

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий КНМ №86230041000105315983

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

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 ХАНТЫ-МАНСИЙСКОМУ АВТОНОМНОМУ ОКРУГУ - ЮГРЕ
Территориальный отдел в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе**

Омская ул., д. 15, г. Нижневартовск, Ханты-Мансийский автономный округ – ЮГРА, Тюменская область, 628606
телефон: 8(3466) 41 47 25
e-mail: n-vartovsk@86.rospotrebnadzor.ru

«24» марта 2023 г., 11 час. 30 мин.

(дата и время составления акта)

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Нижневартовске,
Нижневартовском районе и г. Мегионе, ул. Омская, д. 15, каб. 415

(место составления акта)

Акт выездной проверки №102
(плановой/внеплановой/по программе проверок)

1. Выездная проверка проведена: в соответствии с решением о проведении выездной проверки №102 от 10 марта 2023 года, КНМ №86230041000105315983

(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: п.3 ч.1 ст. 57 Федерального закона «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации») в связи с поручением Президента Российской Федерации №Пр-1665 от 14.10.2020, приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека №723 от 16.10.2020 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их

поставщиков пищевых продуктов» (с изм. согласно приказа №338 от 29.06.2021).

(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:

1) главным специалистом-экспертом Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и городе Мегионе Буйлиной 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 (инспектора) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается, если его замена была проведена после начала выездной проверки).

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

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

эксперты (экспертные организации):

филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре» в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе и в г. Радужном» Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510429, выдан Федеральной службой по аккредитации. Аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU.710084 выдан Федеральной службой по аккредитации.

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

5. Выездная проверка проведена в отношении:

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей №2» (МБОУ «Лицей №2»)

ОГРН 1028600963555 ИНН 8603021990

Юридический адрес: 628605, Ханты-Мансийский Автономный округ - Югра, город Нижневартовск, Омская ул., д. 66-А

Фактический адрес: 628605, Ханты-Мансийский Автономный округ - Югра, город Нижневартовск, Омская ул., д. 66-А

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):

628605, Ханты-Мансийский Автономный округ - Югра, город Нижневартовск, Омская ул., д. 66-А

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

7. Контролируемые лица:

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей №2» (МБОУ «Лицей №2»)

ОГРН 1028600963555 ИНН 8603021990

Юридический адрес: 628605, Ханты-Мансийский Автономный округ - Югра, город Нижневартовск, Омская ул., д. 66-А

Фактический адрес: 628605, Ханты-Мансийский Автономный округ - Югра, город Нижневартовск, Омская ул., д. 66-А

(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 «16» марта 2023 г., 09 час.00 мин.

по «24» марта 2023 г., 11 час. 00 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:

2 часа 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;
- 2) опрос;
- 3) получение письменных объяснений;
- 4) истребование документов;
- 5) отбор проб (образцов);
- 6) инструментальное обследование;
- 7) экспертиза;
- 8) испытание.

(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 «16» марта 2023 г., 09 час. 00 мин.

по «24» марта 2023 г., 11 час. 00 мин.

по результатам которого составлены:

Акт санитарно-эпидемиологического обследования филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре» в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе и в г. Радужном» НВ.17.А.04419.03.23 от 21.03.2023.

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).

10. При проведении выездной проверки были заполнены следующие проверочные листы: не заполнялись

(указываются заполненные в ходе проведения выездной проверки проверочные листы, их структурные единицы (если проверочный лист применялся не в полном объеме), с реквизитами актов, их утверждающих).

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

1. Акт санитарно-эпидемиологического обследования филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре» в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе и в г. Радужном» НВ.17.А.04419.03.23 от 21.03.2023;
2. Контракт на оказание услуг по организации горячего питания учащихся
3. Информация о количестве учащихся (всего, 1-4 кл.) с разбивкой по сменам, количестве охваченных питанием детей одноразовым питанием и двухразовым питанием, количестве не охваченных питанием детей
4. Информация о наличии индивидуального меню для 1-4 классов для детей с пищевыми особенностями

5. Информация о мероприятиях родительского контроля с оценкой несъедаемости (взвешивание остатков) завтраков, обедов; результаты мероприятий родительского контроля - удельный вес несъеденной пищи завтраков, обедов
6. График работы столовой
7. Режим питания
8. Информация о площади обеденного зала, количестве посадочных мест, фактическая наполняемость обеденного зала во время приема пищи (на одной перемене)
9. Приказ о создании бракеражной комиссии
10. Информация о наличии технологического оборудования на пищеблоке (столовой), обеспеченность столовой и кухонной посудой.
11. Документ, подтверждающие право собственности/аренды/пользования на занимаемые помещения
- 12.

(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).

Здание школы 3-х этажное, построено в 1989 году. Согласно «Техническому паспорту»: проектная мощность здания – 1176 человек, списочный состав обучающихся – 1001 человек.

Общее количество обучающихся в МБОУ «Лицей №2» - 1001 человек, из них 1-4 классы: 1 смена – 438 человек, 2 смена – 0 человек, 3 смена - 0 человек;

5-11 классы: 1 смена – 563 человек, 2 смена – 0 человек, 3 смена - 0 человек;

Число детей, получающих питание: всего – 1000 человек, из них: 1 смена – 1000 человек, 2 смена – 0 человек, 3 смена – 0 человек.

Число детей, не питающихся в столовой: всего – 1 человек, из них 1-4 классы-0, 5-11 классы-1

- официальный отказ от питания: всего - 0 человек, из них 1-4 классы – 0 человек, 5-11 классы - 0 человек;

- на домашнем обучении: всего – 1 человек, из них 1-4 классы – 0 человек, 5-11 классы – 1 человек.

Количество детей 1-4 классов, получающих горячее питание: всего – 438 человек, из них:

1 смена (одноразовое питание – 146 человек, двухразовое питание 292 человека),

2 смена (одноразовое питание – 0 человека, двухразовое питание – 0 человек),

3 смена (одноразовое питание – 0 человек, двухразовое питание – 0 человек).

Количество детей 5-11 классов, получающих горячее питание: всего – 562 человека, из

них:

1 смена (одноразовое питание – 346 человек, двухразовое питание 216 человек),

2 смена (одноразовое питание – 0 человека, двухразовое питание – 0 человека),

3 смена (одноразовое питание – 0 человек, двухразовое питание – 0 человек).

1) Количество детей обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену и во вторую смены, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию.

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл., имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания		
в 1-ю смену	в 2-ю	сахарны	целиакия	пищевая
438	0	1	0	1

2) Показатели охвата школьников горячим питанием.

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатное питание		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
438	132	438	132	1	0	1

3) Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая	иные причины
1	0	1	0

Обеденный зал на 260 посадочных мест, оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, при визуальном осмотре на момент обследования санитарное состояние удовлетворительное. Площадь обеденного зала составляет - 202,1 м², на одно посадочное место приходится: 0,78 м². Максимальная наполняемость обеденного зала во время приема пищи составляет 245 человек.

Перед входом в обеденный зал установлено 12 умывальных раковин с подводкой горячей и холодной воды. Рядом с умывальниками установлены электрополотенца, диспенсеры для бумажных полотенец и для жидкого мыла. На момент обследования 16.03.2023 г все умывальники находились в исправном состоянии, что соответствует п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для организации питания детей разработан график. Продолжительность перемен для приема пищи составляет 20-30 минут.

Для информирования обучающихся об объемах и названии блюд, приготовленных пищеблоком, на раздаче имеется стенд, где ежедневно размещается меню на день.

Организация питания обучающихся МБОУ «Лицей №2» осуществляется ООО «Комбинат питания» в соответствии с контрактом №14 от 08.01.2023 года.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов сотрудниками пищеблока, обучающиеся МБОУ «Лицей №2» не привлекаются к накрытию столов и дежурству в школьной столовой.

При обследовании 16.03.2023г проведено измерение температуры горячих блюд (завтрак – «Тефтели рыбные с соусом», «Пюре картофельное», «Чай с сахаром»): на раздаче – «Тефтели рыбные с соусом» 76,0°С, «Пюре картофельное» 90,0°С, «Чай с сахаром» 93,0°С на столе у обучающегося – «Тефтели рыбные с соусом» 68,0°С, «Пюре картофельное» 71,0°С, «Чай с сахаром» 78,0°С, что соответствует технологическим картам и п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием разработано примерное двухнедельное меню, что соответствует п. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Фактический рацион соответствует примерному, что соответствует п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Для дополнительного обогащения рациона использованы йодированная соль, для приготовления напитков: какао-порошок с витамином С «Витошка», смесь сухая с витаминами для напитка «Витошка».

Проведена оценка примерного двухнедельного (10 дней) меню горячего питания для обучающихся 1-4 классов общеобразовательного учреждения:

Завтрак		Калорийность		Содержание витаминов			
Суммарная масса блюд (г.)		(ккал)		С	В1	В	А
мин	макс	м	ма				
540	701	54	61	31	0,36	0,	7
Завтрак		Содержание минеральных веществ					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)		
257,43	373,9	78,92	5,2	0,12	0,026		
Завтрак		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)					
Содержание в среднем за прием пищи							

С оли (г)	Сах ара (г)	Кондитер ские изделия	Выпеч ные изделия	Колбас ные изделия	Запрещен ные блюда и продукты
2,8	18	имеются	имеют	отсутст	отсутству

Завтрак	
Количество дней в 10-ти дневном примерном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
1	9

Соотношение пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) примерного двухнедельного (10 дней) циклического меню составляет 1:1:4,3.

При обследовании 16.03.2023г проведено контрольное взвешивание готовых порционных блюд завтрака – «Тефтели рыбные с соусом», «Пюре картофельное», «Чай с сахаром». Результаты контрольного взвешивания: масса 10 порций готового блюда «Тефтели рыбные с соусом» составляет 1502 г, следовательно, масса 1 порции блюда в среднем составляет 150,2 г, отклонение от заявленной в меню массы порции (150г) составляет +0,2г; масса 10 порций готового блюда «Пюре картофельное» составляет 1498г, следовательно, масса 1 порции блюда в среднем составляет 149,8 г, отклонение от заявленной в меню массы порции (150г) составляет -0,2г; масса 3-х порций готового блюда «Чай с сахаром» составляет 631,2 г, следовательно, масса 1 порции блюда в среднем составляет 210,4 г, отклонение от заявленной в меню массы порции (210г) составляет + 0,4г.

Пищеблок расположен на первом этаже, работает на сырье. В составе помещений предусмотрено - горячий цех с участком холодных блюд, мясо-рыбным участком и зоной раздачи, овощной цех, мучной цех, моечная кухонной и столовой посуды, складские помещения, комната персонала, санузел, что соответствует п. 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20. Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции.

Все помещения пищеблока оборудованы моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Оборудование: плита электрич. -4конф -3, пароконвектор-1, холодильная камера низкотемпературная КХН – 2, мармит 1 блюдо-1, мармит для 2- блюд -1, электросковорода - 1, картофелечистка - 1, мясорубка – 1, тестомесильная машина -1, машина кухонная универсальная-1, -1, овощерезка МПО -1, овощерезка Робот -1, машина посудомоечная -1, холодильный шкаф ШХ -1 - 1, холодильный шкаф Стинол -1, холодильный прилавок -1, прилавок –витрина холодильная АСТА -1, морозильный ларь -1, шкаф пекарский -1, котел КПЭ-160-1, котел КПЭ-100-1, сплит система- 1, водонагреватель накопительный -1, электрокипятильник 50л -1, слайсер-1. На момент обследования имеющееся технологическое, холодильное, электрооборудование находилось в рабочем (исправном) состоянии (справка ООО «ТОРГТЕХНИКА» от 16.03.2023г).

Над технологическим оборудованием, являющимся источником тепла, влаги и газов, в зоне максимального загрязнения установлены локальные вытяжные системы вентиляции, что соответствует п.2.13 главы II СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.7.4 раздела 2.7 главы II СП 2.4.3648-20.

Столы, для обработки пищевых продуктов цельнометаллические. Для разделки сырых и готовых продуктов выделены отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород. Разделочные доски, ножи, кухонная посуда промаркированы, используются по назначению. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь без трещин и повреждений.

Для обработки яиц выделен и промаркирован соответственно назначению инвентарь. На рабочем месте имеется инструкция по обработке яйца 0,2% раствором моющего средства с дезинфицирующим эффектом «ГрюнФерма». Для обработки сырой птицы на мясо-рыбном участке выделен отдельный стол, разделочный и производственный инвентарь.

Щетки для мытья фруктов, овощей, мяса, рыбы выделены, промаркированы, дезинфицируют химическим методом.

Моечная столовой и моечная кухонной посуды оснащена резервным источником горячего водоснабжения (накопительный водонагреватель), посудомоечной машиной, моечными ваннами для мытья столовой и кухонной посуды, столовых приборов, стеллажами для хранения чистой посуды. Столовая посуда моется в посудомоечной машине согласно инструкции с использованием универсального моющего средства «МУК-Я». Для мытья кухонной посуды используют универсальное моющее средство «МУК-Я». Инструкции по обработке кухонной посуды, производственного инвентаря имеются, вывешены на видном месте. Хранение чистой кухонной посуды осуществляется на стеллажах, хранение чистой столовой посуды - металлических полках-сушилках на стеллажах, столовых приборов – в специальных подставках из нержавеющей стали ручками вверх.

Максимальная наполняемость обеденного зала во время приема пищи составляет 245 человек.

Согласно документации, представленной ООО «Комбинат питания» остаток посуды по складам на 13.03.2023 г, в наличии имеется: столовые приборы (ложки столовые – 714 шт., вилки – 683 шт.), столовая посуда (стакан граненый – 743 шт., тарелка глубокая – 867 шт., тарелка мелкая – 735 шт.); кухонная посуда (кастрюля объемом 50л- 4шт, 40л – 2шт., кастрюля 30л – 2 шт., кастрюля объемом 20л – 2шт., кастрюля объемом 10 литров – 3 шт.).

Имеющееся количество столовой посуды и столовых приборов обеспечивает заявленную наполняемость столовой. Количество и объемы кухонной посуды также обеспечивают приготовление блюд при максимальной загрузке столовой (245 человек).

На момент обследования посуда кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями и другими дефектами отсутствует.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах, складских помещениях разграничено, товарное соседство соблюдается. Продуктов, запрещенных в питании детей, с истекшим сроком реализации, на момент проверки не выявлено, что соответствует приложению №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Все помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы стеллажами, подтоварниками, помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано приборами для измерения температуры и влажности воздуха. На пищеблоке ведут журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, что соответствует п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Бракераж готовой продукции проводится комиссией, состоящей из 4 человек (заместитель директора, мед.работник школы, заведующая производством, социальный педагог) согласно приказа №898 от 03.08.2022 «Об утверждении бракеражной комиссии МБОУ «Лицей №2» на 2022-2023 учебный год». Результаты регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», что соответствует приложению № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для хранения суточной пробы выделен холодильник, оснащенный контрольным термометром. Суточная проба отбирается в полном объеме в стеклянную маркированную посуду с крышками, хранится в течение 48 часов, что соответствует п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Отделка помещений пищеблока позволяет проведение дезинфекции и влажной уборки, при визуальном осмотре на момент обследования санитарное состояние удовлетворительное. Текущая дезинфекция на пищеблоке организована. Из дезинфицирующих средств в наличии: дезинфицирующее средство «Сульфохлорантин Б» - 7 уп. по 1кг, дезинфицирующие средства с моющим эффектом: «ГрюнФерма» - 9 шт. по 5л; «ТриОкси»- 6 шт. по 5л, из моющих - средство для мытья посуды «МУК-Я» - 75л. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств выделены мерные емкости. Знания персонала пищеблока правил приготовления, хранения, использования дезинфицирующих средств удовлетворительные.

В учреждении проводятся мероприятия по проведению родительского (общественного контроля) за организацией питания обучающихся, за 2022-2023гг учебный год проведено 4 проверки во время завтрака. Представлены акты проверок организации горячего питания в МБОУ «Лицей №2» с представителями родительских комитетов.

% пищи не съедасмой обучающимися в завтрак		По результатам выполняемой проверки
По результатам родительского контроля		
мин	Макс	
5 %	7 %	11%

По результатам выездной проверки нарушений обязательных требований при организации питания учащихся не установлено.

(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 (не реализации) 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;

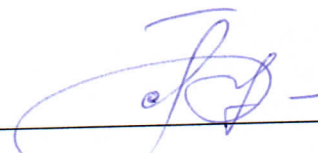
3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в п. 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия).

13. К настоящему акту прилагаются:

Решение №102 от 10.03.2023г., Поручение №120 от 10.03.2023г., Акт санитарно-эпидемиологического обследования филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре» в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе и в г. Радужном» НВ.17.А.04419.03.23 от 21.03.2023

главный специалист-эксперт Буйлина С.В.

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


(подпись)

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

Ознакомление: директор МБОУ «Лицей №2»
Дарькина Тамбовна Романовна

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

*отметки размещаются после реализации указанных в них действий

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

