

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 Свердловской области  
Территориальный отдел  
в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах  
адрес: 623418, Свердловская область, г. Каменск-Уральский, проспект Победы, дом 97  
тел: (34329)34-03-84, E-mail: mail\_05@66.rosпотребнадzor.ru  
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

Место составления акта

623418, Свердловская область, г. Каменск-Уральский, проспект Победы, дом 97

### АКТ ПРОВЕРКИ

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области  
в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах  
юридического лица

25.07.2016 г. 1<sup>0</sup> час. 0<sup>0</sup> мин.

На основании распоряжения № 01-01-01-03-05/14478 от 27.06.2016 г.  
заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области  
А.И. Юровских

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:  
МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЁННОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ИЛЬИНСКАЯ СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
623512, Свердловская обл., Богдановичский район, с. Ильинское, Ленина ул., 22 Б

объект(ы) с указанием адреса (место проведения проверки)

летний оздоровительный лагерь

623512, Свердловская область, Богдановичский район, с.  
Ильинское, Ленина ул., 22 Б

Дата и время проведения выездной проверки: с 28.06.2016 00:00 по 25.07.2016

№	Дата выхода на объект проверки (число, месяц, год)	Время нахождения на объекте (с ____ ч. ____ мин. по ____ ч. ____ мин.)	Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объекте)	Наименование, адрес объекта проверки
1.	29.06.2016	с 0:00 до 14:00	5 часа 00 минут	летний оздоровительный лагерь 623512, Свердловская область, Богдановичский район, с. Ильинское, Ленина ул., 22 Б

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах

С копией распоряжения приказа о проведении проверки ознакомлен

Лицо(а), проводившее проверку

Тыщенко Леонид Валерьевич

  
специалист-эксперт Территориального отдела Управления  
Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-  
Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском  
районах

При проведении проверки присутствовали: директор школы Артюхин Игорь Станиславович

При проведении проверки осуществлялась

Фотосъемка на камеру смартфона NOKIA LUMIA 925

О проведении фотосъемки

О проведении фотосъемки



В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИЛЬИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
2.	адрес	623512, Свердловская обл., Богдановичский район, с. Ильинское, Ленина ул., 22 Б
3.	дата регистрации	10.01.2000
4.	ИНН	6605006552
5.	ОКПО	52330250
6.	ОГРН	1026600706153
7.	организационно-правовая форма	Учреждения
8.	вид собственности	Государственная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	80.21.2
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	АРТЮХИН ИГОРЬ СТАНИСЛАВОВИЧ, ДИРЕКТОР
13.	телефон, факс, e-mail	(276)38386

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту							
1.	наименование	летний оздоровительный лагерь					
2.	адрес	623512, Богдановичский район, с. Ильинское, Ленина ул., 22 б					
3.	ОКВЭД	55.23.1 Деятельность детских лагерей на время каникул					
4.	ведомственная классификация	детские оздоровительные учреждения и учреждения отдыха городского					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Савицкая Анастасия Владимировна, начальник лагеря					
9.	телефон, факс, e-mail	38-3-86					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
всего		13	0	0	0	0	0
женщины		12					
подростки 15-17 лет							
Предмет проверки							
№ п/п	наименование НД						
1.	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.						
2.	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.						
3.	СанПиН 2.1.7.2790-10 Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами.						
4.	СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания.						
5.	СанПиН 2.4.4.2599-10 Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул.						
6.	СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.						
7.	СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В.						
8.	СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.						
9.	СП 3.1.2.2512-09 Профилактика менингококковой инфекции.						
10.	СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.						
11.	СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.						
12.	СП 3.1.2825-10 Профилактика вирусного гепатита А.						
13.	СП 3.1.2951-11 Профилактика полиомиелита.						
14.	СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.						
15.	СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.						



16.	СП 3.1.3310-15 Профилактика инфекций, передающихся вксоловыми клещами
17.	СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза
18.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.
19.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.
20.	СанПиН 3.5.2.1376-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих
21.	СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.

#### Описательная часть

На основании распоряжения № 01-01-01-03-05/14478 от 27.06.2016 г. заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области А.И. Юровских с 28.06.2016 по 25.07.2016 была проведена внеплановая выездная проверка Муниципального казённого общеобразовательного учреждения Ильинская средняя общеобразовательная школа, юридический адрес: 623512, Свердловская обл., Богдановичский район, с. Ильинское, Ленина ул., 22 Б, на объекте Летний оздоровительный лагерь, место фактического осуществления деятельности Свердловская обл., Богдановичский район, с. Ильинское, Ленина ул., 22 Б.

В том числе обследование объекта 29.06.2016 с 9:00 до 12:00

с 28.06.2016 года по 22.07.2016 года филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза в рамках внеплановой выездной проверки Муниципального казённого общеобразовательного учреждения Ильинская средняя общеобразовательная школа, юридический адрес: 623512, Свердловская обл., Богдановичский район, с. Ильинское, Ленина ул., 22 Б, на объекте Летний оздоровительный лагерь, место фактического осуществления деятельности Свердловская обл., Богдановичский район, с. Ильинское, Ленина ул., 22 Б.

Описательная часть по содержанию летнего оздоровительного лагеря (Свердловская обл., Богдановичский район, с. Ильинское, Ленина ул., 22 Б) согласно санитарного законодательства приводится в соответствии с экспертным заключением Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах» №02-05-12/2198от 22.07.2016года, которое прилагается к данному акту и является его неотъемлемой частью

Общее время нахождения на объекте 05 часа 00 минут, в том числе:

29.06.2016г, с с 9:00 до 14:00 ( 05 часов 00 минут)- обследование и проведение отбора пищевых продуктов, смывов Летнего оздоровительного лагеря, Свердловская обл., Богдановичский район, с. Ильинское, Ленина ул., 22 Б.

1 смена с 06.06.2016г по 29.06.2016г. – детей 50 человек.

Сотрудники, работающие в летнем оздоровительном лагере с дневным пребыванием: 13 человек (педагоги), 3 человека- сотрудники столовой (1 повар, 1 кладовщик, 1 кухонный рабочий).

2-х этажное здание общеобразовательного учреждения имеет самостоятельный земельный участок, огороженный забором с 4-х сторон. Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы. В хозяйственной зоне расположены мусоросборники с крышками, установленные на бетонированной площадке ( Договор №71/14 от 27.12.2013г на оказание услуг по транспортированию и размещению (утилизации) отходов производства и потребления с МУП «Благоустройство», Свердловская область, г. Богданович, ул. Гагарина, 3.). Въезды и входы на участок территории оздоровительного учреждения имеют твердое покрытие.

Проведение энтомологического контроля до и после акарицидной обработки: 04.05.2016г. проведено энтомологическое обследование на территории лагеря с дневным пребыванием детей, клещей на территории объекта обнаружено не было, заклещевленность была 0шт. на 1 флажок/см. Акарицидную обработку проводило ООО «Тройка-сервис» 04.05.2016г. 06.05.2016г. при проведении обследования после проведенной акарицидной обработки выявлено, что территория МКОУ «Ильинская школа» открыта для доступа с/х животных, в левом углу за школой захламленная заросшая территория.

Летний оздоровительный лагерь дневного пребывания детей располагался в помещении школы и включал в себя: 2 игровых комнаты, спортивный зал, столовую, санитарные узлы.

Режим дня: 08.30ч.-08.45ч.-приход в лагерь, 08-15ч. до 09.00ч.-зарядка, 09.00ч.-09.15ч.-завтрак, 09.15ч.-10.00ч.-завтрак, 10.00ч.-12.30ч.-занятия по плану отрядов, 12.30ч.-13.30ч.-обед, 13.30ч.-14.00ч.-занятия по интересам, 14.00ч.-14.30ч.-уход домой.

Водоснабжение – оздоровительное учреждение оборудовано системами централизованного хозяйственно - питьевого, водоснабжения. Для питьевых целей детей используются питьевой фонтанчик, расположенный на первом



этаже основного здания.

Канализация – централизованная.

Отопление – централизованное; подача тепла осуществляется от сетей местной котельной. Проветривание кабинетов, предназначенных для игр детей проводится (все фрагуги в исправном состоянии). В туалетных комнатах, спортзале, оборудована вытяжная вентиляция.

Санузлы для детей в летнем лагере оборудованы на первом этаже школы, отдельно для девочек и мальчиков оборудованные унитазами, умывальниками из расчета на общее количество детей.

Медицинский кабинет находится на 1-м этаже; состоит из медицинского кабинета, процедурного кабинета и изолятора – нет. Медицинский кабинет имеет самостоятельный вход из коридора.

Площадь медицинского кабинета:

Наименование помещений	Площадь	Внутренняя отделка		
		Стены	Пол	Потолок
Медицинский кабинет	24,0	Побелка, покраска	1/2 покраска	побелка

В связи с тем, что школа признана малокомплектной, медкабинет не используется и не лицензирован. Обслуживание проводится Фельдшерским пунктом села Ильинское.

Для организации горячего питания в летнем лагере используют столовую на 60 посадочных мест. В летнем оздоровительном учреждении имеется 2х недельное меню, разработанное с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, которое утверждено директором школы. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Профилактика микронутриентов соблюдается. В питании детей используют витаминизированные продукты (хлеб, хлебобулочные изделия, напитки). Витаминизация блюд проводится в соответствии санитарных требований.

В обеденном зале установлены шестиместные обеленные столы. При входе в столовую имеются раковины для мытья рук 4 штуки, из расчета 1 раковина на 20 детей.

На пищеблоке выделяют следующие цеха: овощной цех первичной (грязной) обработки; мясо – рыбной цех; горячий цех; санитарный узел для персонала пищеблока; складское помещение для хранения сыпучих продуктов; моечная столовой посуды и кухонной посуды.

Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, температурных режимах воды в моечных ваннах.

Моющие (сода) хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, отдельно от пищевых продуктов.

Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах соблюдается следующий порядок: - механическое удаление остатков пищи; - мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств; - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C; - просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдается следующий порядок: - механическое удаление остатков пищи; - мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C; - мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны; - ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой; - просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°C, с применением моющего средства (сода); во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке, и соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Мытье кухонной и столовой посуды, разделочного инвентаря, технологического оборудования, кухонных стоек, шкафов и тары осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте.

Суточная проба отобрана в соответствии с санитарными требованиями; на емкостях с суточной пробой имеется маркировка ( дата отбора), хранится в холодильном оборудовании при температуре +5 градусов.

На момент проверки холодильное и технологическое оборудование работает. Разделочного инвентаря достаточно.



разделочный инвентарь хранится у разделочных столов с аналогичной маркировкой. Столовая и кухонная посуда приобретена в достаточном количестве, без сколов и повреждений, проведена её маркировка. Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве. На момент проведения проверки имеется для мытья посуды сода кальцинированная, имеются инструкции по мытью посуды. Бракеражный журнал готовой и сырой продукции заполняются ежедневно. С - витаминизация третьих блюд проводится с отметкой в отдельном журнале. В обеденном зале перед раздачей вывешено меню. Журнал здоровья заполняется ежедневно с подписью сотрудников столовой и отметкой медицинского работника.

- Моющие ванны подключены к канализации без использования воздушных разрывов.

- Отсутствует шкаф для хранения хлеба, хлеб хранится в приспособленной нише без дырочки.

Поставщики пищевых продуктов и график завоза продуктов: ИП Елышев С.С., Камышловский район, г. Камышлов, ул. Кооперативная, 47 (мясо, рыба), ИП Ильиных Л.Л., магазин «Родник», Богдановичский район, с. Ильинское, ул. Ленина, 28 (молоко, молочнокислые продукты, крупы, хлебобулочные изделия, фрукты), ИП Жигалов А.В., Богдановичский район, с. Троицкое, ул. Чкалова, 6 (овощи).

На пищеблоке работает 3 сотрудника (1 повар, 1 класовщик, 1 кухонный рабочий).

Прохождение сотрудниками медицинского обследования: флюорографическое обследование-апрель-июнь 2016г., обследование сотрудников на рото- и коро- вирусы- 16.05.2016г.; прививка против дизентерии поставлена сотрудникам-май.2016г., гигиеническое обучение пройдено-25.05.2016г.

В ходе надзорных мероприятий произведен отбор пищевых продуктов и продовольственного сырья, смывов пробы доставлены в аккредитованный ИПЦ филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» (Аттестат аккредитации ИПЦ RA.RU.310432 от 27.04.2016г.). По результатам лабораторных исследований установлено:

-Проба №5735 смыв с картофеля на персонию в объеме проведенных исследований соответствует санитарным требованиям.

-Проба №5736 смыв на яйца гельминтов в объеме проведенных исследований соответствует санитарным требованиям.

- Проба № 11998 "Печень по-строгановски" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."

- Проба № 11999 "Вермишель отварная" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."

-Проба № 12000 "Обед оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей в период каникул - СанПиН 2.4.4.2599-10" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул"

-Проба № 12012 "Салат столовая свежая" в объеме проведенных испытаний по показателю нитраты соответствует требованиям прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."

-Проба № 12013 "Картофель свежий" в объеме проведенных испытаний по показателю яйца гельминтов соответствует требованиям гл. 2, ст. 7, п. 11 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."

**Выявлены нарушения нормативных документов**

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения
1	2.4.5.2409-08	3.1	ст.22 п.1	При проведении, 29.06.2016 с 9:00 до 12:00, на основании распоряжения от 27.06.2016г., №01-01-01-03-05-14478 внеплановой выездной проверки ЛОУ на базе МКОУ Ильинская СОШ (623512 Свердловская обл., Богдановичский район, с.Ильинское, ул. Ленина- 22Б)обнаружены нарушения требований к организации питания населения, а именно:  Моющие ванны подключены к канализации без использования воздушных разрывов (фото 119-120), что является нарушением п.п 3.1 СанПиН 2.4.5.2409-08, гласящего: "Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентилизации и отопления



				оборудуют в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания", поскольку п.п. 3.8. СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" предъявляет следующие требования "Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны)"
2.	4.1.	ст.17 п.1		<p>При проведении, 29.06.2016 с 9:00 до 12:00, на основании распоряжения от 27.06.2016г., №01-01-01-03-05/14478 внеплановой выездной проверки ЛОУ на базе МКОУ Ильинская СОШ (623512 Свердловская обл., Богдановичский район, с.Ильинское, ул. Ленина- 22Б) обнаружены нарушения требований к организации питания населения, а именно:</p> <p>Отсутствует шкаф для хранения хлеба, хлеб хранится в приспособленной нише без дверцы (фото 110), что является нарушением п.п. 4.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым в организациях общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с приложением 1 настоящих санитарных правил.</p> <p>Наименование производственного помещения Оборудование Помещение для нарезки хлеба Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук</p>

Ф.И.О., должности лиц, допустивших выявленные нарушения:

Директором МКОУ Ильинская СОШ (623512 Свердловская обл., Богдановичский район, с.Ильинское, ул. Ленина- 22Б) Антохиным Игорем Станиславовичем

**Нарушения требований других пунктов НД не установлено**

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




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

Прилагаемые документы:

1. Протоколы отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов, смывов с объектов внешней среды от 29.06.2016г. ИЛЦ Флишала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах» (Аттестат аккредитации ИЛЦ RA.RU.510432 от 27.04.2016г.).

2. Протоколы лабораторных испытаний пищевых продуктов №№ 11998, 11999, 12000 от 07.07.2016г., 12012, 12013 от 08.07.2016г., смывов № 5736 от 08.07.2016г., 5735 от 11.07.2016г. ИЛЦ Флишала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» (Аттестат аккредитации ИЛЦ RA.RU.510432 от 27.04.2016г.).

3. Экспертные заключения по результатам лабораторных испытаний пищевых продуктов №№ 11998, 11999, 12000 от 07.07.2016г., 12012, 12013 от 08.07.2016г., смывов № 5736 от 08.07.2016г., 5735 от 11.07.2016г. Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах» (Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28.07.2015г.).

4. Фото снимки от 29.06.2016г.

5. Экспертное заключение №02-05-12/2198от 22.07.2016г, выданное филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах

---

Подпись лиц, проводивших проверку:  
специалист-эксперт территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по Свердловской  
области в городе Каменск-Уральский,  
Каменском районе, Сухоложском и  
Богдановичском районах



Тищенко Леонид Валерьевич

С актом проверки ознакомлен(а), копия акта со всеми приложениями получена(а)  
директор школы Артюхин Игорь Станиславович



20\_\_ г.

Пометка об отписке ознакомления с актом проверки:

---

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575787

Владелец Артюхин Игорь Станиславович

Действителен с 18.03.2021 по 18.03.2022