

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 Смоленской области

214018, г. Смоленск, ул. Тенишевой, д. 26, тел: (4812) 38-25-10, факс: (4812) 55-25-49, E-mail: grn@67.mspotrebnadzor.ru
ОГРН 1056758325238; ИНН/КПП 6731049404/673101001

Протокол осмотра

«13» мая 2022 года
(время проведения)

214525, СМОЛЕНСКАЯ ОБЛАСТЬ,
Р-Н СМОЛЕНСКИЙ, Д НОВЫЕ
БАТЕКИ, УЛ. ШКОЛЬНАЯ, Д.12

(место проведения действия)

Инспектором Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области – главным специалистом-экспертом отдела эпидемиологического надзора Мерзловой Галиной Григорьевной, (удостоверение ТО № 174 от 22.09.2021)

(должность, Ф.И.О. лица, составившего протокол, служебное удостоверение)

в связи с проводимым контрольным (надзорным) мероприятием: КНМ
№ 67220041000101927990

основание квалификации проведения контрольного (надзорного) мероприятия

в отношении контролируемого лица:

Наименование организации	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГНЕЗДОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА СМОЛЕНСКОГО РАЙОНА СМОЛЕНСКОЙ ОБЛАСТИ (сокращенное наименование – МБОУ ГНЕЗДОВСКАЯ СШ)
Юридический адрес	214525, СМОЛЕНСКАЯ ОБЛАСТЬ, Р-Н СМОЛЕНСКИЙ, Д НОВЫЕ БАТЕКИ, УЛ. ШКОЛЬНАЯ, Д.12
ОГРН с датой государственной регистрации	1026700665991, дата государственной регистрации - 30.10.1996
ИНН/КПП	6714012919/ 671401001
Законный представитель	ДИРЕКТОР МБОУ ГНЕЗДОВСКАЯ СШ МУЖЕЦКАЯ ЮЛИЯ АЛЕКСАНДРОВНА
Документ, удостоверяющий личность и полномочия	паспорт серия 6605 номер 165054 выдан ОВД Заднепровского района города Смоленска 13.01.2006 года; распоряжение Главы муниципального образования «Смоленский район» Смоленской области от 01.07.2019 № 476-/лс «О назначении Мужецкой Ю.А.» ВЫПИСКА из Единого государственного реестра юридических лиц от 24.05.2022.

в соответствии со статьей 76 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» составлен настоящий протокол осмотра.

Осмотр осуществлен инспектором в присутствии контролируемого лица или его представителя и (или) с применением видеозаписи: не применялись

Сведения о лице, присутствовавшем при проведении осмотра:

Фамилия, имя, отчество (при наличии)	Мужецкая Юлия Александровна
Документ, удостоверяющий личность	паспорт серия 6605 номер 165054 выдан ОВД Заднепровского района города Смоленска 13.01.2006 года;
Документы, подтверждающий полномочия представителя	распоряжение Главы муниципального образования «Смоленский район» Смоленской области от 01.07.2019 № 476-/лс «О назначении Мужецкой Ю.А.» ВЫПИСКА из Единого государственного реестра юридических лиц от 24.05.2022.

Подпись лиц, участвующих при проведении контрольного (надзорного) действия:

Представителю юридического лица, индивидуальному предпринимателю или его представителю разъяснены права и ответственность, предусмотренные ст.ст. 11, 29, 31, 36, 38, 39, 65 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», а также положения ст. 51 Конституции Российской Федерации.

В услугах переводчика не нуждаюсь, русским языком владею, умею читать и писать по-русски. Согласен с составлением документа на русском языке.

Мне разъяснено, что контрольное (надзорное) действие, заключающееся в проведении визуального обследования территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов без вскрытия помещений (отсеков), транспортных средств, упаковки продукции (товаров), без разборки, демонтажа или нарушения целостности обследуемых объектов и их частей иными способами.

Мужецкая Юлия Александровна

(Ф.И.О., подпись)

Свидетелю, специалисту, эксперту (если имеются) разъяснены права и обязанности, предусмотренные ст.ст. 32 - 35 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»

- 1) Варечкина Зоя Викторовна – помощник врача по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области»

(Ф.И.О., должность (профессиональный статус), подпись)

При осуществлении осмотра применялись видеозапись: не применялись

(указывается наименование технического устройства, условия, при которых проведено видеосъемка, место сохранения видеозаписи)

Дополнительно применялись иные способы фиксации вещественных доказательств: применялась фотофиксация, телефон Redmi, съемка проведена при естественном освещении, файлы находятся в ПЭМ компьютера специалиста

(указывается конкретные способы фиксации: фото-аудио- и т.п., наименование технического устройства, условия, при которых проведено, место хранения файлов)

ОСМОТРЕНО:

Время начала проведения осмотра: 10-20

Время окончания проведения осмотра: 12-00

Наименование территорий и помещений (отсеков) в отношении которого проведено действие: проведен осмотр помещений пищеблока с обеденным залом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Гнездовская средняя школа Смоленского района Смоленской области по месту фактического нахождения юридического лица: 214525, СМОЛЕНСКАЯ ОБЛАСТЬ, Р-Н СМОЛЕНСКИЙ, Д НОВЫЕ БАТЕКИ, УЛ. ШКОЛЬНАЯ, Д.12.

Здание пищеблока расположено в отдельно стоящем здании по адресу: Смоленская область, Смоленский район, деревня Новые Батеки, ул. Школьная, д.12. Здание пищеблока оборудовано внутренней централизованной системой хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализования, энергоснабжения, отопления Горячее водоснабжение на пищеблоке обеспечено от водонагревающего устройства. Проточной горячей водой от водонагревающего устройства обеспечены производственные цеха пищеблока (моечная для кухонной и столовой посуды), умывальные перед обеденным залом.

В помещениях пищеблока (производственных помещениях и обеденном зале) имеется естественное и искусственное освещение. Установлены лампы с защитной и светорассеивающей арматурой.

В помещении пищеблока предусмотрена естественная и искусственная (вытяжная) вентиляция. На момент проверки вытяжная вентиляция работает. Представлен акт обследования технического состояния вентиляционных каналов, выполненный 23.06.2021 ООО «Наладчик».

Внутренняя отделка стен, покрытие пола помещений пищеблока, столовой выполнены из материалов, обеспечивающих проведение влажной уборки и дезинфекции.

В целях создания условий для личной гигиены учащихся перед обеденным залом в установленные умывальные раковины (с горячей и холодной водой через смесители) из расчета не менее 1 раковины на 20 детей, одновременно питающихся на пищеблоке; возле умывальников

размещены дозаторы с кожным антисептиком, мылом, одноразовыми полотенцами. В наличии один электросушитель для рук в исправном состоянии.

Отдельный санузел для персонала также оснащен средствами личной гигиены, санитарно-техническое оборудование в рабочем состоянии. Представлены запасы кожных антисептиков, дезинфицирующих средств, мыла (при наличии инструкции по применению и необходимых товарно-сопроводительных документов).

Питание обучающихся МБОУ ГНЕЗДОВСКОЙ СШ осуществляется силами хозяйствующего субъекта.

Представлены разработанные график питания обучающихся в школьной столовой, с учетом расписания уроков и перемен (для организации приема пищи предусмотрены перемены продолжительностью 20 минут), схема рассаживания детей в обеденном зале.

МБОУ ГНЕЗДОВСКОЙ СШ предоставляется возможность получать горячее питание для всех обучающихся в виде горячих завтраков и/или обедов, в том числе для обучающихся 1-4 классов в обеденном зале. Площадь обеденного зала составляет 73,8 кв. м на 84 посадочных места. В школе 17 классов-комплектов с численностью обучающихся – 325, в том числе 1-4 классов – комплектов – 8, обучающихся – 162 (из них 6 находится на надомном обучении), школа работает в 2 смены.

Горячим питанием с 1-4 класс охвачено 156 детей, детей с пищевой аллергией и целиакией не имеется.

Для горячего питания обучающихся с 7 до 11 лет в школе утверждены и используются 2 вида примерных меню: 1) примерное меню (завтраков), по которому все обучающиеся получают бесплатные завтраки и 2) примерное меню (обедов) для учащихся 2 смены. Завтраки и обеды выдаются из расчета стоимости 66,45 руб. (федеральное и муниципальное финансирование).

В рамках осуществления контроля за питанием в МБОУ ГНЕЗДОВСКОЙ СШ в соответствии с приказом от 01.09.2021 № 203 «Об организации питания обучающихся» работает бракеражная комиссия; представлены положение об организации питания обучающихся, утвержденное приказом директора МБОУ ГНЕЗДОВСКОЙ СШ от 01.09.2020 № 159; положение об общественно-экспертном совете по питанию обучающихся, утвержденное приказом директора МБОУ ГНЕЗДОВСКОЙ СШ от 20.08.2021 № 201; положение о родительском контроле за организацией горячего питания, утвержденное приказом директора МБОУ ГНЕЗДОВСКОЙ СШ от 20.08.2021 № 201.

Директором представлена нормативно-методическая документация, в том числе СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Проведение лабораторных исследований (испытаний) на пищеблоке МБОУ ГНЕЗДОВСКАЯ СШ предусмотрено в рамках программы производственного контроля с применением принципов ХАССП.

На пищеблоке МБОУ ГНЕЗДОВСКОЙ СШ организовано проведение мероприятий, направленных на предотвращение вредного воздействия физических факторов при реализации продукции учащимся: с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи используется термометр (представлен).

Согласно представленных сведений в апреле 2022 года охвачены завтраками 100% детей 1-4 классов (1 классы – 37 обучающихся, 2 классы – 43 обучающихся), горячими обедами – (3 классы – 43 обучающихся, 4 классы – 33 обучающихся), обучающиеся с ОВЗ, обеспеченные одновременно завтраками и обедами – 3 человека). В целях профилактики йоддефицитных состояний воспитанников используется йодированная соль.

Питьевой режим организован посредством выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды (законным представителем представлена инструкция от производителя обработки разливного устройства для воды) установлены в столовой. Обеспечен запас чистой посуды (одноразовой), а также в наличии емкость для сбора использованной посуды одноразового применения. На бутилированную воду имеются документы, подтверждающие качество и безопасность. Доставка воды осуществляется ИП Левановский А.В. в соответствии с договором на поставку товара от 10.01.2022 № 11.

Для уборки обеденного зала представлен не промаркированный в зависимости от назначения помещений и видов работ уборочный инвентарь, помещение для хранения уборочного инвентаря не выделено.

Проводится ежедневная влажная уборка обеденного зала с применением моющих дезинфицирующих средств. На момент проверки емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств не были промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, предельного срока годности (фото прилагается).

Документы (графики), подтверждающие проведение ежедневной и еженедельной (генеральной) уборки представлены законным представителем.

Для обеззараживания воздуха в помещении обеденного зала используются облучатель-рециркулятор «Alped СН211-115» настенный, акт ввода в эксплуатацию ультрафиолетовой бактерицидной установки, журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки представлены.

Сотрудники, участвующие в приготовлении и раздаче пищи обеспечены средствами индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовыми масками), а также перчатками.

На всех сотрудников пищеблока МБОУ ГНЕЗДОВСКОЙ СШ представлены личные медицинские книжки с данными о проведенных медицинских осмотрах, профессиональной гигиенической подготовке, проведенных профилактических прививках в соответствии с национальным календарем.

Насекомых и грызунов на пищеблоке не замечено.

В ходе проведения внеплановой проверки МБОУ ГНЕЗДОВСКОЙ СШ **выявлены нарушения обязательных требований:**

1) В соответствии с представленным ежедневным меню на 13.05.2022 на завтрак указано готовое блюдо с наименованием «Какао» с заявленной технологической картой (далее – ТК) ТК № рецептуры № 382. Согласно предоставленной ТК № рецептуры 382 наименование блюда, химический состав и энергетическая ценность не соответствует заявленному меню, так в ТК наименование кулинарного изделия (блюда) «Какао с молоком», готовое блюдо белков – 3,5 г., жиров – 3,7 г, углеводов – 25,5, энергетическая ценность составляет – 89,25 ккал. В представленном утвержденном меню на 13.05.2022 наименование блюда указано как «Какао»: белков – 3,88, жиров – 3,1, углеводов – 0, энергетическая ценность составляет – 57,25 ккал, что не соответствует ТК кулинарного изделия. Изготовление продукции проводится в соответствии с технологическими картами, не утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом, что свидетельствует о нарушении технологии приготовления блюд и является нарушением п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованию, указанным в технологических документах.

2) По результатам проведенного анализа представленного примерного десятидневного меню для организации горячего питания обучающихся 1-4 классов в МБОУ ГНЕЗДОВСКОЙ СШ (7–11 лет) утвержденного директором МБОУ ГНЕЗДОВСКАЯ СШ Мужецкой Ю.А. от 29.12.2021, установлено невыполнение требований ст. 17, ч. 1 ст. 28 Федерального закона от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; гл. VIII, п.п. 8.1, 8.1.2, 8.1.2.3, 8.1.4. приложения 9 (таблица 1, 3), приложения 10 (таблицы 1, 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а именно:

- занижен суммарный объем блюд по приемам пищи в 4 и 7 день (завтрак) объем блюд составил 490 и 480 грамм соответственно при норме 500 грамм;

- энергетическая ценность рациона питания «Завтрак» составляет на 4 день 449,03 ккал (19,1% от суточной нормы калорийности из расчета на 1 ребенка), 5 день – 450,4 ккал (19,2% от суточной нормы калорийности), при норме доли суточной потребности в пищевых веществах и энергии на завтрак (20-25%).

Ст. 17. № 52-ФЗ Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения

1. При организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и др.), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранения и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования.

2. При организации питания в дошкольных и других образовательных организациях, медицинских организациях, оздоровительных учреждениях и организациях социального обслуживания, учреждениях, предоставляющих услуги по уходу и присмотру за детьми, отпуску и оздоровлению, предоставлении мест временного проживания, социальных, медицинских, образовательных услуг (далее - организованные детские коллективы и детские организации соответственно) должны соблюдаться следующие требования:

3. При установлении минимальных социальных стандартов уровня жизни населения, гарантируемых государством, должны учитываться физиологические нормы питания человека.

ч. 1 ст. 28 № 52-ФЗ Санитарно-эпидемиологические требования к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения

1. В организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

п. 8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20: При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отпуску и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских, образовательных услуг (далее - организованные детские коллективы и детские организации соответственно) должны соблюдаться следующие требования:

п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20: В организованных местах коллективного общественного питания детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, производится в хлебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящему Приказу. В организованных местах коллективных в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20: Допускается в течение дня отступление от нормы калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящему Приказу, но каждому приему пищи.

п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20: Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к настоящему Приказу). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 к настоящему Приказу).

3) Уборочный инвентарь, выделенный для уборки производственных помещений пищеблока МБОУ ГНЕЗДОВСКОЙ СШ, не промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ. Хранение уборочного инвентаря не организовано (фото прилагается на 2 л. в 1 экз.), что является нарушением п.2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

п. 2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20: Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

4) В МБОУ ГНЕЗДОВСКОЙ СШ не организовано обеззараживание воздуха бактерицидной установкой на участках (в зонах) приготовления мясорыбных полуфабрикатов, салатов, в помещении для обработки яиц, овощей. Бактерицидная установка установлена в обеденном зале, на стене со стороны раздачи готовых блюд, что является нарушением п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (далее – СП 2.4.3648-20).

п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются мезологическим, холодильным и моющим оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кузанной в столовой посуды, инвентаря, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Хранение стерильных бутылок, сосис и пустышек должно быть организовано в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть аспраным и способным поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столомешинца) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.

При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления

8. В нарушение п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств не были промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством) (фото на 1 л. в 1 экз.) прилагается.

П. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

(перечень осматриваемых территорий и помещений (отсеков), в т.ч. вид, количество и иные идентификационные признаки обследуемых объектов, установленные обстоятельства)

Замечания, поступившие в ходе осмотра: не поступали

(Ф.И.О., должность (процессуальный статус), подпись)

Приложения:

1. Материалы фотофиксации, телефон Redmi, съемка проведена при естественном освещении, файлы находятся в ПВЭМ компьютера специалиста;
2. Технологическая карта кулинарного блюда № 382 на 1 л. в 1 экз;
3. Меню, утвержденное 13.05 2022 директором школы Ю.А. Мужецкой на 1 л. в 1 экз.
4. Копия примерного десятидневного меню для организации горячего питания обучающихся 1-4 классов в МБОУ ГНЕЗДОВСКАЯ СШ на 5 л. в 1 экз.
5. «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» на 2 л. в 1 экз.
6. Объяснительные повара МБОУ ГНЕЗДОВСКАЯ СШ Пахилкиной О.В., кладовщика МБОУ ГНЕЗДОВСКАЯ СШ Федосеевковой З.Л. на 2 л. в 1 экз.

(указываются материалы, полученные с применением способов фиксации вещественных доказательств)

Должностное
составившее протокол

лицо,



(подпись)

Мерзлова Галина Григорьевна

(Ф.И.О.)

Представитель юридического
лица, индивидуальный
предприниматель или его
представитель



(подпись или отрыв от подписи)

Мужецкая
Александровна

Юлия

(Ф.И.О.)

С протоколом ознакомлены иные участники:

_____ (подпись) (Ф.И.О.)

_____ (подпись) (Ф.И.О.)

_____ (подпись) (Ф.И.О.)

Копию протокола получил «13» мая 2022 г.

Представитель юридического лица, индивидуальный предприниматель или его представитель

Мужецкая Юлия Александровна

(Ф.И.О.)



(подпись)