

Территориальный отдел Управления
Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и
благополучия человека по
Нижегородской области в Сергачском,
Краснооктябрьском, Пильнинском,
Сеченовском районах
г. Сергач, пер. Больничный, д.25
(место составления акта)

“ 11 ” июля 20 18 г.
(дата составления акта)

09.30

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора)
юридического лица/индивидуального предпринимателя
№ 18252763

с 10.20 «04» июля 2018 г.
по 09.30 «11» июля 2018 г.

по адресу: 607461, Нижегородская обл., Пильнинский р-н,
с. Столбищи, ул. Садовая, д.1а.

(место проведения проверки)

(указывается время и дата проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя Руководителя Управления Роспотребнадзора по
Нижегородской области Ольги Николаевны Княгиной № 18252763 от 21 июня 2018 года

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность
руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), издавшего распоряжение или
приказ о проведении проверки)

была проведена _____ плановая, выездная _____ проверка в отношении:

(плановая/внеплановая) (документарная/выездная)

Государственного казенного учреждения «Социально-реабилитационный центр для
несовершеннолетних «Родник» Пильнинского района»

(наименование юридического лица, фамилия, имя и (в случае, если имеется)

отчество индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

" ___ " ___ 20___ г. с ___ час. ___ мин. до ___ час. ___ мин. Продолжительность _____

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений
юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя
по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 5 рабочих дней (04.07, 05.07, 06.07, 10.07, 11.07.2018 г.)

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области в Сергачском,
Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском районах

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:

(заполняется при проведении выездной проверки)

10.20 «04» июля 2018г.

(время) (дата)

(подпись)

Чилибанова Тамара Михайловна

(фамилия, имя, отчество)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо (а), проводившее(ие) проверку: Отрокова Юлия Александровна – специалист-эксперт
территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области в
Сергачском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском районах

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц),
проводившего(их) проверку;

с привлечением к участию в проверке экспертов, представителей экспертной организации филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Лукояновском, Большеболдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском, Сергачском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском, Лысковском, Воротынском, Княгининском, Спасском районах: главного врача филиала – Киселева Николая Арсеньевича, руководителя ИЛЦ, врача-бактериолога Киселёву Ольгу Борисовну, врача по общей гигиене Поняева Николая Аркадьевича, помощника врача по общей гигиене – Тарасову Ирину Васильевну. (Аттестат об аккредитации от 14.09.2015г. № RA.RU. 514205 выдан Федеральной службой по аккредитации).

указывается (фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали:

Чилибанова Тамара Михайловна – начальник оздоровительного лагеря круглосуточного пребывания детей на базе ГКУ «СРЦН «Родник» Пильнинского района»

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), 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 установлено:

В соответствии с приказом ГКУ «СРЦН «Родник» Пильнинского района» от 15.05.2018 г. №55-од «О создании летнего оздоровительного лагеря «Солнечный лучик» на базе ГКУ «СРЦН «Родник» Пильнинского района»» во 2 смену с 21.06.2018 г. по 08.07.2018 г.

Продолжительность смены 18 календарных дней Деятельность оздоровительного учреждения осуществляется при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии деятельности, осуществляемой организацией отдыха детей и их оздоровления, санитарно-эпидемиологическим требованиям. В оздоровительном лагере с круглосуточным пребыванием 20 детей. Количество работников из представленного штатного расписания составляет 28 человек. Личные медицинские книжки имеются у каждого работника. Медицинский осмотр пройден всеми работниками оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, у всех имеется допуск к работе. Перед началом оздоровительного сезона работник пищеблока обследован на ротавирусы, астровирусы, норовирусы и энтеровирусы. Дети приняты здоровые с осмотром медицинского работника.

Учреждение размещено на внутриквартальной территории жилого микрорайона, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов. Общая площадь территории 4000 м². Территория благоустроена и озеленена. При озеленении не используются ядовитые и колючие растения. Территория организации для детей-сирот имеет наружное электрическое освещение.

На территории учреждения выделены зона отдыха, игровая зона, хозяйственная зона. Для защиты детей от солнца и осадков на территории игровой площадки установлен теновой навес, имеющий ограждение с двух сторон. Теновой навес оборудован деревянным полом на расстоянии не менее 15 см от земли. Территория оснащена игровым и спортивным оборудованием.

Хозяйственная зона располагается на границе земельного участка. В хозяйственной зоне на расстоянии не менее 25 м от здания оборудована площадка с твердым покрытием для сбора мусора. На площадке установлены 2 контейнера с крышками. Очистка мусоросборников проводится специализированной организацией МУП Пильнинского района «Городской жилфонд» на основании договора № 24 от 01.03.2018г. Въезды и входы на территорию организации, проезды, к площадке для сбора мусора покрыты твердым покрытием. На момент проверки территория учреждения находится в удовлетворительном состоянии.

Здание учреждения отдельно стоящее, приспособленное, 1985 года постройки, одноэтажное, кирпичное. Цокольные этажи и подвальные помещения для размещения помещений, предназначенных для пребывания в них детей, не используются.

Набор помещений включает: 3 жилые комнаты (спальни); помещение для отдыха и игр; 2 помещения для занятий; помещение для приема пищи; санитарно-бытовые помещения (2 санитарных узла); комнату воспитателя; 2 раздевальные.

Жилые комнаты (спальни) предусмотрены отдельными для девочек и мальчиков (2 спальни для мальчиков, 1 спальня для девочек). Спальни оборудованы стационарными кроватями, тумбочками. Шкафы для хранения личных вещей установлены в других помещениях воспитательной группы. Не используются раскладные и трансформируемые кровати. Помещение для отдыха и игр оборудовано шкафом, тумбами, стеллажами для хранения игр и игрушек, развивающего, обучающего оборудования и инвентаря, столами и стульями, мягкой мебелью. Помещения для занятий оборудованы канцелярскими шкафами, столами и стульями.

В 2-х санитарных узлах установлено по 1 унитазу, по 2 умывальные раковины, установленные на разных уровнях, по 1 душевому поддону с душевой сеткой на гибком шланге. Рядом с умывальными раковинами установлены индивидуальные полотенца для лица и отдельно для ног. На момент проверки мыло, туалетная бумага и полотенца имеются в наличии. Все оборудование находится в исправном состоянии.

Раздевальное помещение оборудовано шкафами для отдельного хранения одежды и обуви. Оборудовано специально выделенное место для просушивания верхней одежды и обуви детей.

Помещения медицинского назначения включают медицинский кабинет площадью 12,5 м² (оборудование: умывальная раковина, кушетка, шкаф, ростомер, весы), изолятор площадью 11 м² (рассчитан на 2 койки, имеется 1 наливной умывальник).

В учреждении оборудовано помещение прачечной для стирки, глажки постельного белья, полотенца и личных вещей, площадью 12 м², имеются 2 стиральные машины-автомат, 1 механическая машина, ванна для замачивания белья, 1 электроводонагреватель на 80 литров, шкаф для хранения белья.

Помещения пищеблока включают заготовочный цех, варочный цех, моечная кухонной и столовой посуды площадью 25,3 м², склад для сухих продуктов площадью 5,7 м², обеденный зал площадью 24,5 м².

Заготовочный цех оборудован 1 производственным столом для обработки сырых продуктов, разделочным инвентарем, установлена 1 моечная ванна без подводки горячей воды.

Варочный цех пищеблока оснащен следующим технологическим оборудованием: 1 электрическая плита на 4 конфорки с духовкой, 1 жарочный шкаф, 1 мясорубка для вареных продуктов, 1 производственный стол для обработки готовой продукции, 1 производственный стол для обработки сырой продукции, весы для готовой продукции, 1 моечной ванной для готовой продукции, 1 моечной ванной для сырой продукции с подводкой горячей и холодной воды. Для мытья рук в варочном цехе установлена умывальная раковина с подводкой к ней горячей и холодной воды от электроводонагревателя на 80 литров.

Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки используются отдельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, посуда. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств.

Складское помещение для хранения продуктов оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха. Холодильное оборудование обеспечивает условия для отдельного хранения сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, а также хранения суточных проб. Холодильное оборудование оснащено контрольными термометрами.

Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды, используются 2 моечные ванны. В моечном помещении на момент проверки вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в

моечных ваннах. Ополаскивание посуды горячей проточной водой осуществляется с использования гибкого шланга с душевой насадкой.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению («Ника», «Демос»).

Согласно протоколу испытаний дезинфицирующих средств № 8221-8222 от 04.07.2018г., выполненному ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Лукояновском, Большеболдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском, Сергачском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском, Лысковском, Воротынском, Княгининском, Спасском районах», содержание активного действующего вещества в исследуемых (1% и 0,5%) растворе «Демос» соответствует заявленному (1% и 0,5%). Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенном месте, отдельно от пищевых продуктов.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках, столовые приборы хранят специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов достаточное.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Питание детей организовано в соответствии с примерным меню, рассчитанным на 14 дней, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп (3-6 лет, 7-10 лет, 11-18 лет). Примерное меню согласовано руководителями ГКУ «СРЦН «Родник» Пильнинского района» и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Для составления примерного меню используется сборник рецептов для питания детей. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и последующие два дня не допускается. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Проводится С-витаминизации третьих блюд из расчета 25 мг на одного ребенка. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. В обеденном зале вывешено утвержденное руководителем учреждения меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Поставку пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляет ООО «Нижегородская логистическая компания» на основании контракта № 717 от 15.12.2017г. Маркировочные ярлыки, сопроводительные документы (товарно-транспортные накладные, ветеринарные свидетельства, сертификаты/декларации о соответствии, подтверждающие качество и безопасность) на пищевую продукцию и продовольственное сырье предоставлены, хранятся до окончания реализации данной продукции. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем учреждения меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Питьевой режим организован с использованием кипяченой воды. Кипяченая вода хранится не более 3 часов (согласно графику смены воды). Имеются отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной стеклянной посуды. Количество чистой посуды достаточное.

Суточные пробы отбираются от каждой партии приготовленных блюд в стеклянную посуду и хранят в специально отведенном месте в холодильнике в течение 48 часов. Посуду с суточными пробами промаркирована.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте. Для обработки яиц имеются 3 промаркированные емкости, кальцинированная сода.

В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых

продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке заведены журналы: журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал проведения витаминизации третьих блюд.

Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения. Для хранения уборочного инвентаря выделено отдельное помещение. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную (красную) маркировку.

Проведение мероприятий по борьбе с грызунами осуществляется специализированной организацией. Договор по проведению дератизации № 46 от 01.11.2017г. заключен с ФГУП «Профилактика» г. Н.Ногород, акты выполненных работ предоставлены. Для предупреждения залета насекомых проведено засетчивание оконных проемов в помещениях столовой. Договор на проведение акарицидной обработки №202 от 24.04.2018 года с ФГУП «Профилактика» Площадь акарицидной обработки 0,8 га. Акарицидная обработка проведена до начала работы лагеря 30.04.2018 года. Акт выполненных работ имеется.

Потолки, стены и панели всех помещений гладкие, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком и следов подтеков. Стены в помещениях санитарных узлов, в варочном цехе пищеблока облицованы глазурованной плиткой на высоту не менее 1,8 м. Полы в помещениях гладкие, плотно пригнанные, без щелей и дефектов. Полы в санитарных узлах, в помещениях пищеблока выстланы керамической плиткой, в остальных помещениях покрыты линолеумом. Стены основных помещений окрашены матовыми красками светлых тонов. Не допускается проведение всех видов ремонтных работ в присутствии детей.

Здание учреждения оборудовано централизованной системой холодного водоснабжения, подача холодной воды обеспечивается через внутреннюю систему водоснабжения на пищеблок, помещения медицинского назначения, постирочную, санитарно-бытовые помещения. подача горячей воды осуществляется от электроводонагревателей, установленных на пищеблоке, в санитарных узлах. Согласно протоколу испытаний воды № 8209 от 06.07.2018 года, выполненному ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Лукояновском, Большеболдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском, Сергачском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском, Лысковском, Воротынском, Княгининском, Спасском районах», вода отвечает санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к качеству питьевой воды. Здание оборудовано внутренней канализацией с устройством 2-х выгребов. Договор на вывоз ЖБО заключен со специализированной организацией МУП Пильнинского района «Городской жилфонд» 01.03.2018г.

Здание учреждения оборудовано системами отопления (газовая котельная) и вентиляции. Для контроля температурного режима жилые помещения (спальни), помещение для отдыха и игр, помещения медицинского назначения оснащены бытовыми термометрами, которые прикреплены к стене на высоту 1,2 м от пола. Все помещения ежедневно проветриваются в отсутствие детей. Не допускается проветривание помещений через туалетные комнаты.

Помещения имеют естественное и искусственное освещение. Светопроемы в жилых помещениях (спальнях), помещении для отдыха и игр оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета. Своевременно проводится замена перегоревших ламп в помещениях.

Режим дня соответствует утвержденному: 08.00-08.15-зарядка, 08.15-08.30 — перекличка, 08.30-09.00-завтрак, 09.00-10.00-трудотерапия, 10.00-12.00-походы, развлечения, 12.00-12.30-обед, 13.00-16.00-тихий час, 16.00-16.30-полдник, 16.30-18.00-подвижные игры, 18.00-18.30-ужин, 18.30-20.00-занятия по интересам, 20.00-20.30-второй ужин, 20.30-21.00-подведение итогов, 21.00-22.00-подготовка ко сну. Продолжительность ночного сна для детей составляет 9,5 часов. Организовано 5-разовое питание детей.

Спортивные и физкультурные мероприятия проводятся с учетом состояния здоровья, физической подготовленности и групп здоровья детей. Работа по физическому воспитанию осуществляется под контролем со стороны медицинского персонала.

Уборка помещений проводится при отсутствии детей в помещении ежедневно не менее одного раза в день, а также по мере необходимости при открытых фрамугах с применением моющих средств, в соответствии с инструкцией по применению. В жилых помещениях (спальнях) влажную уборку проводят после ночного сна; в обеденном зале, помещении для приема пищи - после каждого приема пищи. Уборочный инвентарь, используемый для уборки туалетов, имеет специальную (отличительную) маркировку. Приготовление и использование моющих и дезинфицирующих растворов осуществляется в соответствии с инструкцией по их применению.

Каждый ребенок обеспечен комплектом полотенец (для лица и рук, для ног и банное), индивидуальными предметами личной гигиены (зубная щетка, мыло, мочалка, расческа). Постельное белье и полотенца промаркированы индивидуально для каждого ребенка. Постельное белье, кроме наволочек, промаркировано у ножного края. На каждого ребенка имеются по 2 комплекта постельного белья. Грязное белье собирается в двойной мешок из материи, клеенки или пластика и отправляются к месту стирки. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю в день помывки (купания) детей.

С целью выявления детей, пораженных педикулезом и чесоткой, проводят регулярные (один раз в неделю) осмотры детей. Ведется «Журнал осмотра детей»..

Персонал пищеблока обеспечен спецодеждой. Личные вещи персонала хранятся отдельно от санитарной одежды.

Имеется аптечка для оказания медицинской помощи, укомплектована.

В ходе проверки был проведен лабораторный контроль:

- выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

1. В цехе сырой продукции разделочные ножи хранятся не на ребре, что является нарушением п.5.15.СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2. Отсутствует инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемого моющего средства «Ника», что является нарушением п.5.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3. На момент проведения проверки не соблюдаются условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией, а именно: Абрикосовый сок хранится на пищеблоке при температуре +30°С, при условии хранения от -2 до +25С, что является нарушением п.8.29. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Ответственным за данные нарушения является повар Гришанова Марина Николаевна.

Нарушения, указанные в пп.1-3, устранены до конца проверки.

(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):

- выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):
-

нарушений не выявлено

(нужное отметить знаком ✓)

Просьба руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя об ознакомлении подлежащих проверке лиц с административным регламентом проведения мероприятий по контролю и порядком их проведения на объектах, используемых при осуществлении деятельности

- поступала

_____ (указать дату и время ознакомления, Ф.И.О. ознакомившегося лица)

- не поступала

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)

Прилагаемые документы: Протоколы испытаний пищевых продуктов № 8206 от 05.07.2018г., № 8205 от 05.07.2018г., № 8204 от 05.07.2018г., № 8199 от 05.07.2018 г., № 8200 от 05.07.2018 г., №8198 от 10.07, № 8207 от 10.07, № 8208 от 05.07, протоколы испытаний воды № 8210 от 05.07.2018г., № 8209 от 06.07, протокол испытаний смывов № 8220 от 10.07.2018г., №8211-8219 от 05.07.2018г., протокол испытаний готовых блюд на химический состав и калорийность № 8201-8203 от 04.07.2018г., протокол испытаний дезинфицирующих средств № 8221-8222 от 04.07.2018 г.

Объяснение к акту проверки от 11.07.2018г.

(документы или их копии, связанные с результатами проверки, в том числе (при их наличии) протоколы отбора образцов (проб) продукции, обследования объектов окружающей среды и объектов производственной среды, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний) и экспертиз, объяснения работников юридического лица, работников индивидуального предпринимателя, на которых возлагается ответственность за нарушения обязательных требований, предписания об устранении выявленных нарушений)

Подписи лиц, проводивших проверку:

Отрокова Юлия Александровна _____

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а)

Чилибанова Тамара Михайловна -
начальник оздоровительного лагеря

_____ (фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ 11 ” _____ июля _____ 20 18 г.

_____ (подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

_____ (подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего(их) проверку)

В соответствии с частью 12 статьи 16 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" разъясняю, что в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, либо с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, в отношении которого проведена проверка, вправе представить в соответствующий орган государственного контроля (надзора) в письменной форме возражения в отношении акта проверки и (или) выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений с приложением документов, подтверждающих обоснованность таких возражений, или их заверенные копии либо в согласованный срок передать их в орган государственного контроля (надзора).

Положения части 12 статьи 16 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" мне разъяснены и понятны.

Чилибанова Тамара Михайловна -
начальник лагеря

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется),
должность руководителя, иного должностного лица или
уполномоченного представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя,
его уполномоченного представителя, подпись)