



подростков ФБУЗ «ЦГиЭ в РБ», Тугутов З.В. – врача по общей гигиене отделения по гигиене ИиНИИ с лабораториями, Гомбоева С.И. – помощника санитарного врача отделения по гигиене ИиНИИ с лабораториями, аттестат аккредитации № ГСЭН RU ЦОА 083 от 19 октября 2011 г. выдан Центральным органом по аккредитации лаборатории ФБУЗ «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Зарегистрирован в Государственном реестре № RA.RU.516360 от 25.08.2015. (фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее - при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: Директор МАОУ «СОШ № 37 г. Улан-Удэ» Хамеруева Марина Владимировна, начальник лагеря с дневным пребыванием Доржиева Оюна Цыденешеевна. (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:

Лагерь с дневным пребыванием имеет санитарно-эпидемиологическое заключение №03.БЦ.03.000.М.000213.04.18 от 18.04.2018г. о соответствии СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 апреля 2010 г. №25 (далее – СанПиН 2.4.4.2599-10)

Лагерь с дневным пребыванием детей организован для обучающихся образовательной организации МАОУ «СОШ № 37 г. Улан-Удэ» по адресу: 670000, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, п. Аэропорт, дом № 3 на время летних каникул.

Режим функционирования:

- дата начала и дата окончания смены: с 28.05 - 21.06.2018г.
- продолжительность смены (количество календарных дней): 21 календарный день.
- режим дня: с 8.30ч - 18.00ч.
- режим питания (кратность): 3-х разовый (завтрак, обед, полдник).
- организация дневного сна: предусмотрен дневной сон для обучающихся в возрасте до 10 лет.

Количество детей в смене: 80 человек

Количество отрядов: 4отряда по 20 человек.

Общеобразовательное учреждение размещено на территории жилой застройки в 3-этажном кирпичном здании. Школа ограждена по периметру забором, имеет наружное электрическое освещение. Въезды для автотранспорта, входы на территорию школы изолированы, проезды и дорожки имеют твердое покрытие. На территории школы выделены 3 зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная (с собственным въездом для автотранспорта). Оборудование физкультурно-спортивной зоны обеспечивает условия для выполнения программы по физическому воспитанию, а также проведение секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий. Спортивно-игровые площадки имеют твердое покрытие, футбольное поле – утрамбованный грунт. Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения пищеблока. Для сбора мусора и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны, на расстоянии более 25м от здания имеется площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которого превышают площадь основания контейнеров на 1м по периметру во все стороны. Площадка с трех сторон оборудована ветронепроницаемым ограждением с высотой, превышающей высоту контейнеров для сбора

мусора. На площадке установлено 2 контейнера с крышками. Вывоз твердых бытовых отходов осуществляется ООО «Байкалэкосервис» по договору от 12.01.2018 №25.

Лагерь с дневным пребыванием детей размещен на 1, 2, 3 этажах здания школы.

**Система холодного и горячего водоснабжения** централизованная. Холодная и горячая вода подведена ко всем умывальникам и моечным ваннам через смесители: в помещениях пищеблока, туалетных для детей и персонала, медицинского блока. Для резервного горячего водоснабжения установлены электрические водонагреватели, встроенные в разводящую сеть: в мясо-рыбном цехе («Thermex» объемом 150 литров), в моечной («Thermex» 150л., «Atlantic»). Для организации питьевого режима оборудованы стационарные питьевые фонтанчики на 1, 2 этажах здания школы, ограничительное кольцо для питьевой струи предусмотрено на всех фонтанчиках, высота водяной струи составляет не менее 10 см.

**Система канализации** централизованная. В пищеблоке бытовая канализация отделена от производственной с самостоятельными выпусками в канализационный колодец.

**Система отопления** централизованная. Входы в здание оборудованы тамбурами. Для контроля за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей имеются бытовые термометры.

**Освещение.** Все помещения для пребывания детей имеют естественное освещение. Световые проемы в игровых обеспечены солнцезащитными устройствами - жалюзи. Искусственное освещение выполнено люминесцентными лампами, все светильники обеспечены светорассеивающей защитной арматурой.

**Вентиляция.** В игровых помещениях, медицинском кабинете естественная, во всех помещениях для пребывания детей имеются условия для проведения проветривания через оконные форточки (фрамуги).

**Внутренняя отделка.** В игровых комнатах, совмещенных с помещением кружков, стены на всю высоту и потолок окрашены водоэмульсионной краской, полы – покраска. В туалетных для детей, санитарном узле для персонала стены на высоту 1,7м - глазурированная плитка, выше и потолок – влагостойкая водоэмульсионная краска, пол - керамическая плитка. В медицинском кабинете, изоляторе стены на высоту 1,7м - глазурированная плитка, выше и потолок - водоэмульсионная краска, пол - керамическая плитка. В производственных помещениях пищеблока, санитарном узле для персонала пищеблока и душевой стены на высоту 1,7м - глазурированная плитка, выше и потолок - водоэмульсионная краска, пол - керамическая плитка. Стены помещений пищеблока гладкие, без признаков поражений грибок и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.

#### **Оборудование и оснащение помещений.**

- игровая комната (№ 1), совмещенная с помещением кружков для 1 отряда: проектор, софит над ученической доской, ученическая парта – 10 ед., стулья - 20 ед., стол для учителя - 1ед. Для проведения кружковой деятельности в наличии предусмотрены настольные игры.

- игровая комната (№ 2), совмещенная с помещением кружков для 1 отряда: проектор, софит над ученической доской, ученическая парта – 10 ед., стулья - 20 ед., стол для учителя - 1ед. Для проведения кружковой деятельности в наличии предусмотрены настольные игры.

- игровая комната (№ 3), совмещенная с помещением кружков для 1 отряда: проектор, софит над ученической доской, ученическая парта – 10 ед., стулья - 20 ед., стол для учителя - 1ед. Для проведения кружковой деятельности в наличии предусмотрены настольные игры.

- игровая комната (№ 5), совмещенная с помещением кружков для 1 отряда: проектор, софит над ученической доской, ученическая парта – 10 ед., стулья - 20 ед., стол для учителя - 1ед. Для проведения кружковой деятельности в наличии предусмотрены настольные игры.

**Спальные помещения для девочек** оборудованы стационарными кроватями (раскладушками) и прикроватными стульями:

- №24 (60,8 кв.м.): 10 спальных мест, обеспеченных комплектом постельных принадлежностей (матрац с намотасником, подушка, одеяло), 1 комплект постельного белья (наволочка, простыня, пододеяльник, 2 полотенца). Стирка постельного белья осуществляется родителями.

- №28 (60,8 кв.м.): 8 спальных мест, обеспеченных комплектом постельных принадлежностей (матрац с наматрасником, подушка, одеяло), 1 комплект постельного белья (наволочка, простыня, пододеяльник, 2 полотенца). Стирка постельного белья осуществляется родителями.

- №29 (60,2 кв.м.): 9 спальных мест, обеспеченных комплектом постельных принадлежностей (матрац с наматрасником, подушка, одеяло), 1 комплект постельного белья (наволочка, простыня, пододеяльник, 2 полотенца). Стирка постельного белья осуществляется родителями.

**Спальные помещения для мальчиков** оборудованы стационарными кроватями (раскладушками) и прикроватными стульями:

- №25 (60,2 кв.м.): 8 спальных мест, обеспеченных комплектом постельных принадлежностей (матрац с наматрасником, подушка, одеяло), 1 комплект постельного белья (наволочка, простыня, пододеяльник, 2 полотенца). Стирка постельного белья осуществляется родителями.

- №26 (58,9 кв.м.): 10 спальных мест, обеспеченных комплектом постельных принадлежностей (матрац с наматрасником, подушка, одеяло), 1 комплект постельного белья (наволочка, простыня, пододеяльник, 2 полотенца). Стирка постельного белья осуществляется родителями.

- №27 (55,9 кв.м.): 10 спальных мест, обеспеченных комплектом постельных принадлежностей (матрац с наматрасником, подушка, одеяло), 1 комплект постельного белья (наволочка, простыня, пододеяльник, 2 полотенца). Стирка постельного белья осуществляется родителями.

- №30 (58,9 кв.м.): 9 спальных мест, обеспеченных комплектом постельных принадлежностей (матрац с наматрасником, подушка, одеяло), 1 комплект постельного белья (наволочка, простыня, пододеяльник, 2 полотенца). Стирка постельного белья осуществляется родителями.

- №31 (55,4 кв.м.): 10 спальных мест, обеспеченных комплектом постельных принадлежностей (матрац с наматрасником, подушка, одеяло), 1 комплект постельного белья (наволочка, простыня, пододеяльник, 2 полотенца). Стирка постельного белья осуществляется родителями.

**Гардеробная** оборудована вешалками для одежды с крючками, скамейками.

**В туалетах** для мальчиков и девочек оборудованы кабинки с дверями без запоров.

В туалете для девочек на 3 этаже: 2 унитаза, 1 умывальник для мытья рук.

В туалете для мальчиков на 2 этаже: 2 унитаза, 3 писсуара, 1 умывальник.

Санитарно-техническое оборудование исправное, без сколов, трещин и других дефектов.

Унитазы оборудованы сиденьями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Туалет для персонала на первом этаже: унитаз - 1 ед., раковина для мытья рук - 1 ед.

Туалеты оснащены педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, бумажными полотенцами.

**Медицинский кабинет:** имеет в своем составе кабинет врача, процедурный кабинет.

- кабинет врача: раковина для мытья рук -1 ед., дозатор с жидким мылом, одноразовые полотенца, письменный стол -1 ед., стулья, шкаф – 2 ед., шкаф для документации, медицинская кушетка (в том числе используются для временной изоляции заболевших детей) – 2 ед., ширма – 1 ед., ростомером – 1 ед., весы напольные – 1 ед.

-процедурный кабинет: раковина для мытья рук -1 ед., дозатор с жидким мылом, одноразовые полотенца, процедурный столик -1 ед, кушетка-1 ед.

Для временной изоляции заболевших детей используется кабинет врача.

Медицинское обслуживание осуществляется по договору с «Городской поликлиникой №6».

**Спортивный зал** расположен на 1 этаже школы.

**Организация питания:**

Школа имеет собственный пищеблок, тип работы – на сырье. Услуги по оказанию питания детей оказывает МКП «Городской комбинат школьного питания» (далее МКП «ГКШП») по договору от 23.05.2018г. Питание детей организовано в помещении столовой. Количество посадочных мест в обеденном зале – 80. Обеденный зал оборудован столовой мебелью – столы и стулья с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Перед обеденным залом оборудованы умывальники для мытья рук – 5 ед. Умывальники обеспечены мылом, электрополотенцами – 1 ед.

Овощной цех: раковина для мытья рук – 1ед., производственная раковина – 2 ед., картофелеочистительная машина, овощерезательная машина, столы производственные – 2ед.

Мясорыбный цех: раковина для мытья рук – 1ед., производственная раковина – 1 ед., производственный стол – 3ед. Мясо птицы в питании детей не используется. Выделен участок для обработки яйца – раковина – 1ед., емкости для мытья и дезинфекции яйца- 2ед., чистая промаркированная посуда для чистого яйца – 1ед.

Мучной цех: тестомес – 1ед., пекарский шкаф- 1ед., производственный стол – 2 ед. Для мытья рук используется раковина в горячем цехе (смежном)

Горячий цех: раковина для мытья рук - 1ед., раковина для мытья круп – 1 ед., раковина производственная для вторичной обработки фруктов – 1 ед., 4-х конфорочная производственная электроплита с духовым шкафом - 2 ед., стол производственный для готовой продукции – 1 ед., бытовой холодильник для хранения суточных проб, раздельного хранения гастрономических и молочных продуктов – 1ед, стол для нарезки хлеба -1ед., шкаф с перфорацией для хранения хлеба, протирочная машина – 1ед. Технологическое оборудование обеспечено локальной вытяжной системой вентиляции в зоне максимального загрязнения.

В коридоре установлено холодильное оборудование для молочной продукции, мяса, рыбы, яйца, полуфабрикатов, овощей.

Линия раздачи: стол для готовой продукции, мармиты для 1,2,3 блюд, охлаждаемая витрина для кондитерских изделий.

Моечная: раковина для мытья рук – 1ед., 2-гнездная раковина для мытья кухонной посуды с подводкой горячей и холодной воды, стеллаж из нержавеющей стали для хранения кухонной посуды – 1ед., 5-тигнездная моечная раковина с подводкой горячей и холодной воды для мытья столовой посуды, стеллаж для хранения столовой и стеклянной посуды – 2ед. Вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемом применяемых моющих средств и температурных режимов воды в моечных ваннах.

Технологическое и холодильное оборудование в исправном состоянии.

Кладовая для сухой продукции оборудована стеллажами деревянными, окрашенными, подтоварниками.

Санитарный узел для персонала: унитаз – 1ед, раковина для мытья рук – 1 ед., оснащена мылом, одноразовыми бумажными полотенцами, душевая – 1 ед.

Гардеробная работников пищеблоков: шкаф для хранения верхней одежды, кабинки для спецодежды.

Дезинсекция помещений запланирована 2 раза в год (май, сентябрь), дератизация помещений 8 раз в год, по договору с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» от 12.01.2018.

Акарицидная обработка не запланирована, на территории школы и в радиусе 50м от школы отсутствуют парки, лесопарковые зоны и другие зеленые массивы.

**06.06.2018 протоколом взятия образцов проведен отбор проб питьевой воды, готовых блюд, смывов с производственных объектов, дезинфицирующих средств, почвы для проведения лабораторных исследований на соответствие нормативных документов. Проведены измерения показателей микроклимата, освещенности.**

Образец пробы воды питьевой из разводящей сети централизованного водоснабжения (распределительная сеть, пищеблок) по органолептическим, санитарно-химическим, бактериологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого

водоснабжения. Контроль качества», что подтверждается протоколом №20611 от 13.06.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

Образец пробы воды питьевой из разводящей сети централизованного водоснабжения (распределительная сеть, пищеблок) по органолептическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 что подтверждается протоколом №20613 от 13.06.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

Образец пробы гарнира картофельное пюре, дата изготовления 06.06.2018 соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», что подтверждается протоколом №20618 от 14.06.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

Образец пробы первого горячего блюда солянка по-домашнему, дата изготовления 06.06.2018 соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям, что подтверждается протоколом №20616 от 14.06.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

Образец пробы второго горячего блюда кюфта по-московски, дата изготовления 06.06.2018 соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», МУ 1-40/3805 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» по микробиологическим показателям, показателю эффективности тепловой обработки, что подтверждается протоколом №20619 от 14.06.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

Образец проб обеда солянка по-домашнему с мясом, кюфта по-московски с сливочным маслом, картофельное пюре, чай с сахаром, хлеб-батон, дата изготовления 06.06.2018 соответствует требованиям СанПиН 2.4.42599-10 (по калорийности), что подтверждается протоколом № 20620 от 08.06.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

Образец пробы компот из кураги, дата изготовления 08.06.2018 соответствует требованиям СанПиН 2.4.42599-10 (витамин С), что подтверждается протоколом № 21333 от 13.06.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

Образцы проб смывов с объектов внешней среды на бактерии группы кишечной палочки (пищеблок) соответствуют требованиям МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», что подтверждается протоколом № 9588 от 13.06.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

Образцы проб смывов с объектов внешней среды на патогенные, в т.ч. сальмонеллы соответствуют требованиям МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», что подтверждается протоколом № 9590 от 13.06.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

Образцы проб смывов с объектов внешней среды на яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших (туалеты) соответствуют требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», что подтверждается протоколом № 9591 от 13.06.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

Образец пробы дезинфицирующего средства «Хлормисепт-эконом», рабочий раствор 0,06%, дата изготовления 06.06.2018, соответствует требованиям инструкции №16/08 «По применению дезинфицирующего средства, что подтверждается протоколом № 20622 от 08.06.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

По результатам измерений параметры микроклимата в игровой комнате 1 отряда, спальное помещение мальчиков соответствуют требованиям СанПиН 2.4.4.2599-10, что подтверждается протоколом № 10474 от 20.06.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

По результатам измерений световой среды в игровой комнате 1 отряда, спальноей комнате измеренные показатели соответствуют требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», что подтверждается протоколом № 10475 от 20.06.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;


Образцы пробы почвы с территории спортивной площадки №1 по микробиологическим, паразитологическим исследованиям в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы», что подтверждается протоколом № 20624 от 13.06.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

Образцы пробы почвы с территории спортивной площадки №2 по микробиологическим, паразитологическим исследованиям в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы», что подтверждается протоколом № 20625 от 13.06.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

Выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов): нет (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);

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

  
\_\_\_\_\_  
(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 (заполняется при проведении выездной проверки):

\_\_\_\_\_  
(подпись проверяющего)

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

Лицам, на которые возлагается ответственность за выявленные правонарушения (их должность, ф.и.о, тел.): нет

Прилагаемые к акту документы: распоряжение №181 от 30.05.2018, списки детей, список сотрудников, информационное письмо, копия технического паспорта, копия санитарно-эпидемиологического заключения, копия режима дня, копии договоров, и другие материалы дела.

Проведение мероприятия по контролю (надзору) окончено в «15» час. «00» мин. «29» июня 2018 года.

**Подписи лиц, проводивших проверку:**

Специалист-эксперт отдела санитарного надзора  
Управления Роспотребнадзора по РБ  
(должность)

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Цыдыпова Д.Д.  
(ФИО)


Врач по общей гигиене отделения СЭЭ  
по гигиене ОЗДиП  
ФБУЗ «ЦГиЭ в РБ»  
(должность)

  
Ухина О.М.  
(подпись) (фамилия, инициалы)


Помощник санитарного врача  
СЭЭ по гигиене ОЗДиП  
ФБУЗ «ЦГиЭ в РБ»  
(должность)

  
Цырендашиева Б.Е.  
(подпись) (фамилия, инициалы)

Врач по общей гигиене отделения СЭЭ  
по гигиене ИИиНИ  
ФБУЗ «ЦГиЭ в РБ»  
(должность)

  
Тугутов З.В.  
(подпись) (фамилия, инициалы)

Помощник санитарного врача  
СЭЭ по гигиене ИИиНИ  
ФБУЗ «ЦГиЭ в РБ»  
(должность)

  
Гомбоева С.И.  
(подпись) (фамилия, инициалы)

(фамилия, имя, отчество, должность должностного лица (должностных лиц), проводившего (их) проверку; в случае привлечения к участию к проверке специалистов, экспертов, экспертных организаций указываются фамилия, имена, отчества, должности специалистов, экспертов и/или наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

Представители юридического лица, присутствовавшие при мероприятии по контролю (надзору), с настоящим актом проверки ознакомлены.

Директор МАОУ «СОШ №37»

  
Хамеруева М.В.  
подпись (фамилия, инициалы)


С актом проверки ознакомлен(а), копию акта проверки со всеми приложениями получил(а):  
«29» июня 2018 г.



Директор МАОУ «СОШ №37»

  
Хамеруева М.В.  
подпись (фамилия, инициалы)

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:   
(подпись уполномоченного (-ых) должностного(-ых) лица (лиц), проводивших проверку)

<b>«Материалы приняты»</b>	
<u>Начальник отдела санитарного надзора</u> <u>Управления Роспотребнадзора по РБ</u>	
Подпись	Богданова О.Г.
«__» _____ 2018	Фамилия Имя Отчество