

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
Краснодарскому краю территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в г.Армави́ре,
Успенском, Новокубанском и Отраденском районах
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

г. Армавир
(место составления акта)

« 18 » апреля 2017 г.
(дата составления акта)
14-30час
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 122

По адресу / адресам: г. Армавир, пос. Мясокомбинат, 9 А
(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения органа государственного контроля (надзора) о проведении
плановой выездной проверки юридического лица, индивидуального
предпринимателя №122 р-15-2017 от 17.03.2017г.
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

плановая выездная
была проведена проверка
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского
края «Армавирский техникум технологии и сервиса»
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки: 03.04.2017г.- 18.04.2017г.

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

Общая продолжительность проверки: 12 рабочих дней
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в
г.Армави́ре, Успенском, Новокубанском и Отраденском районах
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

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

21.03.2017г. 09-30 часов уведомлен путем вручения копии распоряжения, копию
получил директор ГБПОУ КК «АТТС» Буров А.П.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Заместитель начальника территориального отдела Латий Е.В. (служебное
удостоверение №87 от 03.08.06г); старший специалист 2 разряда Микаелян
Т.А. (служебное удостоверение 520 от 05.11.14г.). Привлечены к проведению
проверки в качестве экспертов, представителей экспертных организаций,
следующих лиц: главный врач Ручкин Вячеслав Александрович, заведующий
санитарно-эпидемиологическим отделом Романов Евгений Викторович,
заведующая санитарно-гигиенической лабораторией Сухова Татьяна

Алексеевна, заведующая лабораторией микробиологических исследований
Прокофьева Людмила Николаевна, врач- лаборант СГЛ Табунчикова Татьяна
Валерьевна., инженер - техник Ерохина Людмила Ивановна, химик -эксперт
МО Никитина Людмила Викторовна помощник врача по гигиене детей и
подростков Ризаева Анна Григорьевна, ФБУЗ "Центр гигиены и
эпидемиологии в Краснодарском крае аккредитован в национальной системе
аккредитации как орган инспекции, аттестат аккредитации RA RU. 710012 от
22.04.2015г, выдан Федеральной Службой по аккредитации.

(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 наименование экспертных
организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

директор ГБПОУ КК «АТТС» Буров А.П.

При проведении проверки присутствовали:

(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);
- в нарушение требований п.4.2.6 СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений» не предусмотрены вытяжные отверстия вентиляционных каналов в кухне на 3-4ом этажах, помещениях для стирки и сушки белья и в туалетных на 2-3 -х этажах (Ответственность несет директор ГБПОУ КК «АТТС» Буров А.П. и юридическое лицо);
- в нарушение требований п.4.4.1.СП 2.1.2.2844-11 количество тумбочек в жилых комнатах на 3-ем этаже для мальчиков не соответствует числу проживающих (Ответственность несет директор ГБПОУ КК «АТТС» Буров А.П. и юридическое лицо);
- в нарушение требований п.4.4.5.СП 2.1.2.2844-11 не дооборудована комната для сушки белья (устройствами для сушки) (Ответственность несет директор ГБПОУ КК «АТТС» Буров А.П. и юридическое лицо);
- в нарушение требований п.4.4.4.СП 2.1.2.2844-11 допущено совместное использование помещения постирочной для обучения курсов макияжа (не оборудована столами с влагостойким покрытием, стеллажами в прачечной) (Ответственность несет директор ГБПОУ КК «АТТС» Буров А.П. и юридическое лицо);
- в нарушение требований п.5.7.СП 2.1.2.2844-емкости для пищевых отходов на кухне деформированные, не закрывающиеся (Ответственность несет комендант ГБПОУ КК «АТТС»);
- в нарушение требований п.5.2.СП 2.1.2.2844-11 не своевременно проводится мытье оконных стекол, не проведена замена разбитого стеклопалатна в умывальной комнате на 3-ем этаже (Ответственность несет комендант ГБПОУ КК «АТТС»);
- в нарушение требований п.5.4.СП 2.1.2.2844-11 уборочный инвентарь частично не промаркирован, допущено хранение уборочного инвентаря для уборки санитарных узлов совместно с другим уборочным инвентарем (Ответственность несет комендант ГБПОУ КК «АТТС»);
- в нарушение требований п.5.5.СП 2.1.2.2844-допущено хранение уборочного инвентаря (швабры ветошь) на гладильном столе в кабинете коменданта (Ответственность несет комендант ГБПОУ КК «АТТС»);
- в нарушение требований п. 5.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» для ополаскивания столовой посуды в третьей секции ванны не оборудован гибкий шланг с душевой насадкой (Ответственность несет зав. производством столовой ГБПОУ КК «АТТС» Измайлова Н.Н.);
- в нарушение требований п.14.5, п.14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 допущено формальное ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции: не по установленной форме 2 приложения №10 настоящих санитарных правил (Ответственность несет зав. производством столовой ГБПОУ КК «АТТС» Измайлова Н.Н.);
- в нарушение требований п.14.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 производственная документация на пищеблоке ведется не по форме: в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов не указывается фактическая реализация (Ответственность несет кладовщик ГБПОУ КК «АТТС»

Стороженко Е.В.);

- в нарушение требований п.4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 не в полном объеме произведена маркировка холодильного оборудования и кухонной посуды (Ответственность несет зав. производством ГБПОУ КК «АТТС» Измайлова Н.Н.);

- в нарушение требований п.14.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 13 суточная проба готовой продукции отобрана в количестве менее 100 гр. (Ответственность несет зав. производством ГБПОУ КК «АТТС» Измайлова Н.Н.);

в нарушение требований п. 5.11., п.5.16.СанПиН 2.4.5.2409-08 для мытья посуды допущено использование губчатого материала, стаканы не просушиваются на стеллажах, допущено хранение на подносах с остатками воды (Ответственность несет зав. производством ГБПОУ КК «АТТС» Измайлова Н.Н.).

(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): не выявлены

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

нарушений не выявлено – ФЗ- от 30.03.99 №52-ФЗ; ФЗ от 29.12.2012г. № 273 -ФЗ; ФЗ от 29.12.2010г. №436-ФЗ, ФЗ от 23.02.2013г. №15-ФЗ; ФЗ- №2300-1 от 07.02.92г., СП 3.5.3.3223-14; СП 3.3.2367-08, СП 3.1.2.3114 - 13; СП 3.1.1.3108-13, СП 3.1./3.2.3146-13, СП 3.3.2.1248-03, СП 3.1.2.3149-13; СП 3.2.1317-03; СП 3.2.3110-13, СП 3.5.1378-03; СП 2.3.6.1079-01, СП 2.1.7.1386-03, СанПиН 2.2.4.548-96; СанПиН 2.3.2.1324-03; СанПиН 2.2.1/2.1.1278-03, СанПиН 2.1.4.1074-01, СанПиН 2.3.2.1324-03, Закон № 2300-1 от 07.02.92г., СанПиН 2.1.2.2646-10, СанПиН 2.1.7.2790-10, СанПиН 2.1.7.1322-03. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03, Правила обращения с отходами производства и потребления (утв. Постановлением Правительства РФ от 3 сентября 2010г. №681), Приказ № 302-н, ТР №743 от 19.05.2009г., ТР 880 от 09.12.2011г., ТР №881 от 09.12.2009г., ТР №883 от 09.12.2011г. ТР №882 от 09.12.2011г. ТР ТС 034/2013, ТР ТС 033/2013

Перед началом контрольно-надзорных мероприятий предъявлены распоряжение №122 р-15-2017 от 17.03.2017г., удостоверения должностных лиц, представлен журнал учета контрольных мероприятий, где произведена запись.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края "Армавирский техникум технологии и сервиса" является самостоятельным государственным учебным заведением, реализующим образовательные программы среднего профессионального образования, в соответствии с Уставом, лицензией на право осуществления образовательной деятельности от 10.02.2014г. №06043 и СЭЗ на образовательную деятельность 23КК.19.000.М.000527.02.14. от 21.02.14г.

Территория учреждения обособлена, зонирована, озеленена, освещена, ограждена забором высотой 1,7м. У входа учреждения оборудованы урны для мусора, территория содержится в удовлетворительном состоянии

Физкультурно-спортивная зона размещена на расстоянии 30м от здания учреждения, спортивно-игровые площадки имеют твердое покрытие, беговая дорожка, яма для прыжков, футбольное поле травяной покров, площадка с мягким покрытием и др.

ГБПОУ КК «АТТС» расположено в двухэтажном кирпичном здании 1971 года постройки. Предусмотрены следующие зоны: учебная, производственная, хозяйственная, жилая, спортивная. Хозяйственная зона изолирована от других зон участка, размещается со стороны входа в производственные помещения. Все подъезды, подходы к зданию имеют твердое покрытие - асфальт. В вечернее время на территории участка обеспечивается искусственное наружное освещение. На бетонированной площадке для сбора ТБО и пищевых отходов установлены два контейнера с плотно закрывающимися крышками, расположенные за территорией учреждения. Представлен договор № 1381 от 09.01.2017г. на вывоз ТБО. Представлен договор на дератизацию и дезинсекцию №69/1-21 от 09.01.2017г., акт выполненных работ № 174 от 02.02.2017г.

Водоснабжение - централизованное, от городских сетей. Горячим централизованным водоснабжением обеспечены помещения учебных мастерских, медицинского кабинета,

производственных помещений столовой, умывальные перед обеденным залом и умывальные в туалетных помещениях. Перед входом в обеденный зал установлено 5 умывальных раковин, 2 электрополотенца и дополнительно бумажные полотенца. Представлен договор(договор №96 от 30.01.2017г. ГУПМК «Курганинский групповой водопровод») на поставку питьевой воды и на водоотведение. Питьевой режим учащихся организован в соответствии с требованиями санитарных правил, оборудован питьевой фонтанчик, с ограничительным кольцом на 1-ом этаже учебного корпуса.

Канализация - централизованная в городскую сеть, на момент проверки функционирует. Санузлы для девочек размещены на 1-3 этажах, по 2 унитаза, и по 1-ой умывальной раковине, для персонала выделен отдельный санитарный узел на 1-2ом этажах.

Отопление - центральное осуществляется от котельной МП г. Армавира "Теплосеть", температурный режим соблюдается. Параметры внешней среды соответствуют гигиеническим требованиям, протокол измерений метеорологических факторов прилагается.

Освещение - естественное и искусственное. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами тип светильника (40х2). По результатам лабораторных измерений освещенности уровень искусственной освещенности в помещениях соответствуют гигиеническим требованиям. На утилизацию использованных ртутных ламп заключен договор, сбор и хранение ламп осуществляется в специальном контейнере, представлен договор №2443 от 28.11.2016г.

Вентиляция - естественная, через оконные и дверные проемы, в учебных, производственных мастерских-, актовом зале оборудованы Сплит- системой, проводится профилактический осмотр, ремонт и испытания систем вентиляции с ООО «Юг Сервис». Представлен периодической поверки и очистки дымовых каналов от газовых печей (аппаратов) и проверки вентиляционных каналов от 15.06.2016г.

Учебный процесс:

ГБПОУ КК «АТТС» ведет учебную деятельность по следующим профессиям и специальностям: продавец; контролер-кассир; повар, кондитер; парикмахер; мастер по обработке цифровой информации; пекарь; технология продукции общественного питания; технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; товароведение и экспертиза качества потребительских товаров; организация обслуживания общественном питании; компьютерные сети; сервис на транспорте; парикмахерское искусство.

В учреждении обучаются 687 учащихся. Зачисление в училище проводится на базе 9- класса. Срок обучения в зависимости от специальности 2 года и 10 месяцев и до 4- лет. Режим занятий предусматривает работу по шестидневной учебной неделе в одну смену, с 08.00 ч. до 13.25 ч., с перерывами от 10 до 40 минут. Объем учебно-производственной нагрузки не превышает 36 часов (академических). Теоретическое обучение проводится в группах с численностью не менее 18 человек. При проведении практических занятий наполняемость группы не превышает 10-12 человек. Наполняемость групп соответствует санитарным нормам из расчета:

- в аудиториях и кабинетах - 2,5 м.кв. на одного человека;
- в учебно-производственных мастерских - 5 м.кв. на одного человека;

Оборудован 1 кабинет информатики площадью по 87,9кв.м., размещен на 2 этаже. Расстановка компьютеров выполнена по периметру. В кабинетах установлено 10 в т.ч. один для преподавателя. Компьютеры установлены на специальной мебели. Для теоретических занятий установлено по 12 ученических столов. По результатам измерения интенсивности электромагнитного поля, показатели напряженности соответствуют допустимым, установленным СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03.

Спортивный блок: спортивный зал площадью 157 м.кв. высотой 6м. размещен на 1-ом этаже учебного корпуса, предусмотрены раздевальные помещения, снарядная совмещенная с тренерской. Отопительные приборы с разводящей системой, окна полностью ограждены.

Учебный кабинет- парикмахерское дело площадью по 50,0м.кв. размещена на 1-ом этаже здания учебного корпуса оборудованы креслами, туалетными столиками без раковин, оборудованы две

раковины для мытья волос, выделено место для дезинфекции предстерилизационной очистки и стерилизации инструментов, оборудованное раковиной с подводкой горячей и холодной воды. Для хранения чистого белья и парфюмерно-косметических средств оборудованы шкафы, для грязного белья емкости с крышками, покрытие которых позволяет проводить их мытье и дезинфекцию. Для хранения уборочного инвентаря выделен отдельный шкаф, для стриженных волос имеются специальные пакеты с завязкой.

Уборочный инвентарь для проведения уборок учебных помещений, санитарных узлов выделен, промаркирован, хранение упорядочено, используется по назначению.

Уборка туалетных и умывальных помещений осуществляется своевременно; полы моют теплой водой с применением моющих и дез.средств после каждой перемены в училище; в общежитии в течение дня по мере загрязнения. Обработку унитазов, раковин - с помощью моющих и дез.средств. Уборку кабинетов, аудиторий, мастерских осуществляют после последнего звонка, коридоров и рекреаций после - после каждой перемены, административно хозяйственные помещения - в конце дня и при необходимости.

Уборка санитарных узлов осуществляется тех.персоналом, уборочный инвентарь имеет соответствующую назначению маркировку. Генеральная уборка помещений проводится 1 раз в месяц, имеется график, в качестве дезинфицирующих средства используется "Ника-экстра"- 5 литров, хлорамин- 3 кг.

Питьевой режим учащихся организован в соответствии с требованиями санитарных правил, оборудованы на трех этажах питьевые фонтанчики, с ограничительными кольцами.

Медицинское обслуживание обеспечено по договору с «МБУЗ ДГБ» № 38 от 01.09.02016г.

Общежитие: размещено в отдельно стоящем в 4-х этажном здании, жилые комнаты размещены на 3-4 этажах. На 1-ом этаже здания размещены, душевые, постирочная, помещение для хранения чистого белья и подсобные помещения. Для обеспечения культурного досуга учащихся в общежитии на каждом этаже предусмотрены холл, оборудованные телевизионной техникой.

Общее количество проживающих-105 человек из них 51 девочка и 54 мальчика. В комнатах проживает по 3-4 человека. Жилых комнат-38 площадью 18-22 кв.м. Жилые комнаты оснащены кроватями, столами, стульями, прикроватными тумбочками, встроенными шкафами для хранения домашней одежды, обуви, белья. Кровати расставлены с соблюдением минимальных разрывов. Покрытия столов, тумбочек, полок спинок кроватей - гладкие, легко поддающиеся влажной обработке и дезинфекции. Проживающие обеспечены 3-мя комплектами постельного белья и полотенец. Смена постельного белья производится 1 раз в 7 дней по мере загрязнения.

В общежитии на каждом этаже оборудованы санитарные узлы для девочек и мальчиков оснащены по 3 унитаза и по 4 умывальные раковины для мытья рук. Оборудована комната гигиены для девушек, где установлено биде; постирочная - оборудована одной стиральной машиной-автомат, раковинами с подводом горячей и холодной воды.

Душевые для девочек и мальчиков размещены на первом этаже оборудованы по 6-8 душевых сеток. Для дезинфекции резиновых ковров, установлены баки для замачивания в дезинфицирующем растворе, замачивание производится в конце дня. Приготовление раствора проводится мед. работником. Раздевальное помещение оборудовано скамейками, крючками, стульями из материала легко, поддающегося дезинфекции и обработки.

Сотрудников в техникуме 61 человек, медицинские осмотры пройдены всеми сотрудниками согласно Приказа МЗ РФ от 12.04.11.№302-н, представлен заключительный акт от 15.11.2016г. Организация питания осуществляется в собственной столовой расположенной на 2-ом этаже общежития. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню соответствуют их наименованием, указанным в использованных сборниках рецептов. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовляемых блюд и кулинарных изделий.

Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями санитарных правил. Обед состоит из закуска, второго горячего блюда из мяса, рыбы или птицы и сладкого блюда. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Столовая на 100 посадочных мест. Перед обеденным залом и в обеденном зале установлены 5 умывальных раковин для мытья рук детей, с подводкой холодной проточной воды. Раковины обеспечены мылом, для сушки рук установлено 4 электрополотенца.

Столовая работает на сырье и имеет необходимый набор помещений (варочный цех; мясо-рыбный цех; овощной цех, моечное отделение; линия раздачи, обеденный зал; санитарно-бытовые помещения для персонала; кладовая сыпучих продуктов и для холодильного оборудования, поточность технологических процессов соблюдается. Цеха оборудованы разделочными столами, разделочным инвентарем (ножи, доски), установлены моечные раковины для мытья рук персонала с подводкой холодной и горячей проточной воды через смесители и обеспечены дезинфицирующими средствами для обработки рук.

В мясном цехе имеется следующее оборудование: разделочные столы с гигиеническим покрытием, электромясорубка, три моечные ванны для обработки продовольственного сырья (мясо, рыба, птица), раковина для соблюдения правил личной гигиены персонала.

В овощном цехе имеется оборудование: разделочный стол с гигиеническим покрытием, картофелеочистительная машина, моечные раковины, раковина для соблюдения правил личной гигиены. Технология приготовления пищи соблюдается. Для поддержания необходимого температурного режима первых и вторых блюд имеется мармитная линия.

Пищеблок обеспечен необходимым холодильным, тепловым, технологическим оборудованием: холодильник; для хранения суточных проб выделен холодильник; электромясорубка; жарочный шкаф; электроплита; разделочные столы и доски; сковорода электрическая. Все холодильное оборудование обеспечено термометрами. Для контроля температурного режима холодильного оборудования оснащены термометрами, с последующей записью в журнал.

Столовая посуда моется в посудомоечной машине, в моечной для мытья столовой посуды установлено 5 моечных ванн, кухонная посуда в 2-моечных ваннах. Для дезинфекции посуды выделена емкость с крышкой. Чистая посуда хранится на стеллажах в металлических сушилках с ячейками. Пищеблок обеспечен посудой в достаточном количестве для 1-2-3 блюд. Запас посуды имеется и пополняется по мере необходимости. Кухонная посуда, производственный и разделочный инвентарь промаркированы.

Обработка яиц осуществляется в мясо-рыбном цехе, выделен специальный стол и 3 емкости, установлена раковина с подводкой холодной и горячей проточной воды. Для мытья яиц используется 2% раствор кальцинированной соды. Для дезинфекции применяется 0,5% раствор хлорамина.

Для хранения хлеба оборудован специальный деревянный шкаф с круглыми отверстиями.

По контролю за организацией питания учащихся создана бракеражная комиссия.

На пищеблоке работает 5 человек, представлены медицинские книжки, медосмотр пройден, сан. минимум сдан. Сотрудники пищеблока привиты в соответствии с национальным календарем. Для мытья рук сотрудниками пищеблока имеется мыло, бумажное полотенце и дез. средства «Самаровка», «Ника-экстра М».

Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению. Пищеблок обеспечен моющими и дез. средствами в достаточном количестве.

В санитарно-бытовом помещении установлены шкафы для раздельного хранения санитарной и личной одежды каждый персонал обеспечен 3-мя комплектами санитарной одеждой.

Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте, Емкости освобождаются по мере загрязнения на 2/3 объема, обрабатываются с помощью моющего средства.

Транспортировка пищевых продуктов осуществляется спец. автотранспортом поставщика согласно представленных договоров.

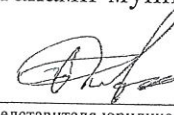
Поставка продуктов осуществляется от ООО «Ковчег», ОАО» Кондитерская фабрика, ИП Брегер А.Я., ИП Симонянц Г.К. ИП Краснюк А.А. Пищевые продукты, поступающие в учреждение сопровождаются документы подтверждающими их качество и безопасность.

Представлены документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательное учреждение допущено при наличии маркировочных ярлыков и хранятся до полного использования продукт. Продукции с истекшим сроком реализации не обнаружено.

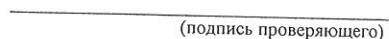
Отобраны на исследование пищевые продукты и продовольственное сырье, готовые блюда на термообработку, бак. анализ, калорийность. Проведены экспресс-методом контроль температурного режима холодильного оборудования, температурного режима раздачи готовых блюд, качества мытья посуды, контроль температурного режима мытья кухонной и столовой посуды.

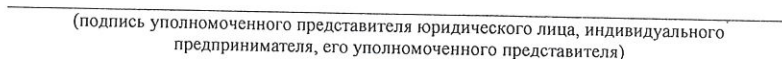
Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена:


(подпись проверяющего)


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

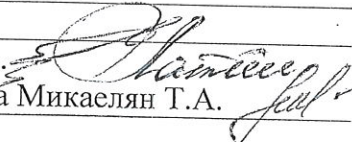
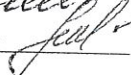
Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует:


(подпись проверяющего)


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

Прилагаемые к акту документы: Протоколы об АПН №021837, №021838, №021842, №021839, №021840 договора на ТБО, дератизационные мероприятия, ртутьсодержащие лампы, Устав ОГРН, ИНН, должностные инструкции, приказы о назначении. Предписание должностного лица № 122 от 18.04.2017г. Протоколы лабораторных исследований

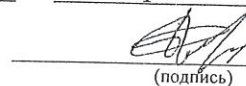
Подписи лиц, проводивших проверку:

Зам начальника ТО Латий Е.В. 
Старший специалист 2 разряда Микаелян Т.А. 

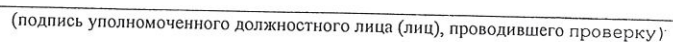
С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

директор ГБПОУ КК «АТТС» Буров А.П.
(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

« 18 » апреля 2017 г.


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:


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