

Отметка о размещении сведений об обязательном профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

Учетный № ПМ 55240041000116045506

Дата «30» октября 2024 года

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



**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 Омской области

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Омской области в Тарском районе

Советская ул., д. 100, г. Тара, Омская область, 646530

Тел. (381-71) 2-44-85 Факс (381-71) 2-44-85 Email: tara@55.rospotrebnadzor.ru

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

«03» декабря 2024г., 16 час. 30 мин.

(дата и время составления акта)

646536 Омская область Тарский район г. Тара ул. Транспортная, д.22

(место составления акта)

Акт профилактического визита №3605/ПВ

1. Профилактический визит проведен в соответствии с пунктом 11(4) постановления Правительства РФ от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля».

2. Профилактический визит проведен в отношении:

Казенное общеобразовательного учреждения Омской области «Тарская адаптивная школа-интернат»

ИНН 5535005543, ОГРН 1025502013140

школа, высокий риск

(наименование контролируемого лица, ИНН, ОГРН, объект контроля, категория риска)

3. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению):

646536 Омская область Тарский район г. Тара ул. Транспортная, д.22

(указывается адрес (местоположение), место осуществления контролируемым лицом деятельности или место нахождения иных объектов контроля, в отношении которых был проведен профилактический визит)

4. Профилактический визит проведен в следующие сроки

с «21» ноября 2024 г. 12 час. 00 мин

по «03» декабря 2024 г. 16 час. 30 мин.

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

Срок проведения профилактического визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания (нужное подчеркнуть) на основании:

Решение о приостановлении срока проведения профилактического визита

с « 21 » ноября 2024г.
по «03» декабря 2024 г.

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

Срок проведения профилактического визита был продлен в связи с необходимостью проведения инструментального обследования _____

с «21» ноября 2024 г.
по «02» декабря 2024 г.

(указывается вид инструментального обследования, дата и время начала, а также дата и время окончания срока продления профилактического визита)

5. Профилактический визит проведен:

Пушкаревой Ольгой Михайловной, ведущим специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Омской области в Тарском районе

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность лица, проводившего профилактический визит)

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты: техник-лаборант филиала ФБУЗ Разменова Т.Ю.

химик-эксперт филиала ФБУЗ Бергутова Н.А.

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность экспертов, или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельств об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации).

7. При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица:

Сафронов Владимир Викторович, директора КОУ «Тарская адаптивная школа-интернат»

(ФИО, должность)

8. При проведении профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:

Информация	Да/нет
Об обязательных требованиях, предъявляемых к его деятельности либо к принадлежащим ему объектам контроля	да
О соответствии объектов контроля критериям риска	нет
Об основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска	нет
О видах, содержании и об интенсивности контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска	нет
Иная информация (указать)	
Осуществлено консультирование контролируемого лица	да

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

1) осмотр

2) отбор проб (образцов)

3) испытание

5) экспертиза,

(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов)

в следующие сроки: осмотр
с «21» ноября 2024 г. 12 час. 00 мин.
по «21» ноября 2024 г. 14 час. 45 мин.

отбор проб (образцов),

с «21» ноября 2024 г. 12 час. 20 мин.
по «21» ноября 2024 г. 13 час. 00 мин.

испытания:

с 21» ноября 2024 г. 16 час. 00 мин.
по «26» ноября 2024г. 11 час. 21 мин.

экспертиза

с « 21» ноября 2024г. с 16 час. 00 мин. по « 29» ноября 2024г. 11 час. 23 мин.

02.12.2024 г. получены результаты лабораторных исследований:

пищевой продукции (протоколы испытаний № 7459, № 7460, № 7462, № 7457, № 7458 от 26.11.2024г., №534/ФФ от 25.11.2024г., №535/ФФ от 25.11.2024г.), экспертное заключение № 7740 Тр/Л от 29.11.2024г.; экспертное заключение № 7746 Тр/Л от 29.11.2024г.; экспертное заключение № 7747 Тр/Л от 29.11.2024г.).

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

10. При проведении профилактического визита рассмотрены документы: программа производственного контроля, данные о прохождении медицинского осмотра, гигиенического обучения и аттестации (личные медицинские книжки персонала), расписание уроков и звонков, договор поставки продуктов питания

(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита было установлено:

Казенное общеобразовательное учреждение Омской области «Тарская адаптивная школа-интернат» согласно Уставу является юридическим лицом, ИНН 5535005543, ОГРН 1025502013140. Учредителем является Министерство образования Омской области. Учреждение согласно Уставу и бессрочной лицензии (№ 447-п от 10.11.2015г.) осуществляет образовательную деятельность по реализации общеобразовательных программ начального общего образования, дошкольного образования и дополнительного образования детей и взрослых. По режиму 5-ти дневная учебная неделя для 1-8 классов, обучение в одну смену и 6-ти дневная учебная неделя для 9 классов, обучение проводится в одну смену, круглосуточное для проживающих детей интерната. Имеются утвержденные руководителем режим и сетка ведения непосредственно образовательной деятельности в классах. В ходе проверки нарушений санитарных правил в режиме дня, режиме образовательной деятельности, объемах учебных нагрузок не выявлено.

Школа размещена на обособленном земельном участке площадью 6,4 га. Площадь озеленения участка составляет более 4,0 га.

На земельном участке предусмотрены следующие зоны: физкультурно-спортивная, учебно-опытная, хозяйственная, отдыха.

Хозяйственная зона размещена со стороны входа в производственные помещения, имеет самостоятельный въезд на улицу. Все подъезды и подходы к учебному зданию в пределах участка, территория хозяйственного двора имеют асфальтированное покрытие. Участок имеет ограждение в полном объеме, высотой 1 м и полосу зеленых насаждений. В вечернее время территория земельного участка обеспечена искусственным освещением. Территория от мусора очищена, трава скошена. Хозяйственная площадка оборудована мусоросборником, который установлен на бетонной плите. Вывоз отходов осуществляется по договору № РГ0056015 от 10.01.2024г. с ООО «Магнит».

Спортивная зона оборудована волейбольной и баскетбольной площадками, футбольным полем с травяным покрытием.

Площадка для игр и отдыха расположена вблизи выхода из здания, оборудована площадкой для подвижных игр, скамейками. Оборудование физкультурно-спортивной зоны обеспечивает условия для выполнения программы по физическому воспитанию, а также проведение секционных спортивных занятий.

На участке размещены: двухэтажное железобетонное здание учебного корпуса соединенного теплым переходом со спальным корпусом (1981 г. постройки), одноэтажные кирпичные здания хозяйственного корпуса (1980г. постройки), котельная, гараж (1987 г. постройки).

Частичный ремонт систем отопления, канализации и водопровода проводится ежегодно. Аварийных ситуаций за истекший период 2024 г. не зарегистрировано.

Водоснабжение (холодное) зданий осуществляется от коммунального водопровода. (договор №29/1 от 09.04.2024г. с МУП «РТЦ ЖКХ»).

Канализация централизованная, в городской коллектор.

Водоснабжение (горячее) централизованное, от котельной МУП «Энергия».

Отопление от автономной котельной МУП «Энергия», расположенной на территории школы, с отдельным входом. Работает на твердом топливе. Вид теплоносителей – вода. Нагревательные приборы – металлические регистры, окрашенные масляной краской.

Система горячего водоснабжения представлена местным разогревом. На пищеблоке установлены: в варочном зале 1 электроводонагреватель на 100л., перед входом в столовую установлен 1 электроводонагреватель на 10л.

Организация питьевого режима. Для питья детям используется кипяченая питьевая вода и стеклянные стаканы, которые хранятся на подносах в столовой.

В казенном общеобразовательном учреждении Омской области «Тарская адаптивная школа-интернат» обучается 151 учащийся (их них – 30 обучается на дому). Учащихся 1-4 классов – 32 чел. проживает в интернате- 35 чел. На подвозе нет.

Учебные помещения. Для проведения занятий в школе имеется: всего - 17 кабинетов общей площадью 266,0 м², (площадь от 21,6 до 32,5 м²). Для начальных классов – 3 кабинета, 14 кабинетов для среднего звена, 1 столярная мастерская, 1 швейно-вязальная мастерская, 1 мастерская аграрного растениеводства, 1 -рабочая по комплексному обслуживанию зданий, спортивный зал (общей площадью 158,4 м²) и актовый зал общей площадью 49,5 м²

Освещение естественное, искусственное. В качестве источников общего искусственного освещения учебных помещений приняты светильники с люминесцентными лампами, остальных – лампами накаливания.

Направление светового потока при расстановке ученической мебели: естественное освещение боковое левостороннее.

В каждом кабинете имеются 2-х – местные столы (парты) и стулья по количеству учащихся, установленные в 2 ряда, стол учителя, шкафы для пособий, классная доска.

Учебно-производственные мастерские: в состав входят: столярно-слесарная мастерская, швейная мастерская.

Столярно - слесарная мастерская площадью 168,5 м² оборудована 14 столярными верстаками, расставленными в 2 ряда под углом 45⁰ к оконным проемам, с учетом левостороннего естественного освещения. Станки (2 токарных по дереву, 1 заточной, 1 сверлильный, 1 наждачный).

Швейная мастерская оборудована 6 бытовыми и 3 производственными швейными машинами, 1 вязальной и 1 вышивальной машинками, гладильной доской, оверлоком, утюгами, столом закроечным. В мастерских установлены умывальные раковины. Для оказания первой медицинской помощи укомплектована аптечка. Специальной одежды достаточно, хранение упорядочено. Из средств индивидуальной защиты имеются защитные очки, экраны.

Спортивный зал площадью 157,8 м². Приборы отопительной системы оборудованы съемными деревянными решетками; оконные проемы заграждены защитной сеткой, светильники - металлической решеткой.

Пищеблок работает на сырье.

Набор помещений, их санитарно – техническое состояние, наличие технологического оборудования:

- 1) Горячий цех (общей площадью 31,6 м²), оборудован 2 эл\плиты (на 6 комфорок) , жарочно – кондитерский шкаф, электротитан, машина протирочно-резательная (марки МПР -350М), мармит.
- 2) Моечная столовой и кухонной посуды, (общей площадью 22,1 м²);
- 3) Овощной цех (общей площадью 6,3 м²);
- 4) Мясо-рыбный цех (общей площадью 6,9 м²), оснащен 2 электромясорубками.
- 5) Складское помещение, общей площадью 16,1 м².

Поточность технологического процесса соблюдается.

Технологическое оборудование: Холодильное оборудование: 4 морозильные камеры, 4 бытовых холодильника. Всё оборудование в рабочем состоянии. Кухонной посуды, разделочного инвентаря, производственных столов достаточно. Для мытья посуды 5 моечных ванны, оборудованных подводкой холодной и горячей воды и канализации. Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды.

Санитарно – техническое состояние помещений пищеблока удовлетворительное: видимых дефектов отделки интерьера не обнаружено. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится упорядочено на стеллажах.

Соблюдение поточности технологического процесса: расстановка технологического оборудования обеспечивает соблюдение поточности технологического процесса, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции.

Обеспеченность кухонной и столовой посудой, их состояние, наличие резервных комплектов, условий для мытья посуды: весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют четкую маркировку, имеется резервный комплект столовой посуды и столовых приборов. Разделочные доски для готовой и сырой продукции из твердых пород дерева, условия для мытья посуды имеются.

Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами: моющие средства (сода кальцинированная) и дезинфицирующие средства («Део Хлор Люкс», «ДП2Т»). Необходимая сопроводительная документация представлена, дезинфицирующие средства применяется в соответствии с методическими указаниями. Дезинфекционные растворы готовятся в соответствии с МУ.

Наличие спец. одежды для персонала, ее достаточность и условия хранения: для персонала имеется 3 комплекта спец. одежды (3 халата, 3 шапочки, 3 фартука), которая хранится в шкафу в бытовой комнате отдельно от верхней одежды и личных вещей.

В обеденном зале установлено 3 умывальных раковины с подводкой холодной и горячей воды через смесители, оснащённые 3 электрополотенцем, бумажными полотенцами, мылом.

Общая площадь пищеблок 115, 9 м. кв., из них - обеденного зала 66,1 м. кв. В обеденном зале установлены столы и стулья, на 50 посадочных мест, площадь на 1 посадочное место- 1,3 м.кв. максимальное количество одновременно питающихся детей – не более 40, продолжительность перемен для питания детей – 20 минут. Питание организовано в потоки (завтрак в 07:30 для проживающих детей интерната, 1-5 классы (завтрак) - после 1-го урока; 6-9 классы (завтрак) - после 2-го урока; после 3-го урока второй завтрак; 1-5классы (обед) - после 4-го урока; 6-9 класс (обед) -после 5-го урока; у проживающих полдник и ужин.

Оценка меню:

Цикличное 10-ти дневное меню разработано и утверждено директором школы.

- наличие согласованного меню - имеется, наличие технологических карт к нему- имеются, соответствие фактического меню согласованному- соответствует.

- наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами- имеется.

- использование в меню премиксов – не используются.

- проведение искусственной С-витаминации - проводится.

Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

- результаты контрольного взвешивания порционных блюд - соответствуют.

- результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин)- соответствуют.

Соблюдение принципов здорового питания:

- наличие кондитерских и выпечных изделий, овощей и фруктов - имеется.

- наличие запрещенных блюд и продуктов – не установлено.

В питании школьников используется йодированная соль.

Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

- оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации (договор)- продукты питания поступают на пищеблок в соответствии с контрактом с поставщиком (договор № 073177 от 08.11.2024г. с ООО «Лев»; №054175 от 14.08.2024г. с ООО «Интеграл-М»; №007266 от 07.02.2024г. с ИП Махмуджонов; №1153190 от 14.11.2024г. ООО «Юкомилк»; № ЭМ-39 от 30.08.2024г. с АО «Сибхлеб») ежедневно, отклонений нет.

- визуальный контроль качества маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок - имеются маркировки и документы, подтверждающие качество продуктов питания, соблюдаются условия и сроки хранения продуктов питания. Соблюдается контроль поступающего сырья.

- контроль ведения бракеражного сырья - ведется регулярно (предоставлены журналы).

Приготовление блюд:

- контроль соблюдения принципов поточности - соответствует.

- контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд - оборудование в исправном состоянии, инвентарь промаркирован в исправном состоянии без повреждений .

- контроль соблюдения режима обработки яиц –соответствует

- контроль за обработкой овощей и фруктов - соответствует.

- санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья и дезинфекции - санитарное состояние соответствует санитарным нормам, соблюдается режим мытья и дезинфекции.

- контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции) – соответствует.

- наличие суточных проб и условия их хранения - соответствует.

Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

- условия обработки кухонной и столовой посуды - соответствует.

- соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды - соответствует.

- обеспеченность персонала специальной одеждой - персонал обеспечен 3 комплекта спец. одежды.

- наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом- раковина, мыло с дозатором и дезинфектор, бумажные полотенца.

- своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровья» - заполняется своевременно.

- своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения - соответствует. На пищеблоке работает 7 чел: 3 повара, 3 кухонный работника, 1 зав. складом.

- наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств – 3 комплекта посуды, запасены моющие и дезинфицирующие средства .

- наличие информационного стенда об организации питания - для родителей вывешено ежедневное меню, утвержденное руководителем, с указанием блюд, массы блюд, пищевой и энергетической ценности.

Медицинское обслуживание осуществляется 3 медицинскими работниками (2 мед. сестры и 1 диетическая сестра). В состав медицинских помещений включены: кабинет приема площадью 16,8 м², процедурный кабинет площадью 11,3 м²; изолятор на 2 койки расположенные в блоке на 1-ом этаже жилого корпуса.

Во все кабинеты подведена вода, оборудованы умывальные раковины.

Журнал регистрации генеральных уборок ведется. В каждом кабинете в наличии уборочный инвентарь в необходимом количестве, маркирован, с указанием помещений и видов уборочных работ, хранится в инвентарной.

Санитарные узлы расположены в теплом переходе и жилом корпусе.

Банно-прачечный комплекс включает набор помещений: комната для разбора грязного белья (площадью 18,0 м²); постирочная (площадью 45,4 м²), в наличии имеются 4 машинки автомат; баня (площадью 37,6 м²); комната для хранения чистого белья (площадью 21,3 м²). Поточность соблюдается.

Медицинский, технический персонал и персонал пищеблока школы обеспечен 3-4 комплектами сменной одежды: халатами, костюмами, шапочками, в количестве, обеспечивающем смену одежды 2 раза в неделю и по мере загрязнения.

Созданы условия для раздельного хранения личной и спецодежды. Стирка спец. одежды осуществляется централизованно в банно-прачечном комбинате на территории.

Списочный состав учреждения школы – 75, из них – 17 мужчин. Личные медицинские книжки сотрудников предоставлены.

Для обеззараживания воздуха и поверхностей имеются бактерицидные облучатели рециркуляторы воздуха (передвижные) (РБОВ913 «МСК» (МСК 913.1). обеспечивают работу в учебных классах и на пищеблоке учреждения. Учет работы рабочего времени бактерицидного оборудования фиксируется журнале.

Для осуществления утреннего фильтра в наличии имеются 3 бесконтактных электронных термометра и 2 ртутных градусника.

Термометрия сотрудников и детей ведется и фиксируется в журналах.

Программа производственного контроля разработана утверждена руководителем, представлена.

отобраны пробы пищевой продукции:

- продукция предприятий общественного питания на микробиологические показатели бактерии рода *Salmonella*/патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, колиформные бактерии/БГКП (колиформы), *S.aureus*, бактерии рода *Proteus*, количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (картофельное пюре, печень говядины по-строгановски), изготовитель Казенное общеобразовательное учреждение Омской области "Тарская адаптивная школа-интернат", 646536, Омская область, Тарский район, г. Тара, ул. Транспортная д.22, дата выработки 21.11.2024г., 34 порции.

- продукция предприятий общественного питания, готовые блюда - калорийность (борщ, картофельное пюре), изготовитель Казенное общеобразовательное учреждение Омской области "Тарская адаптивная школа-интернат", 646536, Омская область, Тарский район, г. Тара, ул. Транспортная д.22, дата выработки 21.11.2024г., 34 порции.

- масло сливочное «Крестьянское» сладко-сливочное, несоленое, с м.д.ж. 72,5% ГОСТ 32261-2013, ИП Кулык В.Н. 623376, Российская Федерация, Свердловская область, г. Полевский, с. Курганово, ул. Школьная, д.7.

Проведены измерения освещённости, микроклимата.

2. Выявлены следующие нарушения:

- п.2.4.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания

и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно: учебном кабинете №9 покрытие ученических столов и стульев имеют дефекты и повреждения, что не позволяет проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

- п.2.4.13 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно: учебные кабинеты не оборудованы в зависимости от климатической зоны регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотными жалюзи) с длиной не ниже уровня подоконника.

- п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно: на пищеблоке учреждения, в моечном цехе и овощном цехе моечные раковины имеют дефекты и механические повреждения.

- п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно: на пищеблоке учреждения, в моечном цехе, помещении суточного запаса и складском помещении для хранения пищевых продуктов, стеллажи для столовой посуды имеют дефекты и механические повреждения.

- п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно: на пищеблоке учреждения, шкаф для хранения хлеба имеет дефекты и механические повреждения.

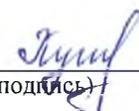
(указываются выводы, по результатам осмотра, рассмотрения документов, проведенных исследований, испытаний, экспертиз: 1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований; 2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований; 3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются: протокол осмотра от 21.11.2024г., поручение от 21.11.2024г., акты отбора проб от 21.11.2024г., протоколы испытаний № 7459, № 7460, № 7462, № 7457, № 7458 от 26.11.2024г., №534/ФФ от 25.11.2024г., №535/ФФ от 25.11.2024г.), экспертное заключение № 7740 Тр/Л от 29.11.2024г.; экспертное заключение № 7746 Тр/Л от 29.11.2024г.; экспертное заключение № 7747 Тр/Л от 29.11.2024г.), предписание об устранении выявленных нарушений № 3605/ПВ.

(указывается (протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального исследования, протокол испытания, экспертные заключения, их реквизиты, а также иные документы, являющиеся доказательствами выявленных нарушений, предписание об устранении выявленных нарушений)

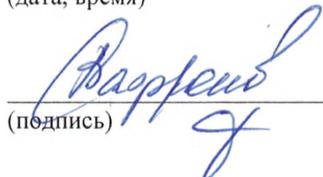
Ведущий специалист-эксперт
территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Омской области в Тарском районе
Пушкарева О.М.

(должность, фамилия, инициалы инспектора)


(подпись)

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

03.12.2024г. 16 час. 30 мин. директор КОУ «Тарская адаптивная школа-интернат» Сафронов В.В.
(дата, время) (должность) (ФИО)


(подпись)