

КОТ ОКТ 0.18-1

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

с. Дивное
(место составления акта)

" 11 " февраля 20 21 г.
(дата составления акта)
14-00
(время составления акта)

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

№ 5-12-2/в

По адресу/адресам: Ставропольский край, Апанасенковский район, с. Дивное, ул. Советская, 197
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения №5-12р/в от 12.01.2021г. заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю Ковальчук И.В.

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

была проведена внеплановая/выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального бюджетного образовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №2» с. Дивное (МКОУ СОШ №2) (наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

<u>" 15 "</u>	<u>января</u>	<u>20 21</u>	г. с <u>10</u> час. <u>00</u> мин. до <u>11</u> час. <u>00</u> мин. Продолжительность <u>1</u>
<u>" 19 "</u>	<u>января</u>	<u>20 21</u>	г. с <u>11</u> час. <u>00</u> мин. до <u>12</u> час. <u>00</u> мин. Продолжительность <u>1</u>
<u>" 01 "</u>	<u>февраля</u>	<u>20 21</u>	г. с <u>09</u> час. <u>30</u> мин. до <u>10</u> час. <u>00</u> мин. Продолжительность <u>0.5</u>
<u>" 11 "</u>	<u>февраля</u>	<u>20 21</u>	г. с <u>09</u> час. <u>00</u> мин. до <u>10</u> час. <u>00</u> мин. Продолжительность <u>1</u>

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

Общая продолжительность проверки: 4 дня/3.5 часа

(рабочих, календарных часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Ипатовском районе

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении выездной проверки)

Директор МКОУ СОШ №2 с. Дивное Денисенко Наталья Ивановна 14.01.2021г. 09 час 00
МИН. (фамилия, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки

(заполняется в случае необходимости согласования проверки органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Баранникова Мирослава Тимофеевна - специалист, эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Ипатовском районе

Привлекались: Андрееву Светлану Анатольевну - главного врача, эксперта в организации и проведении санитарно-гигиенических оценок испытательного лабораторного центра филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Ипатовском районе», Танкову

Валентину Николаевну – ведущего инженера филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Ипатовском районе», Рожкову Викторю Анатольевну - биолога филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Ипатовском районе», Клименко Татьяну Ивановну – помощника санитарного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Ипатовском районе», Аттестат аккредитации испытательного лабораторного центра № РОСС RU.0001.21C002 от 11.12.2014 г.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется) должность должностного лица (с должностным лицом – фамилия, имя, отчество), в случае, если имеется, в качестве эксперта или представителя экспертной организации указывается фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется) в качестве эксперта или представителя экспертной организации)

реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство) (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 МКОУ СОШ №2 Денисенко Наталья

Ивановна (фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя иного должностного лица (должностных лиц) и/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 установлено:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №2» с. Дивное, адрес: Ставропольский край Анапассеновский район с. Дивное, ул. Советская, 197 тел: 8(86555)5-59-05; school2ap@yandex.ru.

наличие лицензии – имеется, СЭЗ выдана 28.03.2006г. №26ИП.02.112.М000743.03.06

Количество обучающихся 368 – всего чел., в том числе 1-4х классов – 149 чел., 5-11х – 219 чел.

Количество зданий – 1, двухэтажное.

Количество обучающихся в 1ю смену – всего 368 чел., в том числе 1-4х классов – 149 чел., 5-11х – 219 чел.

Количество обучающихся во 2ю смену – всего - 0

Следующий режим обучения – время прихода – по сменам, по классам и входам, период прихода в школу – 1 смена: вход 1 – (1-4 класс) с 08:00 до 09:00, вход 3 – (1-4 класс) с 08:00 до 09:00, вход 2 – (5-10 классы) с 08:00 до 08:30, вход 4 (6-11 классы) с 08:00 до 08:30.

В школе имеется столовая на 70 посадочных мест, расположена на первом этаже.

Перед входом в столовую установлено 3 умывальника внутри столовой 1 умывальник с холодной и горячей водой, в наличие электро- (или бумажных) полотенец – 3, мыло имеется на каждой умывальной раковине.

Разработан график питания учащихся, в том числе в условиях сохранения риска распространения новой коронавирусной инфекции. Продолжительность (в минутах) приема пищи за завтраком (15 мин), продолжительность обеда (20 мин).

В обеденном зале столовой установлено 2 прибора по обеззараживанию воздуха, наименование (марка) рециркуляторов: «МЕЛДЕЗ» РБОВ-МСК. Журнал учета работы рециркулятора имеется, подсчет отработанных часов ведется.

На обеденных столах в наличии салфетки с салфетками для рук, солонки с йодированной солью. Столы имеют гладкое гигиеническое покрытие, обеспечивающее качественное мытьё и дезинфекцию.

Дети принимают пищу с использованием ложек и вилок, ножей – нет

При анализе амбулаторного журнала медпункта и журнала инфекционных заболеваний установлено, что в период с 01.09.2020г. по настоящее время пищевых отравлений и кишечных инфекционных заболеваний, связанных с организованным питанием в школе, не зарегистрировано.

Столы накрываются персоналом пищеблока и дежурными детьми. Ориентировочное время между накрытием и посадкой детей за столы – 5 минут

Время начала завтраков 1й смены, количество 368 чел., 19 классов по графику питания

Класс	Кол-во обучающихся	Время начала питания	Время окончания питания	Перерыв между питанием
-------	--------------------	----------------------	-------------------------	------------------------

1а, 1б	35	08:30	08:45	15
2 а, 2 б	44	09:00	09:15	15
3 а, 3 б	35	09:30	09:45	15
4	26	10:00	10:15	15
5а, 5 б, 6 а	42	10:30	10:50	20
6 б, 7 а, 7 б	50	11:10	11:30	20
8 а, 8 б, 9 а	36	11:50	12:10	20
9 б, 10, 11	41	12:30	12:50	20

Наличие в школе льготной категории обучающихся - всего 73 чел., охваченных бесплатными: завтраками - 56 чел., обедами - 0, полдниками - 0 чел. 17 человек получают денежную компенсацию.

Для детей, льготной категории, определенной муниципалитетом: стоимость льготного (бесплатного) завтрака в день - 40,00 руб.

Из числа льготной категории учащихся, определенной муниципалитетом - обучаются льготники в 1ю смену - всего 56 чел., охвачены бесплатными завтраками- 56 чел. (в том числе - 0 чел. из числа школьников 1-4х классов, обучающихся в первую смену), обучается льготников во вторую смену и охвачены бесплатными обедами - всего ___ чел., (в том числе - ___ чел. из числа школьников 1-4х классов), на ___ руб. в день.

Льготная категория обучающихся 1-4 классов обучающихся обучается индивидуально получает денежную компенсацию.

Наличие в школе групп продленного дня, если имеются группы - 7, в них детей - 175 чел., группам организовано второе питание за счет родительской платы на сумму 54 руб. в день.

Организация питания учащихся 1-4х классов - на 59,96 руб. в день. (по установленной Правительством СК сумме - 59 руб. 96 коп.)

Наличие в школе отказов родителей от бесплатного питания среди учащихся 1х - 4х классов нет.

Наличие в столовой разработанного и согласованного меню - имеется, (по меню 1- 4 классов по Указу Президента) Средний вес (объем) блюд всего завтрака (в гр.) 476 гр. , средний вес (объем) блюд всего обеда (в гр.) -793 гр. (суммарный вес (объем)

На плите установленная паспортом температура мармитов первых (жидких) блюд составляет + 65⁰ - +70⁰С), мармитов гарниров и основных (вторых) блюд составляет + 65⁰ - +70⁰С) При проведении измерения температуры горячих блюд -второго блюда(курица тушеная с овощами) температура составила 65,5 гр . Произведен расчет средней массы не съеденных блюд (по меню 1- 4 классов , объем не съеденных блюд составил 9,7% .

Текущее санитарное состояние помещений пищеблока на момент проверки удовлетворительное, текущий косметический ремонт проведен перед началом нового учебного года. На пищеблоке в достаточном количестве и в рабочем состоянии необходимое технологическое оборудование - пароконвектомат, шкаф жарочный, электрокипяtilьник, электросковорода, машина овощирезательные, - прогирочная, электромясорубка, хлебопечка. Имеется достаточное количество столовой посуды и столовых приборов.

Весь используемый кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют, рабочие столы имеют соответствующую маркировку. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой. В качестве дезинфекционного средства применяется Ди-Хлор, приготовление раствора которого проводится в соответствии с инструкциями по применению.

На все указанные в меню блюда имеются в наличии технологические карты.

Для оценки качества готовых блюд и контроля организации горячего питания приказом директора МБОУ СОШ №2 с. Дивное.

При анализе записей в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» фактов запрещения к реализации готовой продукции не выявлено .

Результаты контроля качества поступающих продуктов отмечаются в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», факты возврата продуктов при анализе записей не установлены. На момент проверки наличие пищевых продуктов (в т.ч. готовых блюд) с признаками недоброкачества, без маркировочных ярлыков и с истекшим сроком годности не обнаружено. Поставщиками пищевой продукции являются И.П. Каранчев С.В. – хлеб хлебобулочные изделия; ИП Бурыка П.С. – фарш; ИП. Левченко И.И. все остальные виды продуктов. На все поступающие продукты и сырьё имеются в наличии сопроводительные документы, нарушений условий хранения и соблюдения сроков реализации при проверке не выявлено.

Журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, контроля качества готовых блюд ведутся ежедневно в соответствии с санитарными требованиями.

Все холодильное оборудование укомплектовано термометрами Журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведется ежедневно в соответствии с санитарными требованиями.

Суточные пробы оставляется на 48 часов, на момент проверки температура хранения в холодильнике +5 гр. Ёмкостей для отбора суточных проб достаточно, условия обработки и отбора соблюдаются.

Обработка яиц производится в сырьевом цехе. Посуда для обработки и варки яиц выделена, промаркирована. Обработка яйца осуществляется раствором «Хлорамина Б» в соответствии с инструкцией по его применению.

Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха. Ведется журнал контроля температуры и влажности в складском помещении. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в заводской (потребительской) упаковке на стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами не менее 20 см. Пищевые отходы собираются в выделенную для этих целей промаркированную емкость, которая в конце дня очищается и обрабатывается 2% раствором кальцинированной соды над трапом. Уборочный инвентарь промаркирован в достаточном количестве, хранение его упорядочено.

Пищевые блок обеспечен необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств разрешенных к применению.

Всего на пищевом блоке работает 4 человека персонала (2 повара, 1 кухонная рабочая, 1 кладовщик) Все работники пищевого блока имеют личные медицинские книжки, медицинский осмотр пройден полностью, санитарно-гигиеническая аттестация работников пищевого блока проведена. Весь персонал обеспечен достаточным количеством специальной одежды. Работники пищевого блока обеспечены достаточным количеством СИЗ.

В ходе контрольно-надзорных мероприятий по поручению № 1/В от 15.01.2021г. филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в СК в Ипатовском районе» проведен отбор образцов и лабораторно-инструментальные исследования

1. ВПМБ - 1 пр. 2 исслед. (ОМЧ-1, ОКБ, ТКБ-1) ; ВПСХ -1 пр. 5иссл. (железо , хлориды , сухой остаток, перманганатная окисляемость РН среды-1) – кран на пищевом блоке на соответствие СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

2. ГБМБ-2 пр./6 исслед. (на КМАФАнМ – 2, БГКП-2, патогенные-2, в т.ч. сальмонеллы – 2) ; на соответствие «Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции» от 09 декабря 2011г. N 880

3. ППФХ - 1/1 пр. йодирован. соль на содержание йода-1, на соответствие «Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции» от 09 декабря 2011г. N 880

4) ПССХ – 2 пр. овощей (2 исследования) на содержание нитратов на соответствие «Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011

5. ППФХ – молоко питьевое 2,5% жирности 1 проба/21 исслед. по органолептическим показателям: вкус, запах, массовая доля жира, ЖКС и соотношение метиловых эфиров и жирных кислот, на соответствие ТР ТС 033/2013 « О безопасности молока и молочной продукции»

6. СМБГКП-5 проб/5 исследований (пищевой блок- чистая посуда, разделочные столы , инвентарь , оборудование), на соответствие МУ МЗ СССР № 2657-82 «МУ по санитарно-

бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»

7.КЛР -2 пробы-12 исследований (вес, Б+Ж, У, зола, сухие вещества, калорийность) на соответствие МУК 4237-86

8.ГБТО -1 проба -1 (рубленые изделия из мяса) на соответствие пособие А.К. Коцеева «Простейшие инструментальные методы контроля в практике санитарно-пищевого надзора»

9. Дезинфицирующее средство -1 проба-1 исследование на соответствие инструкции по его применению

(Отчёты лабораторных испытаний №82, от 20.01.2021г №№ 97, 98, 99, 100, 101, 109 от 21.01.2021 г.; №130 от 25.01.2021г)

■ выявлены нарушения обязательных требований (с указанием положений (нормативных) правовых актов:

ст.17 Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» в части действующих санитарно-эпидемиологических требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно:

п.3.2. На пищеблоке образовательного учреждения, не соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов, а именно мытье кухонной посуды проводится в мочных ваннах предназначенных для мытья столовой посуды, что не допустимо

п.8.1.10. Нарушаются требования к правилам отбора и хранения суточных проб, отбираемых в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке школы, а именно не проводится маркировка каждой ёмкости отобранных проб.

Ответственность за выявленные нарушения возлагается на повара МБОУ СОШ №2 с. Дивное Маяцкую Раису Николаевну
(с указанием характера нарушений, лиц, допустивших нарушения)

■ 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):

■ Не выявлено нарушений следующих нормативно-правовых актов:

Федеральный закон от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании»; Федеральный Закон от 17.09.1998 г. №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»; Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011г. № 302-н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и перечня проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»; Приказ МЗ РФ от 21.03.03г. № 109 «О совершенствовании противотуберкулёзных мероприятий в РФ»; СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с изменениями, ТР ТС 021 2011 от 09.12.2011г. "О безопасности пищевой продукции"; ТР ТС 023 2011 от 09.12.2011г.; «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»; ТР ТС 033 2013 от 09.10.2013г.; «О безопасности молока и молочной продукции»; ТР ТС 022/2011 от 09.12.2014г.; «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 024 2011 от 09.12.2011г. «Технический регламент на масложировую продукцию»; ТР ТС 034 2013 от 09.10.2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»; ТР ЕАЭС 040 2016 от 18.10.2016г.; «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции»; СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»; СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»; СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»; СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита»; СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»; СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации»; СП 3.1.3112-13 «Профилактика вирусного гепатита С»; СП 3.1.3112-13 «Профилактика вирусного гепатита А»; СП 3.1.3112-13 «Профилактика вирусного гепатита В»; СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»; СП 3.1.1.3473-17 «Профилактика брюшного тифа и паратифов»; СП 3.3.13.18.03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша», СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней", СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза"; СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза», СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», СП 3.1.3310-15 "Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами", СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», 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», СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение», СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»; СанПиН 2.6.1.2523-09 "Нормы радиационной безопасности НРБ-99/2009", СП 2.6.1.2612-10 «Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ-99/2010)», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СП 3.1.359-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"

Запись в Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора) 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:

1. Распоряжение органа государственного контроля (надзора) о проведении внеплановой/выездной проверки юридического лица №5-12/р/от 12.01.2021г.
2. Поручение филиалу ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в СК в Ипатовском районе» № 1/в от 15.01.2021 г.
3. Предписание об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований №8 от 11.02.2021г
4. Отчёты лабораторных испытаний №82, от 20.01.2021г №№ 97, 98, 99, 100, 101, 109 от 21.01.2021 г. ; №130 от 25.01.2021г)
5. Протокол об административном правонарушении №46 от 11.02.2021г.
6. Фотоматериалы 2 шт.

Подписи лиц, проводивших проверку: Баранникова Мирослава Тимофеевна _____

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

Директор МКОУ СОШ № 2 с. Дивное Денисенко Наталья Ивановна (фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии) должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя) «11» февраля 2021 г. _____

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____