

Мероприятие по контролю № 22230041000103504943 / 2023050283



**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 Алтайскому краю  
Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты  
прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю  
в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском,  
Солтонском и Целинном районах**

659306, Алтайский край, г. Бийск, ул. Советская, дом 78

Тел.: 8 (3854) 32-84-46, факс: 8 (3854)32-84-47

E-mail: to-biysk@22.rospotrebnadzor.ru

---

(указывается наименование контрольного (надзорного) органа и при необходимости его территориального органа)

"07" ноября 2023, 14 часов 00 минут

(дата и время составления акта)

659306, Алтайский край, г. Бийск, улица Советская, дом 78

(место составления акта)

---

**Акт выездной проверки № 13/2/70**

**(плановой/внеплановой)**

1. Выездная проверка проведена на основании решения от 16.10.2023 года № 13/2/66, принятого и.о. начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах Кухтоевой Ларисой Анатольевной

---

(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 проводится в рамках государственного надзора и контроля за соблюдением обязательных требований законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; функция организация и проведение проверки деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства. Реестровый номер функций в федеральной государственной информационной системе «Федеральный реестр государственных и муниципальных услуг (функций)» 313122070

---

(наименование вида государственного контроля (надзора) в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора))

3. Выездная проверка проведена:

1) Махонько Василием Леонидовичем, главным специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю, в г. Бийске, Бийском, Зональном, Ельцовском, Красногорском, Солтонском и Целинном районах

---

(ф.и.о., должности инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов уполномоченных на проведение выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:  
специалисты:

1) Мух Татьяна Алексеевна, эксперт-физик, Гаврилов Владимир Владимирович, помощник врача по общей гигиене, филиала ФБУЗ филиала Федерального Бюджетного Учреждения Здравоохранения (ФБУЗ) «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах»

(указываются ф.и.о., должности специалистов)

эксперты (экспертные организации):

1) Жураева Диана Илхомовна - врач по общей гигиене, эксперт филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения (ФБУЗ) «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах»

2) Экспертная организация Федеральное Бюджетное Учреждение Здравоохранения (ФБУЗ) «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае г. Бийске», аттестат аккредитации № РОСС.RU.0001.510265 выданный Федеральной службой по аккредитации; Аттестат аккредитации в качестве органа инспекции № RA.RU.710035 выдан Федеральной службой по аккредитации

(наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА", сокращенное наименование - КГБПОУ «АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА»

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 659321, АЛТАЙСКИЙ КРАЙ, ГОРОД БИЙСК, УЛИЦА СОВЕТСКАЯ, ДОМ 219/5, 659321, АЛТАЙСКИЙ КРАЙ, ГОРОД БИЙСК, УЛИЦА СОВЕТСКАЯ, ДОМ 219/7, 659300, АЛТАЙСКИЙ КРАЙ, ГОРОД БИЙСК, УЛИЦА СОВЕТСКАЯ, ДОМ 28

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

7. Контролируемые лица: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА", ИНН: 2204051230, место нахождения юридического лица: 659321, АЛТАЙСКИЙ КРАЙ, ГОРОД БИЙСК, УЛИЦА СОВЕТСКАЯ, ДОМ 219/5; адрес фактического осуществления деятельности: 659321, АЛТАЙСКИЙ КРАЙ, ГОРОД БИЙСК, УЛИЦА СОВЕТСКАЯ, ДОМ 219/5, 659321, АЛТАЙСКИЙ КРАЙ, ГОРОД БИЙСК, УЛИЦА СОВЕТСКАЯ, ДОМ 219/7, 659300, АЛТАЙСКИЙ КРАЙ, ГОРОД БИЙСК, УЛИЦА СОВЕТСКАЯ, ДОМ 28

(ф.и.о. гражданина или наименование организации, их инн, 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 "24" октября 2023г., 09 часов 30 минут.

по "07" ноября 2023г., 14 часов 00 минут

(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 ...

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: 1 рабочий день/03 часов 30 минут

(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

(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 "24" октября 2023г., 09 часов 30 минут

по "24" октября 2022г., 13 часов 00 минут

по месту: 659321, АЛТАЙСКИЙ КРАЙ, ГОРОД БИЙСК, УЛИЦА СОВЕТСКАЯ, ДОМ 219/5, 659300, АЛТАЙСКИЙ КРАЙ, ГОРОД БИЙСК, УЛИЦА СОВЕТСКАЯ, ДОМ 28

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен:

- протокол осмотра от 24.10.2022

(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)

2) отбор проб

в следующие сроки:

с "24" октября 2023г., 09 часов 30 минут

по "24" октября 2023г., 13 часов 00 минут

по месту: 659321, АЛТАЙСКИЙ КРАЙ, ГОРОД БИЙСК, УЛИЦА СОВЕТСКАЯ, ДОМ 219/5

по результатам которого составлен:

- протокол отбора № 13/2/397 от 24.10.2023 года

с "24" октября 2023г., 09 часов 30 минут

по "24" октября 2023г., 13 часов 00 минут

по месту: 659300, АЛТАЙСКИЙ КРАЙ, ГОРОД БИЙСК, УЛИЦА СОВЕТСКАЯ, ДОМ 28

по результатам которого составлен:

- протокол отбора № 13/2/399 от 24.10.2023года

инструментальные обследования

в следующие сроки:

с "24" октября 2023г., 09 часов 30 минут

по "24" октября 2023г., 13 часов 00 минут

по месту: 659321, АЛТАЙСКИЙ КРАЙ, ГОРОД БИЙСК, УЛИЦА СОВЕТСКАЯ, ДОМ 219/5

по результатам которого составлен:

- протокол отбора № 13/2/397 от 24.10.2023 года

с "24" октября 2023г., 09 часов 30 минут

по "24" октября 2023г., 13 часов 00 минут

по месту: 659300, АЛТАЙСКИЙ КРАЙ, ГОРОД БИЙСК, УЛИЦА СОВЕТСКАЯ, ДОМ 28

по результатам которого составлен:

- протокол отбора № 13/2/399 от 24.10.2023года

3) получение письменных объяснений

в следующие сроки:

с "24" октября 2023г., 09 часов 30 минут

по "24" октября 2023г., 13 часов 00 минут

по месту: 659321, АЛТАЙСКИЙ КРАЙ, ГОРОД БИЙСК, УЛИЦА СОВЕТСКАЯ, ДОМ 219/5, 659300, АЛТАЙСКИЙ КРАЙ, ГОРОД БИЙСК, УЛИЦА СОВЕТСКАЯ, ДОМ 28

по результатам которого составлено:

-

4) проведение лабораторных испытаний

в следующие сроки:

с "24" октября 2023г., 13 часов 00 минут  
по "31" октября 2023г., 17 часов 00 минут  
по месту: 659306, Алтайский край, город Бийск, улица Советская, дом 78  
по результатам которого составлены:

- № 28878 от 31.10.2023 года – смывов с объектов внешней среды на БГКП (бактерии группы кишечной палочки);
- № 28880 от 31.10.2023 года – смывов с объектов внешней среды на паразитарную чистоту;
- № 28881 от 31.10.2023 года – рациона питания на калорийность, общий вес;
- № 2 от 26.09.2023 года – картофеля продовольственного свежего, ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный. Технические условия», страна – производитель Россия, поставщик: Общество с ограниченной ответственностью «Союзагро», 656016, Алтайский край, город Барнаул, улица Власихинская, дом 45, помещ. 13; срок годности 12месяцев; температура хранения: +3+25<sup>0</sup>С, дата сбора 12.09.2023года.
- № 28882 от 31.10.2023 года – курицы тушёной в соусе, производитель: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса», осуществляющее деятельность по адресу: 659321, Алтайский край, город Бийск, улица Советская, дом 219/5; дата изготовления 24.10.2023года.
- № 28877 от 31.10.2023 года – компота из сухофруктов, производитель: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса», осуществляющее деятельность по адресу: 659321, Алтайский край, город Бийск, улица Советская, дом 219/5; дата изготовления 24.10.2023года.
- № 28876 от 31.10.2023 года – макарон отварных, производитель: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса», осуществляющее деятельность по адресу: 659321, Алтайский край, город Бийск, улица Советская, дом 219/5; дата изготовления 24.10.2023года.
- № 28875 от 31.10.2023 года – супа горохового, производитель: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса», осуществляющее деятельность по адресу: 659321, Алтайский край, город Бийск, улица Советская, дом 219/5; дата изготовления 24.10.2023года.
- № 28874 от 31.10.2023 года – питьевой воды централизованных систем горячего и холодного водоснабжения (холодной).
- № 28873 от 31.10.2023 года – питьевой воды централизованных систем горячего и холодного водоснабжения (холодной).
- № 28872 от 31.10.2023 года – питьевой воды централизованных систем горячего и холодного водоснабжения (холодной).

5) проведение инструментального обследования

в следующие сроки:

с "24" октября 2023г., 13 часов 00 минут  
по "31" октября 2023г., 17 часов 00 минут  
по месту: 659306, Алтайский край, город Бийск, улица Советская, дом 78  
по результатам которого составлено:

- № 28251 от 24.10.2023года – параметров микроклимата
- № 28254 от 24.10.2023года – параметров световой среды
- № 28255 от 24.10.2023года – параметров микроклимата
- № 28256 от 24.10.2023года – параметров световой среды

5) проведение экспертизы отобранных образцов готовой кулинарной продукции,

продовольственного сырья, питьевой воды, смывов с объектов окружающей среды, инструментальные обследования

в следующие сроки:

с "31" октября 2023г., 17 часов 00 минут

по "02" ноября 2021г., 10 часов 00 минут.

по месту: 659306, Алтайский край, город Бийск, улица Советская, дом 78

по результатам которого составлены:

- экспертное заключение № 33/341 от 02.11.2023.

- экспертное заключение № 33/343 от 02.11.2023.

---

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

---

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

1) штатный список сотрудников и личные медицинские книжки, в том числе сведения о профилактических прививках и гигиеническом обучении; список сотрудников, с указанием должностей, даты принятия на работу;

2) примерное меню, утвержденное руководителем организации, технологические карты к меню;

3) товаросопроводительные документы на пищевую продукцию; данные на поставку бутилированной питьевой воды, документы, подтверждающие качество, безопасность и происхождение бутилированной питьевой воды (при использовании бутилированной питьевой воды), график смены кипячёной воды (при использовании кипячёной воды);

4) гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, ведомость контроля за рационом питания;

5) данные, подтверждающие исправность технологического и холодильного оборудования на пищеблоках;

6) сведения о количестве воспитанников в каждом корпусе; сведения о количестве комплектов постельного белья и полотенец в каждом корпусе;

7) документы на проведение профилактических мероприятий по дезинсекции и дератизации, акты выполненных работ;

8) документы на вывоз ТБО;

9) информация об утилизации люминесцентных ламп;

10) документы по обследованию технического состояния системы вентиляции;

11) программа производственного контроля, протоколы лабораторных исследований в соответствии с программой за 2022 -2023г;

12) документы на медицинское обслуживание воспитанников учреждения;

13) данные об осмотрах воспитанников учреждения на педикулез и чесотку;

14) данные, подтверждающие обследование на энтеробиоз и гименолепидоз воспитанников;

15) журнал для инфекционных заболеваний;

---

---

(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).

11. По результатам выездной проверки установлено:

требования СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

**659321, АЛТАЙСКИЙ КРАЙ, ГОРОД БИЙСК, УЛИЦА СОВЕТСКАЯ, ДОМ 219/5:**

1. В КГБПОУ «АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА» по адресу: 659321, АЛТАЙСКИЙ КРАЙ, ГОРОД БИЙСК, УЛИЦА СОВЕТСКАЯ, ДОМ 219/5, деревянный пол в спортзале имеет многочисленные дефекты в виде отслоения краски, повреждений (в следствии протекании крыши), в результате чего качественную обработку поверхности пола провести не возможно, что является нарушением п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которого - *«Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию»*, что подтверждается фототаблицей.

2. В КГБПОУ «АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА» по адресу: 659321, АЛТАЙСКИЙ КРАЙ, ГОРОД БИЙСК, УЛИЦА СОВЕТСКАЯ, ДОМ 219/5, туалет «м» 2 этаж, спортзал, кабинет №28, туалет «ж» 1 этаж - потолок имеет дефекты в виде отслоения краски и сколов (следы течи); туалет «м» 2 этаж, спортзал, гардеробная «м» спортзала, гардеробная «ж» спортзала, кабинет №27, столовая в мойке - стены имеют дефекты в виде отслоения краски, плитки и сколов (следы течи), что не позволяет проводить обработку моющими и дезинфицирующими средствами, что является нарушением п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому: *«Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств»*, что подтверждается фототаблицей.

3. В КГБПОУ «АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА» по адресу: 659321, АЛТАЙСКИЙ КРАЙ, ГОРОД БИЙСК, УЛИЦА СОВЕТСКАЯ, ДОМ 219/5 согласно заключению эксперта № 33/341 от 02.11.2023 филиала Федерального Бюджетного Учреждения Здравоохранения (ФБУЗ) «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах» (Аттестат аккредитации № РОСС.RU.0001.510265 выдан Федеральной службой по аккредитации бессрочно; Аттестат аккредитации в качестве органа инспекции № RA.RU.710496 выдан Федеральной службой по аккредитации бессрочно):

Результат измерений параметров микроклимата параметры микроклимата, в 5 из 6 точек замеров, указанный в протоколе измерений параметров микроклимата № 28251 от 24.10.2023года, не соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», глава V, пункт 98, таблица 5.34; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», глава II, пункт 2.7.1 по температуре воздуха, выше норматива, а именно:

---

- точка по эскизу №1 – кабинет №208, обж, безопасность жизнедеятельности и охрана труда: при нормативе 18-24<sup>0</sup>С фактически температура воздуха составила 25.7<sup>0</sup>С (на высоте от пола 1,7м), 25.5<sup>0</sup>С (на высоте от пола 0.6м), 25.5<sup>0</sup>С (на высоте от пола на 0,1м), что выше норматива на 1,7<sup>0</sup>С, 1.5<sup>0</sup>С, 1.5<sup>0</sup>С соответственно, при неопределённости измерений  $\pm 0,2$ .

- точка по эскизу №2 – кабинет №204 история России. Гуманитарные и социально-экономические дисциплины. Гуманитарные и социальные дисциплины, профессиональная этика и основы делового общения: при нормативе 18-24<sup>0</sup>С фактически температура воздуха составила 25.6<sup>0</sup>С (на высоте от пола 1,7м), 25.4<sup>0</sup>С (на высоте от пола 0.6м), 25.4<sup>0</sup>С (на высоте от пола на 0,1м), что выше норматива на 1,6<sup>0</sup>С, 1.4<sup>0</sup>С, 1.4<sup>0</sup>С соответственно, при неопределённости измерений  $\pm 0,2$ .

- точка по эскизу №3 – кабинет №307 математика: при нормативе 18-24<sup>0</sup>С фактически температура воздуха составила 25.0<sup>0</sup>С (на высоте от пола 1,7м), 25.0<sup>0</sup>С (на высоте от пола 0.6м), 24.7<sup>0</sup>С (на высоте от пола на 0,1м), что выше норматива на 1,0<sup>0</sup>С, 1.0<sup>0</sup>С, 0.7<sup>0</sup>С соответственно, при неопределённости измерений  $\pm 0,2$ .

- точка по эскизу №4 – кабинет №304 социально экономические дисциплины. Менеджмент. Экономика отрасли, менеджмент. Экономика организации и управление персоналом: при нормативе 18-24<sup>0</sup>С фактически температура воздуха составила 25.2<sup>0</sup>С (на высоте от пола 1,7м), 25.0<sup>0</sup>С (на высоте от пола 0.6м), 24.8<sup>0</sup>С (на высоте от пола на 0,1м), что выше норматива на 1,2<sup>0</sup>С, 1.0<sup>0</sup>С, 0.8<sup>0</sup>С соответственно, при неопределённости измерений  $\pm 0,2$ .

- точка по эскизу №5 – кабинет № 28. Технология исполнения изделий декоративно прикладного и народного искусства. Лоза: при нормативе 18-20<sup>0</sup>С фактически температура воздуха составила 24.6<sup>0</sup>С (на высоте от пола 1,7м), 24.5<sup>0</sup>С (на высоте от пола 0.6м), 24.4<sup>0</sup>С (на высоте от пола на 0,1м), что выше норматива на 4,6<sup>0</sup>С, 4.5<sup>0</sup>С, 4.4<sup>0</sup>С соответственно, при неопределённости измерений  $\pm 0,2$ .

4. В КГБПОУ «АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА» по адресу: 659321, АЛТАЙСКИЙ КРАЙ, ГОРОД БИЙСК, УЛИЦА СОВЕТСКАЯ, ДОМ 219/5 согласно заключению эксперта № 33/341 от 02.11.2023 филиала Федерального Бюджетного Учреждения Здравоохранения (ФБУЗ) «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах» (Аттестат аккредитации № РОСС.RU.0001.510265 выдан Федеральной службой по аккредитации бессрочно; Аттестат аккредитации в качестве органа инспекции № RA.RU.710496 выдан Федеральной службой по аккредитации бессрочно):

Результат лабораторных испытаний калорийности рациона обеда, указанный в протоколе лабораторных испытаний № 28881 от 31.10.2023года, 1072,04 ккал (возраст обучающихся 16-17лет) при нормативе 30-35% от суточной калорийности и не попадает в нормируемый диапазон 775,2ккал - 999,6ккал (завышено на 72,44ккал) даже с учётом того, что пунктом 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам), что не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пункт 8.1.2, приложение 10, таблица 1, таблица 3 по энергетической ценности.

**659300, АЛТАЙСКИЙ КРАЙ, ГОРОД БИЙСК, УЛИЦА СОВЕТСКАЯ, ДОМ 28:**

5. В КГБПОУ «АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА» по адресу: 659300, АЛТАЙСКИЙ КРАЙ, ГОРОД БИЙСК, УЛИЦА СОВЕТСКАЯ, ДОМ 28, кабинет №208/2, кабинет №302/2 – пол (крашеный) имеет многочисленные дефекты в виде отслоения краски, повреждений, в результате чего качественную обработку поверхности пола провести не возможно, что является нарушением п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которого - *«Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию»*, что подтверждается фототаблицей.

6. В КГБПОУ «АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА» по адресу: 659300, АЛТАЙСКИЙ КРАЙ, ГОРОД БИЙСК, УЛИЦА СОВЕТСКАЯ, ДОМ 28, в кабинете №304, в кабинете №306/2, в кабинете №302/2, учебные доски, для работы которых используется мел, не оборудованы дополнительными источниками искусственного освещения, направленные непосредственно на рабочее поле, что является нарушением п. 2.4.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которого - *«Учебные доски, для работы с которыми используется мел, должны иметь темное антибликовое покрытие и должны быть оборудованными дополнительными источниками искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле»*, что подтверждается фототаблицей.

7. В КГБПОУ «АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА» по адресу: 659300, АЛТАЙСКИЙ КРАЙ, ГОРОД БИЙСК, УЛИЦА СОВЕТСКАЯ, ДОМ 28 согласно заключению эксперта № 33/343 от 02.11.2023 филиала Федерального Бюджетного Учреждения Здравоохранения (ФБУЗ) «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах» (Аттестат аккредитации № РОСС.RU.0001.510265 выдан Федеральной службой по аккредитации бессрочно; Аттестат аккредитации в качестве органа инспекции № RA.RU.710496 выдан Федеральной службой по аккредитации бессрочно):

Результат измерений параметров микроклимата, в 1 из 2 точках замеров, указанный в протоколе измерений параметров микроклимата № 28255 от 24.10.2023года, не соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», глава V, пункт 98, таблица 5.34; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», глава II, пункт 2.7.1 по относительной влажности воздуха, ниже норматива, а именно:

- точка по эскизу №2, кабинет №304/2 Организация деятельности сотрудников службы питания. Организация обслуживания: при нормативе 40-60% фактически относительная влажность составила 32,3% (на высоте от пола 1,7м); 33,1% (на высоте от пола 0,6м); 32.0% (на высоте от пола 0,1м), что ниже норматива на 7.7<sup>0</sup>С, 6.9<sup>0</sup>С, 8.0<sup>0</sup>С соответственно при неопределённости измерений ± 3.5).

8. В КГБПОУ «АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА» по адресу: 659300, АЛТАЙСКИЙ КРАЙ, ГОРОД БИЙСК, УЛИЦА СОВЕТСКАЯ, ДОМ 28 согласно заключению эксперта № 33/343 от 02.11.2023 филиала Федерального Бюджетного Учреждения Здравоохранения (ФБУЗ) «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном,



Красногорском, Солтонском и Целинном районах» (Аттестат аккредитации № РОСС.RU.0001.510265 выдан Федеральной службой по аккредитации бессрочно; Аттестат аккредитации в качестве органа инспекции № RA.RU.710496 выдан Федеральной службой по аккредитации бессрочно):

Результат измерений параметров микроклимата, в 2 из 2 точках замеров, указанный в протоколе измерений параметров микроклимата № 28255 от 24.10.2023 года, не соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», глава V, пункт 98, таблица 5.34; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», глава II, пункт 2.7.1 по температуре воздуха, выше норматива, а именно:

- точка по эскизу №1 – кабинет №210/2 Организация торговли. Организация коммерческой деятельности и логистики: при нормативе 18-24<sup>0</sup>С фактически температура воздуха составила 25.4<sup>0</sup>С (на высоте от пола 1,7м), 25.2<sup>0</sup>С (на высоте от пола 0.6м), 25.2<sup>0</sup>С (на высоте от пола на 0,1м), что выше норматива на 1,4<sup>0</sup>С, 1.2<sup>0</sup>С, 1.2<sup>0</sup>С соответственно, при неопределённости измерений ± 0,2.

- точка по эскизу №2 – кабинет №304/2 Организация деятельности сотрудников службы питания. Организация обслуживания: при нормативе 18-24<sup>0</sup>С фактически температура воздуха составила 24.8<sup>0</sup>С (на высоте от пола 1,7м), 24.6<sup>0</sup>С (на высоте от пола 0.6м), 24.6<sup>0</sup>С (на высоте от пола на 0,1м), что выше норматива на 0.8<sup>0</sup>С, 0.6<sup>0</sup>С, 0.6<sup>0</sup>С соответственно, при неопределённости измерений ± 0,2.

Ответственный за вышеизложенные нарушения: юридическое лицо – КГБПОУ «АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА»

Плановая выездная проверка проводилась с целью осуществления государственного надзора за исполнением обязательных требований в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения при проведении планового мероприятия по надзору территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах, в соответствии с планом проверок Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю, утвержденным приказом № 432 от 23.12.2020 «Об организации и проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей в 2023 году».

Учреждение осуществляет свою деятельность на основании устава, который утвержден приказом управления Алтайского края по образованию и делам молодежи 21.07.2014 № 4065. Санитарно-эпидемиологическое заключение на услуги в системе образования № 22.56.23.000.М.000181.07.18 от 30.07.2018г. действительно бессрочно. Лицензия серия 22Л01 № 0001400 от 31.10.2014 на осуществление образовательной деятельности по образовательным программам, действительна бессрочно. ИНН: 2204051230; ОГРН 1102204004572.

В КГБПОУ "Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса" обучается 1186 обучающихся, средняя наполняемость — 25 человек в группе. Возраст учащихся от 15- 20 лет.

Обучение проводится по следующим отделениям: отделение перерабатывающей промышленности, а именно монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок (по отраслям), технология молока и молочных продуктов, технология мяса и мясных продуктов; отделение сервиса, а именно туризм гостиничный сервис, декоративно-прикладное искусство и народные промыслы, документационное обеспечение управления и архивоведение; отделение корпуса, а именно технология продукции общественного питания, коммерция (по отраслям).

Главный учебный корпус, расположенный по адресу: г. Бийск ул. Советская 219/5.

Расположен на самостоятельном земельном участке площадью 1,5 га. Территория имеет полное ограждение. На земельном участке выделены следующие зоны: учебная, производственная, хозяйственная. Хозяйственная зона изолирована от других зон, размещается со стороны входа в производственные помещения. Для сбора мусора имеются 3 контейнера оборудованные в соответствии с требованиями. Договор на вывоз мусора заключен с ООО «Спецобслуживание-Центральное» № 2449 от 07.12.2022г., на момент проверки контейнеры от мусора освобождены.

Площадь озеленения земельного участка достаточная. Подъезды и подходы к зданиям и территории хозяйственного участка имеют твердое покрытие. Земельные участки имеют наружное освещение. Здание построено по типовому проекту в 1992г. Проектная мощность — 540 мест главный корпус и 400 корпус № 2. Фактически всего обучается 1186 обучающихся.

Учебные помещения изолированы от учебно-производственных мастерских. Мастерские расположены в отдельном здании, соединенном с основным зданием отапливаемым переходом, пищеблок, медицинский пункт размещены в отдельных блоках. Спортивный зал размещен на 2 этаже учебного корпуса. Учебные помещения имеют следующий состав: учебные кабинеты, лаборатории общеобразовательного цикла, лаборатории и кабинеты профессионально-технических и специальных дисциплин, кабинета информатики.

Площадь на 1 обучающегося от 2,5 м - 6 м<sup>2</sup>. Учебные помещения включают рабочую зону, где расположены учебные столы учащихся, рабочую зону учителя, дополнительное пространство для размещения учебно-наглядных пособий, технических средств обучения.

В кабинете химии подвод воды имеется, вытяжной шкаф в рабочем состоянии. Расстановка учебных столов двухрядная, трехрядная. Учебной мебелью обеспечены.

Спортивный зал расположен на 2 этаже учебного корпуса. Площадь спортивного зала 12 на 24м<sup>2</sup>. Зал оборудован в соответствии с требованиями. При спортивном зале имеются 2 раздевалки с санузлом и душевой.

Компьютерных классов — 2 (№№206, 210). Кабинеты оборудованы в соответствии с требованиями, отделка помещений соблюдается. Площадь на 1 компьютер соблюдается. Вентиляция естественная через каналные отверстия. Также установлены кондиционеры. Учебной мебелью компьютерные классы обеспечены. Естественное освещение через оконные проемы. Оконные проемы оборудованы жалюзи.

Лаборатория «Информатика и информационные технологии» кабинет № 26, оборудован учебными столами и стульями на 12 рабочих мест, 7 рабочих мест с ПК, м/м установка.

Лаборатория «Технические средства управления» кабинет № 32, оборудован учебными столами и стульями на 16 рабочих мест, 7 рабочих мест с ПК.

Лаборатория «Мультимедийная лаборатория иностранных языков» кабинет № 118, оборудован офисной мебелью, ПК на 12 рабочих мест, м/м установка.

Лаборатория «Гостиничный номер» кабинет № 201, оборудован кроватью, душевая кабина, биде, унитаз, кресло, стол, ПК, 1 рабочее место.

Лаборатория «Документоведение. Учебная канцелярия» кабинет № 203, оборудован учебными столами и стульями, 25 рабочих мест.

Лаборатория «Термодинамика, теплотехника и гидравлика» кабинет № 301, оборудован учебными столами и стульями, 25 рабочих мест.

Лаборатория «Материаловедение. Электроника и электронная техника» кабинет № 303, оборудован учебными столами и стульями, 25 рабочих мест.

Лаборатория «Автоматизация технологических процессов» расположена на 3 этаже учебного корпуса кабинет № 316. В помещении для теоретических занятий установлены учебные столы и стулья, 6 рабочих мест.

Лаборатория «Мясное и животное сырье и продукция. Автоматизация технологических процессов» кабинет № 319. Оборудование представлено: клипсатор, комплект пищевого оборудования, машина для шприцевания, морозильная камера R1400L, пельменный аппарат, стол шприцовочный, тележка рикша, тележка напольная, технологические образцы

оборудования, производственный стол, блок управления куттером, весы электронные, тележка напольная, холодильная камера «Свияга», холодильный шкаф «Рапсодия», электроплита, стол обвалочный, 12 рабочих мест.

Учебные помещения и лаборатории имеют естественное освещение. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами, защитная арматура имеется.

Теплоснабжение от ТЭЦ.

Системы водоснабжения, канализации централизованные, в рабочем состоянии, аварийных ситуаций не отмечают.

Система вентиляции естественная, вытяжная механическая в спортивном зале, пищеблоке. На момент проверки в рабочем состоянии. Акты на исправность вентиляции предъявлены. Проветривание осуществляется путем открытия фрамуг.

Питьевой режим организован водой, расфасованной в емкости «Алтайская родниковая», производитель ООО «Алтайская родниковая». Документы, подтверждающие качество и безопасность питьевой воды, а также документы на обработку кулера предъявлены.

Уборка учебных помещений проводится в конце учебной смены. Помещения убираются техническим персоналом. Штат технического персонала укомплектован. Дезинфекционный режим соблюдается. Моющими, мылом, антисептиками и дезинфицирующими средствами обеспечены, запас имеется. Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств имеются. Проводится ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств, с обработкой контактных поверхностей, генеральная уборка проводится один раз в неделю. Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован, используется по назначению. Проветривание рекреаций и коридоров помещений согласно графика осуществляется во время уроков, учебных кабинетов – во время перемен.

Санитарных узлов в главном учебном корпусе – 3 для обучающихся (в туалете девушек № 1 на 1 этаже установлено 2 унитаза с перегородкой и 2 умывальные раковины, в туалете девушек № 2 на 1 этаже установлено 2 унитаза с перегородкой и 3 умывальных раковины, в туалете юношей на 2 этаже установлено 2 унитаза с кабинами и 2 умывальные раковины) Мылом, антисептиками и туалетной бумагой обеспечены. Служебных туалетов 1 (на 1 этаже установлены 1 унитаз и 1 умывальная раковина).

Учебно-производственные мастерские. Мастерские расположены в отдельном двух этажном здании, соединенным с основным учебным корпусом теплым переходом.

Мастерская «Слесарно-механическая» кабинет № 7: рассчитана на 10 рабочих места. Технологическое оборудование: верстаки с тисами. Вентиляция – общая вытяжная с механическим побуждением. Акт проверки кратности воздухообмена здания и эффективности систем вентиляции с механическим побуждением от 03.08.2020 представлен. Для соблюдения правил личной гигиены подростков в мастерской установлена раковина с подводом холодной и горячей воды, моющие средства, антисептики имеются.

Мастерская «Художественное проектирование изделий декоративно-прикладного и народного искусства (художественная обработка дерева-соломка)» кабинет № 21: в мастерской установлено оборудование: ученические столы, стулья, 7 рабочих мест. Приклеивание соломки на материал осуществляется с помощью кисточки клеем ПВА.

Мастерская «Художественное проектирование изделий декоративно-прикладного и народного искусства (художественная обработка дерева-лоза)» кабинет № 28: в мастерской установлено оборудование: ученические столы, стулья, 16 рабочих мест, ванна для замачивания лозы. Для соблюдения правил личной гигиены подростков в мастерской установлена раковина с подводом холодной и горячей воды, моющие средства, антисептики имеются.

Мастерская «Художественное проектирование изделий декоративно-прикладного и народного искусства. Живопись. Рисунок» кабинет № 29: в мастерской установлено оборудование: ученические столы, стулья, 25 рабочих мест.

Мастерская «Художественное проектирование изделий декоративно-прикладного и народного искусства (художественная керамика)» кабинет № 1: мастерская керамики подразделяется на заготовительный участок, где установлено оборудование - шаровая

мельница, вибросито, фильтропресс, ученические столы, стулья, 8 рабочих мест. стеллажи. Вентиляция в помещениях заготовительного участка и ручной лепки естественная, в помещении обжига предусмотрен местный вытяжной зонт. Акт проверки кратности воздухообмена здания и эффективности систем вентиляции с механическим побуждением от 03.08.2020 представлен. В качестве сырья используется природный материал (глина), а также белила цинковые, акварельные краски, безсвинцовая глазурь. Хранение глины организовано в приспособленных ларях, установленных вдоль внутренних стен в заготовительном участке. В мастерской предусмотрена раковины с подводкой холодной и горячей воды, мылом и антисептиками обеспечены.

Мастерская «Художественное проектирование изделий декоративно-прикладного и народного искусства (художественная резьба по дереву) кабинет № 9: рассчитана на 6 обучающихся. Установлено оборудование ученические столы стулья.

Лаборатория оборудования холодильных машин и установок кабинет № 3: рассчитана на 12 рабочих мест. Установлено оборудование – верстаки, образцы оборудования, демонстрационные стенды.

Освещение в мастерских совмещенное: естественное - через боковые оконные проёмы, искусственное - общее, равномерное, представлено люминесцентными лампами.

Вентиляция в мастерских естественная через фрамуги, режим проветривания соблюдается

Отделка помещения: потолок, стены побелены, пол – линолеум.

Отделка помещения: потолок, стены побелены, пол – линолеум.

Отопление мастерских централизованное от ООО «Бийскэнерго», осуществляется посредством водяных регистр. Холодное, горячее водоснабжение, канализация централизованное.

Уборка производственных помещений: моющими, мылом, антисептиками и дезинфицирующими средствами обеспечены, запас имеется. Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств имеются. Проводится ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств, с обработкой контактных поверхностей, генеральная уборка проводится один раз в неделю. Уборочный инвентарь промаркирован. Проветривание помещений согласно графика осуществляется во время уроков, учебных кабинетов – во время перемен.

Во время прохождения производственной практики обучающиеся обеспечены специальной одеждой.

Для оказания первой медицинской помощи имеются аптечки.

В здании мастерских имеется 1 санузел для юношей: на 1 этаже санитарный узел оборудован 2 унитазами с кабинками. Условия для соблюдения личной гигиены созданы, имеется 1 умывальная раковина.

#### Организация питания:

на продовольственном сырье, включает в себя следующий набор помещений: обеденный зал, варочный зал, моечная для столовой посуды и кухонной посуды, овощной цех, мучной цех, мясо-рыбный цех, складское помещение для хранения сыпучих продуктов, складское помещение.

Обеденный зал на 120 посадочных места. Для мытья рук установлены 4 умывальные раковины, с подводкой холодной и горячей воды, обеспечены жидким мылом, электрополотенцами.

В варочном зале установлено: линия раздачи с мармитом, 4 стола готовой продукции, стол «хлеб», шкаф для хлеба, хлеборезка, стол «овощи вареные», стол «мясо вареное», жарочный шкаф, электросковорода, электрокотел на 50 литров. Весы для готовой продукции, 4 электроплиты на 4 конфорки, холодильник для молочной продукции, холодильник для суточных проб, раковина для мытья рук.

Складские помещения оборудованы ларями, подтоварниками, стеллажами, для контроля за микроклиматом помещений имеются психрометры.

В моечной столовой и кухонной посуды установлено: 3-х секционная ванна для мытья столовой посуды, 2-х секционная ванна для мытья стаканов, 2 мойки для мытья кухонной

посуды, посудомоечная машина, стол для посуды, стеллажи для посуды, шкаф для чистой посуды -2, умывальная раковина для рук.

В овощном цехе установлено: бытовая ванна, 2 моечные ванны, 1 умывальная раковина для мытья рук, стол «овощи сырые», электрическая овощерезка.

В мучном цехе установлено: стол «тесто», жарочный шкаф, тестомес, расстойка, контрольные весы, 1 умывальная раковина для мытья рук, стеллаж для готовой продукции.

В мясном цехе установлено: производственные столы для мяса сырого, кур сырых, рыбы сырой, 2 моечные ванны, 1 умывальная раковина для мытья рук, мясорубка, контрольные весы, холодильник.

В помещении для морозильных камер установлено: 2 морозильных ларя для мяса и рыбы.

Кухонной посуды и разделочного инвентаря достаточно, промаркирован, хранится не в соответствии с требованиями и используется правильно.

Столовая посуда моется в посудомоечной машине, моющих и дезинфицирующих средств достаточно, памятки по правилам мытья посуды и применению дезинфицирующих средств имеются.

Текущая уборка проводится своевременно, уборочным инвентарем обеспечены, хранится и используется правильно.

Холодильное оборудование исправно, контрольными термометрами обеспечены, журнал учета температурного режима ведется. Товарное соседство продуктов соблюдаются.

Срок реализации готовой пищи соблюдается.

Осмотр сотрудников на гнойничковые заболевания проводится в полном объеме, ведется «Журнал здоровья» в соответствии с требованиями.

Столовая имеет отдельный вход со стороны хозяйственного двора. Для сотрудников пищеблока оборудован отдельный санитарный узел, раздевалка.

Отделка помещений частично не соответствует требованиям.

Уборочным инвентарем обеспечены, хранится и используется правильно. Моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами и антисептиком обеспечены.

10-ти дневное меню согласовано с руководителем учреждения и ТО У Роспотребнадзора.

#### Организация медицинского обслуживания.

Медицинское обслуживание осуществляется на базе КГБУЗ «Городская больница №2, г.Бийск» по договору № А20Б-006 от 29.01.2020. Для поддержания микробиологической чистоты воздушной среды имеется бактерицидный облучатель, 2 рециркулятора.

Штат сотрудников укомплектован, медицинский осмотр пройден у всех сотрудников. Нормативные документы по профилю деятельности имеются.

#### Учебный корпус по адресу г. Бийск ул. Советская д.28.

Здание – типовое, трехэтажное.

Год постройки – 1962 г.

Проектная мощность - 300 учащихся в 1 смену.

Фактически обучается – 457 обучающихся, обучение в две смены.

Территория имеет полное ограждение. Земельный участок площадью 0,24 га. На земельном участке выделена хозяйственная зона.

Капитальный ремонт здания не проводился.

Хозяйственная зона включает следующее: мусорные контейнеры с крышками, установленные на твердом покрытии. Договор на вывоз мусора заключен с ООО «Спецобслуживание-Центральное» № 2449 от 07.12.2022г., на момент проверки контейнеры от мусора освобождены.

Теплоснабжение – централизованное. В качестве нагревательных приборов используются радиаторы. Режим проветривания соблюдается, график имеется. Система вентиляции естественная – через форточки, каналные отверстия.

Система холодного водоснабжения - централизованная.

Система канализации – централизованная.

В рабочем состоянии, аварийных ситуаций не зарегистрировано.

Питьевой режим организован водой, расфасованной в емкости «Алтайская родниковая», производитель ООО «Алтайская родниковая». Документы, подтверждающие качество и безопасность питьевой воды, а также документы на обработку кулера предъявлены.

Естественное освещение достаточное. Светопроемы оборудованы тюлевыми шторами, коэффициент естественного освещения не снижен.

Искусственное освещение в учебном классе осуществляется люминесцентными лампами.

Учебные кабинеты, помещения имеют следующий состав: учебные кабинеты, лаборатории специальных дисциплин, 2 кабинета информатики.

Учебный кабинет разделен на: рабочую зону обучающихся, рабочую зону учителя, дополнительное пространство для размещения учебно-наглядных пособий. В рабочей зоне учащихся установлены 2-х местные парты, расстановка парт в 2 ряда, осуществляется с учетом левостороннего естественного освещения. Расстояние от первой парты до учебной доски соблюдается. Угол видимости стационарных классных досок соблюдается. Площадь на 1 обучающегося от 2,5 м - 4 м<sup>2</sup>. Отделка учебных помещений соответствует требованиям. Учебные кабинеты оборудованы в соответствии санитарных правил. Отделка учебных помещений соответствует требованиям.

Вентиляция – представлена кондиционером и через канальные отверстия.

Естественное освещение через оконные проемы.

Уборка учебных помещений проводится в конце учебной смены. Помещения убираются техническим персоналом. Штат технического персонала укомплектован. Дезинфекционный режим соблюдается. Моющими, мылом, антисептиками и дезинфицирующими средствами обеспечены, запас имеется. Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств имеются. Проводится ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств, с обработкой контактных поверхностей, генеральная уборка проводится один раз в неделю. Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован, используется по назначению. Проветривание рекреаций и коридоров помещений согласно графика осуществляется во время уроков, учебных кабинетов – во время перемен. Моющими и дезинфицирующими средствами, антисептиками обеспечены, запас имеется.

Санитарных узлов в учебном корпусе – 2, расположены на 2 этаже.

Для юношей установлено 2 унитаза с кабинами без запоров, 1 умывальная раковина с подводом холодной и горячей воды.

Для девушек установлено 3 унитаза с кабинами без запоров и 2 умывальные раковины.

Для сотрудников имеется служебный туалет, где установлено 1 унитаз и 1 умывальная раковина.

На базе торгово-экономического отделения имеется учебно-производственная лаборатория «Юный продавец». Набор помещений следующий: 2 торговых зала (общая площадь 113 кв.м.), складское помещение, помещение мастера, моечная, санузел.

Лаборатория «Учебный кулинарный цех» оборудована: жарочный шкаф, холодильник, пароконвектомат, мармит, электрические плиты, тестомес, раковина, миксер, мебель для обеденной зоны, линия раздачи.

Организация питания: организовано путем реализации продукции через буфет-раздаточную и привозная продукция.

включает в себя следующий набор помещений: обеденный зал, варочный зал, моечная для столовой посуды и кухонной посуды, складское помещение.

Обеденный зал на 60 посадочных места. Для мытья рук установлены 3 умывальные раковины, с подводкой холодной и горячей воды, обеспечены жидким мылом, электрополотенцами.

Технологическое оборудование имеет свободный доступ и расставлено с учетом соблюдения технологического процесса.

Технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. Системы холодного, горячего водоснабжения и канализация централизованные, исправны. Система вентиляции в столовой естественная и механическая, в рабочем состоянии.

Естественное освещение достаточное, искусственное осуществляется люминесцентными

лсмпами.

Варочный зал имеет следующее оборудование: 2 электрических плиты по 6 конфорок, раздачу, мармит, разделочные столы для готовой продукции, духовой шкаф, весы, 1 умывальная раковина для мытья рук персонала с подводом холодной и горячей воды, стеллаж для готовой продукции.

Моечное отделение: установлено 2 ванны для мытья кухонной посуды, 5-и гнездная ванна для мытья столовой посуды, стеллаж для чистой столовой и кухонной посуды.

Кухонной посуды и разделочного инвентаря достаточно, промаркировано, хранится и используется правильно.

Столовая посуда моется ручным способом, правила мытья и дезинфекции и посуды соблюдаются, моющих и дезинфицирующих средств достаточно, памятки по правилам мытья посуды и применению дезинфицирующих средств имеются.

Текущая уборка проводится своевременно, уборочным инвентарем обеспечены, хранится и используется правильно.

Осмотр на гнойничковые заболевания проводится. Санитарной одеждой обеспечены, личная гигиена работниками пищеблока соблюдается.

Уборочный инвентарь выделен, промаркирован, применяется по назначению. Запасы дезинфицирующих средств имеются.

Для поддержания микробиологической чистоты воздушной среды имеется бактерицидный облучатель.

Договор на проведение дератизации заключен с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Бийске. Договор и акты выполненных работ предъявлены согласно установленной кратности.

По адресу 659321, АЛТАЙСКИЙ КРАЙ, ГОРОД БИЙСК, УЛИЦА СОВЕТСКАЯ, ДОМ 219/7 в оперативном управлении колледжа имеются квартиры №37, №38, №39, №40, данные квартиры для проживания студентов не используются.

Согласно заключения эксперта №33/341 от 02.11.2023г.:

- Результат лабораторных испытаний питьевой воды централизованных систем горячего и холодного водоснабжения (холодная), из распределительной сети в конечной точке потребителя (смеситель, раковина для мытья рук, пищеблок), указанный в протоколе лабораторных испытаний № 28873 от 31.10.2023года, соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», глава III, таблица 3.5 по бактериологическим показателям (общее микробное число (ОМЧ), обобщённые колиформные бактерии (ОКБ), колифаги, *Escherichia coli* (*E. coli*)), глава III, таблица 3.1 по органолептическим показателям (мутность, цветность, запах, привкус);

- Результат лабораторных испытаний питьевой воды централизованных систем горячего и холодного водоснабжения (холодная), из распределительной сети в конечной точке потребителя (смеситель, раковина для мытья рук, кабинет № 208), указанный в протоколе лабораторных испытаний № 28874 от 31.10.2023года, соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», глава III, таблица 3.5 по бактериологическим показателям (общее микробное число (ОМЧ), обобщённые колиформные бактерии (ОКБ), колифаги, *Escherichia coli* (*E. coli*)), глава III, таблица 3.1 по органолептическим показателям (мутность, цветность, запах, привкус);

- Результат лабораторных испытаний смывов с объектов внешней среды на БГКП (бактерии группы кишечной палочки) 5 из 5, указанный в протоколе лабораторных испытаний № 28878 от 31.10.2023года, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» пункт 3.10, МР 4.2.0220-20 «Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов

---

внешней среды» глава IV, пункт 4.1 (БГКП (бактерии группы кишечной палочки) не обнаружены);

- Результат лабораторных испытаний смывов с объектов внешней среды на паразитарную чистоту, 5 из 5, указанный в протоколе лабораторных испытаний № 28880 от 31.10.2023года, соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», глава XLIII, пункт 3381-3384.

- Результат лабораторных испытаний картофеля продовольственного свежего, ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный. Технические условия», страна – производитель Россия, поставщик: Общество с ограниченной ответственностью «Союзагро», 656016, Алтайский край, город Барнаул, улица Власихинская, дом 45, помещ. 13; срок годности 12месяцев; температура хранения: +3+25<sup>0</sup>С, дата сбора 12.09.2023года, указанный в протоколе лабораторных испытаний № 28879 от 31.10.2023года, соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утверждённого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, глава 2, статья 7, часть 2, приложение №3, пункт 6 по санитарно-химическим показателям (нитраты, кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, ГХЦГ ( $\alpha$ ,  $\beta$ ,  $\gamma$  -изомеры), ДДТ и его метаболиты), соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утверждённого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, глава 2, статья 7, часть 11 по показателям паразитарной чистоты (яйца и личинки гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших), соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», глава IX, таблица 9.1, пункт 596 по содержанию пестицидов (рипкорд (циперметрин));

- Результат лабораторных испытаний курицы тушёной в соусе, производитель: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса», осуществляющее деятельность по адресу: 659321, Алтайский край, город Бийск, улица Советская, дом 219/5; дата изготовления 24.10.2023года, указанный в протоколе лабораторных испытаний № 28882 от 31.10.2023года, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пункт 2.7 по эффективности тепловой обработки;

- Результат лабораторных испытаний макарон отварных, производитель: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса», осуществляющее деятельность по адресу: 659321, Алтайский край, город Бийск, улица Советская, дом 219/5; дата изготовления 24.10.2023года, указанный в протоколе лабораторных испытаний № 28876 от 31.10.2023года, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пункт 2.3; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утверждённого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, глава 2, статья 7, часть 2, приложение №1 по показателю «патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы», глава 2, статья 7, часть 2, приложение №2, таблица 1, пункт 1.8 по бактериологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S. Aureus, бактерии рода Proteus);

- Результат лабораторных испытаний компот аиз сухофруктов, производитель: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса», осуществляющее деятельность по адресу:



659321, Алтайский край, город Бийск, улица Советская, дом 219/5; дата изготовления 24.10.2023года, указанный в протоколе лабораторных испытаний № 28877 от 31.10.2023года, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пункт 2.3; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утверждённого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, глава 2, статья 7, часть 2, приложение №1 по показателю «патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы», глава 2, статья 7, часть 2, приложение №2, таблица 1, пункт 1.8 по бактериологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S. Aureus);

- Результат лабораторных испытаний супа горохового, производитель: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса», осуществляющее деятельность по адресу: 659321, Алтайский край, город Бийск, улица Советская, дом 219/5; дата изготовления 24.10.2023года, указанный в протоколе лабораторных испытаний № 28875 от 31.10.2023года, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пункт 2.3; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утверждённого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, глава 2, статья 7, часть 2, приложение №1 по показателю «патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы», глава 2, статья 7, часть 2, приложение №2, таблица 1, пункт 1.8 по бактериологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S. Aureus);

- Результат лабораторных испытаний калорийности рациона обеда, указанный в протоколе лабораторных испытаний № 28881 от 31.10.2023года, 1072,04 ккал (возраст обучающихся 16-17лет) при нормативе 30-35% от суточной калорийности и не попадает в нормируемый диапазон 775,2ккал - 999,6ккал (завышено на 72,44ккал) даже с учётом того, что пунктом 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам), что не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пункт 8.1.2, приложение 10, таблица 1; таблица 3 по энергетической ценности;

- фактический суммарный вес рациона обеда составил 948,50г, что соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пункт 8.1.2, приложение 9, таблица 3 при нормативе не менее 800г для детей 12 лет и старше, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 28881 от 31.10.2023года;

- Результат измерений параметров микроклимата (температура воздуха, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха), в 1 из 6 точках замеров (точка по эскизу №6 – кабинет №27 русский язык и литература. русский язык в профессиональной деятельности), указанный в протоколе измерений параметров микроклимата № 28251 от 24.10.2023года, соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», глава V, пункт 98, таблица 5.34; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», глава II, пункт 2.7.1.

- Результат измерений параметров микроклимата параметры микроклимата, в 5 из 6 точках замеров, указанный в протоколе измерений параметров микроклимата № 28251 от

24.10.2023года, не соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», глава V, пункт 98, таблица 5.34; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», глава II, пункт 2.7.1 по температуре воздуха, выше норматива, а именно:

- точка по эскизу №1 – кабинет №208, обж, безопасность жизнедеятельности и охрана труда: при нормативе 18-24<sup>0</sup>С фактически температура воздуха составила 25.7<sup>0</sup>С (на высоте от пола 1,7м), 25.5<sup>0</sup>С (на высоте от пола 0.6м), 25.5<sup>0</sup>С (на высоте от пола на 0,1м), что выше норматива на 1,7<sup>0</sup>С, 1.5<sup>0</sup>С, 1.5<sup>0</sup>С соответственно, при неопределённости измерений ± 0,2.

- точка по эскизу №2 – кабинет №204 история России. Гуманитарные и социально-экономические дисциплины. Гуманитарные и социальные дисциплины, профессиональная этика и основы делового общения: при нормативе 18-24<sup>0</sup>С фактически температура воздуха составила 25.6<sup>0</sup>С (на высоте от пола 1,7м), 25.4<sup>0</sup>С (на высоте от пола 0.6м), 25.4<sup>0</sup>С (на высоте от пола на 0,1м), что выше норматива на 1,6<sup>0</sup>С, 1.4<sup>0</sup>С, 1.4<sup>0</sup>С соответственно, при неопределённости измерений ± 0,2.

- точка по эскизу №3 – кабинет №307 математика: при нормативе 18-24<sup>0</sup>С фактически температура воздуха составила 25.0<sup>0</sup>С (на высоте от пола 1,7м), 25.0<sup>0</sup>С (на высоте от пола 0.6м), 24.7<sup>0</sup>С (на высоте от пола на 0,1м), что выше норматива на 1,0<sup>0</sup>С, 1.0<sup>0</sup>С, 0.7<sup>0</sup>С соответственно, при неопределённости измерений ± 0,2.

- точка по эскизу №4 – кабинет №304 социально экономические дисциплины. Менеджмент. Экономика отрасли, менеджмент. Экономика организации и управление персоналом: при нормативе 18-24<sup>0</sup>С фактически температура воздуха составила 25.2<sup>0</sup>С (на высоте от пола 1,7м), 25.0<sup>0</sup>С (на высоте от пола 0.6м), 24.8<sup>0</sup>С (на высоте от пола на 0,1м), что выше норматива на 1,2<sup>0</sup>С, 1.0<sup>0</sup>С, 0.8<sup>0</sup>С соответственно, при неопределённости измерений ± 0,2.

- точка по эскизу №5 – кабинет № 28. Технология исполнения изделий декоративно прикладного и народного искусства. Лоза: при нормативе 18-20<sup>0</sup>С фактически температура воздуха составила 24.6<sup>0</sup>С (на высоте от пола 1,7м), 24.5<sup>0</sup>С (на высоте от пола 0.6м), 24.4<sup>0</sup>С (на высоте от пола на 0,1м), что выше норматива на 4,6<sup>0</sup>С, 4.5<sup>0</sup>С, 4.4<sup>0</sup>С соответственно, при неопределённости измерений ± 0,2.

- Результат измерений искусственной освещённости, в 4 из 4 точках замеров (точка по эскизу №1 – кабинет №307 математика; точка по эскизу №2 – кабинет №304 социально экономические дисциплины. Менеджмент. Экономика отрасли, менеджмент. Экономика организации и управление персоналом; точка по эскизу №3 – кабинет № 28. Технология исполнения изделий декоративно прикладного и народного искусства. Лоза; точка по эскизу №4 – кабинет №27 русский язык и литература. русский язык в профессиональной деятельности), указанный в протоколе измерений параметров световой среды № 28254 от 24.10.2023года, соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», глава V, пункт 144, таблица 5.54; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», глава II, пункт 2.8.1, пункт 2.8.5;

Согласно заключения эксперта №33/343 от 02.11.2023г.:

- Результат лабораторных испытаний питьевой воды централизованных систем горячего и холодного водоснабжения (холодная), из распределительной сети в конечной точке потребителя (смеситель, раковина для мытья рук, кабинет № 201), указанный в протоколе лабораторных испытаний № 28872 от 31.10.2023года, соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», глава III, таблица 3.5 по бактериологическим показателям (общее микробное число (ОМЧ), обобщённые колиформные бактерии (ОКБ), колифаги, Escherichia coli (E. coli)), глава III, таблица 3.1 по

органолептическим показателям (мутность, цветность, запах, привкус);

- Результат измерений параметров микроклимата, в 1 из 2 точках замеров, указанный в протоколе измерений параметров микроклимата № 28255 от 24.10.2023года, не соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», глава V, пункт 98, таблица 5.34; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», глава II, пункт 2.7.1 по относительной влажности воздуха, ниже норматива, а именно:

- точка по эскизу №2, кабинет №304/2 Организация деятельности сотрудников службы питания. Организация обслуживания: при нормативе 40-60% фактически относительная влажность составила 32,3% (на высоте от пола 1,7м); 33,1% (на высоте от пола 0,6м); 32,0% (на высоте от пола 0,1м), что ниже норматива на 7.7<sup>0</sup>С, 6.9<sup>0</sup>С, 8.0<sup>0</sup>С соответственно при неопределённости измерений  $\pm 3.5$ ).

- Результат измерений параметров микроклимата, в 2 из 2 точках замеров, указанный в протоколе измерений параметров микроклимата № 28255 от 24.10.2023года, не соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», глава V, пункт 98, таблица 5.34; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», глава II, пункт 2.7.1 по температуре воздуха, выше норматива, а именно:

- точка по эскизу №1 – кабинет №210/2 Организация торговли. Организация коммерческой деятельности и логистики: при нормативе 18-24<sup>0</sup>С фактически температура воздуха составила 25.4<sup>0</sup>С (на высоте от пола 1,7м), 25.2<sup>0</sup>С (на высоте от пола 0.6м), 25.2<sup>0</sup>С (на высоте от пола на 0,1м), что выше норматива на 1,4<sup>0</sup>С, 1.2<sup>0</sup>С, 1.2<sup>0</sup>С соответственно, при неопределённости измерений  $\pm 0,2$ .

- точка по эскизу №2 – кабинет №304/2 Организация деятельности сотрудников службы питания. Организация обслуживания: при нормативе 18-24<sup>0</sup>С фактически температура воздуха составила 24.8<sup>0</sup>С (на высоте от пола 1,7м), 24.6<sup>0</sup>С (на высоте от пола 0.6м), 24.6<sup>0</sup>С (на высоте от пола на 0,1м), что выше норматива на 0.8<sup>0</sup>С, 0.6<sup>0</sup>С, 0.6<sup>0</sup>С соответственно, при неопределённости измерений  $\pm 0,2$ .

- Результат измерений искусственной освещённости, в 2 из 2 точках замеров (точка по эскизу №1 – кабинет №210/2 Организация торговли. Организация коммерческой деятельности и логистики; точка по эскизу №2 – кабинет №304/2 Организация деятельности сотрудников службы питания. Организация обслуживания), указанный в протоколе измерений параметров световой среды № 28256 от 24.10.2023года, соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», глава V, пункт 144, таблица 5.54; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», глава II, пункт 2.8.1, пункт 2.8.5;

---

12. К настоящему акту прилагаются: решение № 13/2/6611 от 16.10.2023; протокол осмотра; определение о назначении экспертизы от 24.10.2023; протоколы отбора проб: № 13/2/397 от 24.10.2023, № 13/2/399 от 24.10.2023; протоколы испытаний и замеров: - № 28251 от 24.10.2023 года, - № 28254 от 24.10.2023 года, - № 28878 от 31.10.2023 года, - № 28880 от 31.10.2023 года, - № 28881 от 31.10.2023 года, - № 2 от 26.09.2023 года, - № 28882 от 31.10.2023 года, № 28877 от 31.10.2023 года, № 28876 от 31.10.2023 года, № 28875 от 31.10.2023 года, № 28873 от 31.10.2023 года, № 28874 от 31.10.2023 года, - № 28255 от 24.10.2023 года, - № 28256 от 24.10.2023 года, - № 28872 от 31.10.2023 года, экспертное заключение № 33/341 от 02.11.2023; экспертное заключение № 33/343 от 02.11.2023; фототаблица; письменное объяснение заведующего детским садом; предписание об устранении выявленных нарушений № 13/2/60 от 07.11.2023;

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Грибов Сергей - инспектор

Карачин В. Л.

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

М

(подпись)

Карачин В. Л. Грибов Сергей - инспектор, 33-53-69

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки; контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Саленко Елена Александровна, директор

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

Ознакомлено Ош 07.11.2023 г

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