08.04.77г.».

■ 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) (с указанием реквизитов выданных предписаний):

нарушений не выявлено: *Федеральный закон от 26.12.2008г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 022/2011 «Техни-*

ческий регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 024/2011 «Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 023/2011 «Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», Федеральный закон от 30.03.99г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федеральный закон от 22.11.1995 N 171-ФЗ "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции", Федеральный закон от 04.05.2011г. № 99-ФЗ "О лицензировании отдельных видов деятельности", Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака», Закон Российской Федерации от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей», Постановление Правительства РФ от 15.08.2013 N 706 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг», Постановление Правительства Российской Федерации от 01.12.2009 года № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные Решением Комиссий таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299; СП 3.1.084-96 и ВП 13.3.4. 1100-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных», ОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения», СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки», СанПиН 2.1.4.1074-01 «Санитарные правила и нормативы «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»; СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза», СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита», СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами», СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А», СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»; СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита», СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов», СП 3.1.1. 2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В», СП 3.5.1378-03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности», СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша», СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»; СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»; СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»; СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»; СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих», СП 3.5.3. 3223-14 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы», СП 3.1.7.3148-13 «Профилактика Крымской геморрагической лихорадки», СП 3.1.3310-15 «Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами», Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011г. № 302-н «Об утверждении переч-

ней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования, и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»

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

(подпись проверяющего)

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

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

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы: протокол взятия образцов проб от 01.06.2016г., протокол лабораторных исследований № 1086 от 14.06.2016 года

Подписи лиц, проводивших проверку: Начальник территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе
Пронькин Владимир Викторович
Ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе
Савдирякова Юлия Владимировна

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
директор центра Рыбин Геннадий Николаевич

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

15 06 2016 г.

(дата)

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)