

**Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий**

ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:

**18.04.2022**

**КНМ 69220041000101910466**

QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



**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 Тверской области (Управление Роспотребнадзора по Тверской области)

ул. Дарвина, д. 17, г. Тверь, 170034, телефон/факс 342211/356185

Территориальный отдел в Бежецком районе

ул. Садовая, д. 26, г. Бежецк, 171984, телефон/факс 2-14-42/2-00-31

(указывается наименование контрольного (надзорного) органа и при необходимости его территориального органа)

от «05» мая 2022 г., 17 час. 00 мин. № 09/75

(дата и время составления акта)

171984, Тверская область, г. Бежецк, ул. Садовая, д. 26

(место составления акта)

**Акт внеплановой выездной проверки**

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением № 09/75 от 18.04.2022г.

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2. Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора)

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена:

главным специалистом - экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Тверской области в Бежецком районе Новиковой Галиной Валентиновной, специалистом - экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Тверской области в Бежецком районе Прошкиной Светланой Владимировной

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

- 1) главный врач Зиберг Татьяна Анатольевна,
- 2) заведующий лабораторией, биолог Денисова Марина Владимировна,
- 3) врач-бактериолог Осипова Татьяна Николаевна,
- 4) фельдшер-лаборант Царькова Марина Валентиновна,



(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов);

Аттестат аккредитации № RA.RU. 710006 выдан 30.04.2015г. Федеральной службой по аккредитации, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 01.04.2015 г. аттестат аккредитации № RA. RU. 510131 выдан 28.10.2016 г., Федеральной службой по аккредитации, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 15.08.2016г.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении МОУ «Вепревская ООШ им. Ф.В.Морина Сонковского района Тверской области»

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):  
171457, Тверская обл., Сонковский р-он, дер.Вепрь, д.3А

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемое лицо:

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Вепревская основная общеобразовательная школа им. Ф.В.Морина Сонковского района Тверской области» (МОУ «Вепревская ООШ им. Ф.В.Морина Сонковского района Тверской области»); ОГРН 1026901545000; ИНН 6906007616; КПП 690601001. Место нахождения: 171457, Тверская обл., Сонковский р-он, дер.Вепрь, д.3А; Место фактического осуществления деятельности: 171457, Тверская обл., Сонковский р-он, дер.Вепрь, д.3А.

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с «20» апреля 2022 г., 10 час. 00 мин.

по «20» апреля 2022 г., 10 час. 47 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с ... – не приостанавливалось

с «\_\_» \_\_\_\_\_ г., \_\_\_\_ час. \_\_\_\_ мин.

по «\_\_» \_\_\_\_\_ г., \_\_\_\_ час. \_\_\_\_ мин.

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

1 час 00 мин. (часы, минуты)

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1) осмотр

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

в следующие сроки:



с «20» апреля 2022г., 10 час. 00 мин.

по «20» апреля 2022г., 10 час. 47 мин.

по адресу: 171457, Тверская обл., Сонковский р-он, дер.Вепрь, д.3А

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которых составлены: протокол осмотра от 20.04.2022г.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

2) отбор проб (образцов) в следующие сроки:

с «20» апреля 2022 г., 10 час. 17 мин.

по «20» апреля 2022 г., 10 час. 30 мин.

по адресу: 171457, Тверская обл., Сонковский р-он, дер.Вепрь, д.3А

По результатам которого составлен протокол отбора проб от 20.04.2022г.

4) испытание проб:

в следующие сроки:

с «20» апреля 2022 г., 14 час. 30 мин.

по «25» апреля 2022 г., 10 час. 30 мин.

по месту 171984, Тверская область, г. Бежецк, ул. Садовая, д. 26;

по результатам составлены протоколы испытаний №1/2062 от 25.04.2022г.

5) истребование документов;

в следующие сроки:

с «20» апреля 2022г., 10 час. 00 мин.

по «20» апреля 2022г., 10 час. 47 мин.

по месту: 171457, Тверская обл., Сонковский р-он, дер.Вепрь, д.3А.

истребование документов осуществлено путем направления требования о представлении необходимых и (или) имеющих значение для проведения оценки соблюдения контролируемым лицом обязательных требований документов и (или) их копий от 20.04.2022г., истребуемые документы предоставлены 20.04.2022г.

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом:

1. Документы, подтверждающие полномочия руководителя организации (распоряжение № 186-ра от 05.08.2019 о назначении на должность, должностная инструкция);
2. Контракт № 18923 от 10.01.2022г. на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами на территории Тверской области с ООО «Тверьспецавтохозяйство»; акты выполненных работ;
3. Договор № ДЕЗ-9/13 от 10.01.2022 г. на выполнение профилактических работ по дератизации с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» и акт выполненных работ от 02.03.2022 г.;
4. Списочный состав сотрудников пищеблока;
5. Личные медицинские книжки персонала пищеблока с данными о прохождении медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками учреждения, о проведенных профилактических прививках.
6. Примерные меню; технологические карты на приготавливаемые блюда, рецептурные сборники;



7. Список поставщиков пищевых продуктов; Договор на поставку от 01.01.2022г. с ООО «БЕЖЕЦК-АЙСБЕРГ», муниципальный контракт от 01.01.2022 г. с ООО «ПЕКАРЬ»;
8. Акт обследования технического состояния системы вентиляции помещений пищеблока № 80 от 16.08.2021 г.;
9. Справка об используемом технологическом и холодильном оборудовании на пищеблоке, паспорта на каждую единицу оборудования, сведения (справка) о рабочем состоянии данного оборудования.
10. График проведения мероприятий по уборке и дезинфекции помещений учреждения;
11. Гигиенический журнал, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
12. Информация о количестве обучающихся (с разбивкой по классам), о количестве обучающихся, охваченных горячим питанием (завтраки, обеды, завтраки и обеды);

**11. По результатам выездной проверки установлено:**

МОУ «Вепревская ООШ им. Ф.В.Морина Сонковского района Тверской области» осуществляет свою деятельность при наличии лицензии на образовательную деятельность Учреждение осуществляет свою деятельность при наличии лицензии на образовательную деятельность (лицензия № 170 от 16.04.2015г. выдана Министерством образования Тверской области, серия 69Л01 № 0001100). Согласно лицензии в учреждении образование реализуется по следующим уровням образования: начальное общее образование, основное общее образование.

Школа имеет собственный земельный участок. Участок имеет ограждение и наружное освещение. На земельном участке выделяются следующие зоны: зона застройки, зона игровой территории, хозяйственная зона.

Для сбора мусора в хозяйственной зоне оборудована площадка, на которой установлен контейнер с крышкой. Заключен контракт № 18923 от 10.01.2022г. на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами на территории Тверской области с ООО «Тверьспецавтохозяйство».

Заключен договор № ДЕЗ-9/13 10.01.2022 г. на выполнение профилактических работ по дератизации с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области», предоставлен акт выполненных работ от 02.03.2022 г.

Здание школы - кирпичное, одноэтажное, типовое, введено в эксплуатацию в 2003 году. Школа рассчитана на 70 учащихся. В настоящее время в школе обучается 31 чел.

Для обучающихся 1-4 классов организованы завтраки и обеды, для обучающихся 5-9 классов организованы обеды. Для обучающихся 1-4 классов и обучающихся 5-11 классов, чьи семьи находятся в трудной жизненной ситуации, организовано бесплатное питание; для других обучающихся организовано питание за счет родительских средств. Питание школьников организовано в столовой. Охват горячим питанием на момент проверки составляет 100 %.

Обеденный зал столовой оборудован комплектной мебелью на 25 посадочных места с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Количество одновременно питающихся детей – 16, не превышает количество оборудованных посадочных мест. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

Для соблюдения правил личной гигиены перед обеденным залом оборудованы 3 умывальные раковины с подводом холодной и горячей воды.

Отпуск готовых блюд осуществляется с линии раздачи. Накрытие на стол осуществляет персонал.

Разработаны: примерное десятидневное меню обедов для обучающихся 1-9-х классов, примерное десятидневное меню завтраков для обучающихся 1-4-х классов. Фактическое питание детей не соответствует разработанным примерным десятидневным меню.

Предоставленное примерное десятидневное меню обедов для обучающихся 1-9-х классов разработано с нарушением требований.

Технологические карты на приготавливаемые блюда разработаны. В технологических документах на приготавливаемые блюда отсутствует информация о температуре горячих



жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, что является нарушением п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее по тексту СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Осуществляется приготовление блюд из консервов: борщ консервированный, щи консервированные, на которые отсутствуют технологические карты, что является нарушением п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В ежедневном меню, вывешенном на информационном стенде имеется информация о массе порций, калорийности порций.

В питании используются запрещенные блюда и продукты – быстрорастворимое какао, что является нарушением п.8.1.9, п.40 приложения 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В питании детей используется йодированная соль.

Проведено контрольное взвешивание готовых порционных блюд :

- завтрак: суп молочный с макаронными изделиями - общий вес порции согласно утвержденного меню – 200 грамм. По результатам контрольного взвешивания установлено: средний вес порции – 199,5 грамм.

По результатам проведенных замеров температура готовых блюд на раздаче составила: суп молочный с макаронными изделиями -  $61,1^{\circ}\text{C}$ ; какао с молоком -  $43,6^{\circ}\text{C}$ , что является нарушением п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В соответствии с п. 8.4 Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (введены в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст) при реализации температура горячих жидких блюд (супов, соусов) и напитков должна быть не менее  $75^{\circ}\text{C}$ ,

В учреждении не осуществляется контроль температуры блюд на линии раздачи с помощью термометров, что является нарушением п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Помещение для приготовления пищи располагается в приспособленном помещении. Отопление здания столовой от котельной учреждения на твердом топливе (уголь, дрова). Здание оборудовано централизованными системами холодного водоснабжения и водоотведения. Горячее водоснабжение от электроводонагревателей. Освещение естественное и искусственное, светильники имеют защитные плафоны. Отделка производственных помещений пищеблока проведена материалами позволяющими проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В помещении обеденного зала на стене и потолке имеются следы черной плесени, что является нарушением ст. 24 Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее по тексту – СП 2.4.3648-20), п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Имеется следующий набор помещений: горячий цех с зонированием, моечное отделение, складское помещение, санитарный узел, обеденный зал.

Из технологического оборудования в горячем цехе установлено: одна промышленная эл. плита на 4 конфорки с духовкой, производственные цельнометаллические столы (8 ед.). В зоне приготовления холодных закусок и порционирования готовых блюд оборудована бактерицидная лампа. Поточность технологического процесса на пищеблоке соблюдается, производственные разделочные столы расставлены и промаркированы с соблюдением санитарных требований. Оборудована оконная приточно-вытяжная вентиляционная система с естественным побуждением.

Моечное отделение оборудовано мойками в необходимом количестве. Для мытья посуды используются поролоновые губки.

Складское помещение оборудовано стеллажами для хранения продуктов, для контроля температурного режима хранения имеется психрометр. Для хранения скоропортящихся продуктов установлено 2 бытовых двухкамерных холодильника, морозильная камера. Обеспечено наличие контрольных термометров в холодильном оборудовании, для контроля температурного режима хранения имеется психрометр. Результаты контроля температурного режима хранения продуктов заносятся в журнал «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании»,



результаты контроля температурного режима хранения продуктов в складском помещении заносятся в журнал «Журнал учета температурного режима в складском помещении».

В холодильной камере складского помещения при температуре  $+5^{\circ}\text{C}$  хранятся яйца, дата производства 20.03.2022 г., срок хранения при температуре от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $+2^{\circ}\text{C}$  – 90 суток, при температуре от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $+20^{\circ}\text{C}$  – 25 суток, таким образом на момент проверки срок годности истек 14.04.2022 г., что является **нарушением п.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

Промаркированным разделочным инвентарем и кухонной посудой, столовой посудой пищеблок обеспечен. Для приготовления блюд используется посуда из нержавеющей стали. Имеющиеся столовые приборы (ложки, вилки, ножи), имеющаяся посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлена из нержавеющей стали.

Для сбора пищевых отходов имеется специальная промаркированная емкость. Чистая кухонная и столовая посуда хранится на стеллажах. Для обработки технологического оборудования выделены спец. промаркированные ёмкости. Для уборки помещений выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Хранение уборочного инвентаря упорядочено. Запас моющих средств и дезинфицирующих средств (в том числе с вирулицидным действием) имеется: Хлормисепт Р, «SORTI».

На все поступающие в учреждение продукты имеется необходимая документация, маркировка, подтверждающая качество и безопасность продуктов.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы, для регистрации результата бракеража имеется «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

В целях контроля за соблюдением технологического процесса, доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи в столовой оставляется суточная проба от каждой партии приготовленных блюд завтраков и обедов. Суточная проба отбирается в специально выделенные промаркированные емкости с крышками, хранение осуществляется в течение 48 часов. Для хранения суточных проб выделен отдельный холодильник.

На момент проверки в столовой работает 1 человек. Представлена личная медицинская книжка работника. Медосмотр, профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация пройдены своевременно. В ЛМК имеются данные о вакцинации, проведенной в установленном порядке. Спецдеждой персонал пищеблока обеспечен. Оборудован шкаф для хранения спецодежды и личной одежды и обуви. «Гигиенический журнал» имеется, ведется в установленном порядке.

В ходе проведения проверки проводился отбор проб готовых блюд для проведения лабораторных испытаний, а именно:

1. Суп молочный с макаронными изделиями. По результатам протокола лабораторных испытаний №1/2062 от 25.04.2022г отобранная проба удовлетворяет требованиям п.1.8 таблица 1 приложение 2, приложение 1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

**По результатам проведения внеплановой выездной проверки выявлены нарушения обязательных требований:**

1. В технологических документах на приготавливаемые блюда отсутствует информация о температуре горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, что является **нарушением п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее по тексту СанПиН 2.3/2.4.3590-20).**

2. Осуществляется приготовление блюд из консервов: борщ консервированный, щи консервированные, на которые отсутствуют технологические карты, что является **нарушением п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

3. В питании используются запрещенные блюда и продукты – быстрорастворимое какао, что **является нарушением п.8.1.9, п.40 приложения 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

4. По результатам проведенных замеров температура готовых блюд на раздаче составила: суп молочный с макаронными изделиями -  $61,1^{\circ}\text{C}$ ; какао с молоком -  $43,6^{\circ}\text{C}$ , **что является нарушением п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

5. В учреждении не осуществляется контроль температуры блюд на линии раздачи с



помощью термометров, что является нарушением п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6. В помещении обеденного зала на стене и потолке имеются следы черной плесени, что является нарушением ст. 24 Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее по тексту – СП 2.4.3648-20), п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. В холодильной камере складского помещения при температуре  $+5^{\circ}\text{C}$  хранятся яйца, дата производства 20.03.2022 г., срок хранения при температуре от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $+2^{\circ}\text{C}$  – 90 суток, при температуре от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $+20^{\circ}\text{C}$  – 25 суток, таким образом на момент проверки срок годности истек 14.04.2022 г., что является нарушением п.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

- уведомление о проведении выездной проверки от 18.04.2022г. № 09/75;
- решение о проведении плановой выездной проверки от 18.04.2022г. №09/75;
- требование о представлении необходимых и (или) имеющих значение для проведения оценки соблюдения контролируемым лицом обязательных требований документов и (или) их копий от 20.04.2022г.;
- протокол осмотра от 20.04.2022г.;
- протокол отбора проб б/н от 20.04.2022г.;
- протокол испытаний №1/2062 от 25.04.2022г.;
- распоряжение № 186-ра от 05.08.2019 о назначении на должность, должностная инструкция);
- контракт № 18923 от 10.01.2022г. на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами на территории Тверской области с ООО «Тверьспецавтохозяйство»; акты выполненных работ;
- договор № ДЕЗ-9/13 от 10.01.2022 г. на выполнение профилактических работ по дератизации с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» и акт выполненных работ от 02.03.2022 г.;
- списочный состав сотрудников пищеблока;
- примерные меню; технологические карты наготавливаемые блюда, рецептурные сборники;
- список поставщиков пищевых продуктов; Договор на поставку от 01.01.2022г. с ООО «БЕЖЕЦК-АЙСБЕРГ», муниципальный контракт от 01.01.2022 г. с ООО «ПЕКАРЬ»;
- акт обследования технического состояния системы вентиляции помещений пищеблока № 80 от 16.08.2021 г.;
- справка об используемом технологическом и холодильном оборудовании на пищеблоке, паспорта на каждую единицу оборудования, сведения (справка) о рабочем состоянии данного оборудования.

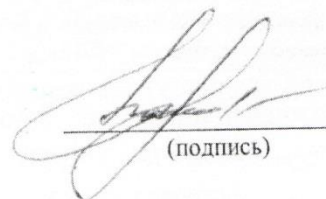
(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и



иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Главный специалист- эксперт территориального  
отдела Управления Роспотребнадзора  
по Тверской области в Бежецком  
районе Новикова Г.В.

(должность, фамилия, инициалы инспектора  
(руководителя группы инспекторов),  
проводившего документарную проверку)



(подпись)

главный специалист – эксперт Новикова Галина Валентиновна, контактный телефон  
8/48231/22354

эл. почта: bezh@rpn-tver.ru

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки,  
контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

**Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их  
представителей с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)**

**Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе  
через личный кабинет на специализированном электронном портале**

исх. № 09/601 -2022 от 05.05.2022г. на эл.адрес: [veproosh@mail.ru](mailto:veproosh@mail.ru)

В случае несогласия с настоящим актом Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о принятии обжалуемого акта (статья 40 Федерального закона «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации») с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода:



\* Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.