

**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека по Московской области в г.
Рошаль, Воскресенском, Егорьевском, Шатурском районах**
140200, Московская область, г. Воскресенск, ул. Советская, д.6
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа
муниципального контроля)

г.Егорьевск
(место составления акта)

" 01 " марта 2017г.
(дата составления акта)

11ч.30мин
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора),
органом муниципального контроля юридического лица,
индивидуального предпринимателя
N 86-2

По адресу/адресам: Московская область, г.Егорьевск, ул.9 Января, д.28
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения 4-2 от 24.01.2017г., выданного начальником
Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области в г.
Рошаль, Воскресенском, Егорьевском, Шатурском районах М.А.Костиной
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая, выездная проверка в отношении:
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

**Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Московской области «Егорьевский техникум»**

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество
(последнее - при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

"07" 02. 2017г. с 10час.20 мин. до 11час.20 мин. Продолжительность 1час.00мин.

"08" 02. 2017г. с 10час.30 мин. до 14час.30 мин. Продолжительность 4час.00мин.

"01" 03. 2017г. с 11час.00мин. до 11 час.30мин. Продолжительность 0час. 30мин.

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

Общая продолжительность проверки: 3 дня/5час.30мин
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в
сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) по
Московской области в г. Рошаль, Воскресенском, Егорьевском, Шатурском районах
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа
муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): уведомлены путем
вручения копии распоряжения 26.01.2017г., в 13ч.31мин. Директору Государственного
автономного профессионального образовательного учреждения Московской области
«Егорьевский техникум» Астровой Лидии Семеновне
(заполняется при проведении выездной проверки)

С распоряжением ознакомлен 07.02.2017г., в 10ч20мин директор Государственного
автономного профессионального образовательного учреждения Московской области
«Егорьевский техникум» Астрова Лидия Семеновна
(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:
(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: старший специалист 1 разряда Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Московской области в г. Рошаль, Воскресенском,
Егорьевском. Шатурском районах Балашова Лидия Леонидовна.

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность должностного лица (должностных лиц),
проводившего(их) проверку;

При проведении проверки присутствовали: заведующий отделением Государственного
автономного профессионального образовательного учреждения Московской области
«Егорьевский техникум» Лемешов Евгений Федорович

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных
лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального
предпринимателя, уполномоченного
представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации),
присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки установлено:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Московской
области «Егорьевский техникум» (корпус №2), юридический адрес: МО, г.Егорьевск,
пр.Ленина, д.3, фактический адрес: Московская область, г.Егорьевск, ул.9 Января, д.28,
осуществляет деятельность на право оказывать образовательные услуги по реализации
основных образовательных программ среднего профессионального образования -
программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих), программам
профессиональной подготовки по профессиям рабочих, служащих, программам
переподготовки рабочих, служащих, программам повышения квалификации рабочих,
служащих, дополнительным профессиональным программам, реализация основных
общеобразовательных программ в соответствии с лицензией на образовательную
деятельность.

Лицензия на осуществление образовательной деятельности выдана Министерством
образования Московской области №75837 от 31.05.2016г. Срок действия лицензии
бессрочно.

Учреждение расположено на самостоятельном земельном участке площадью 9 105 кв.м.
В 3-х этажном, отдельно стоящем здании, общей площадью 2361,3 кв.м. располагается
учебный корпус. Проектная допустимая численность обучающихся 317 человек.
Допустимая численность студентов по проекту не нарушается. На момент проверки
количество студентов – 191 обучающийся. Количество групп 11, из них на 1-ом курсе
занимаются 5 групп, на 2-ом курсе- 6 групп. Наполняемость групп 25 студентов,
наполняемость коррекционных групп 10-14 студентов. Все группы НПО.

Территория учреждения огорожена, зонирована, въезды и входы на территорию
учреждения имеют твердое асфальтовое покрытие. Установлено наружное искусственное
освещение.

Контейнеры для сбора ТБО установлены на контейнерной площадке в хозяйственной
зоне.

**Контейнеры для сбора отходов проржавели, крышки к контейнеру прилегают
неплотно, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. №
52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» и п.2.12
СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации
питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях
начального и среднего профессионального образования».**

Договор на вывоз и размещение отходов IV-V класса опасности от 29/12/2016г. №89
заключен с ООО «ПромЭкоСпецТехнологии».

Отопление, водоснабжение, канализование централизованное.

Государственный контракт на оказание услуг естественных монополий от 28.12.2016г. №
112 заключен с МУП КХ «Егорьевские инженерные сети».

Вход в здание оборудован тамбуром.

Здание оборудовано техническими средствами безбарьерной среды для передвижения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Оборудовано 9 кабинетов общеобразовательного цикла и специальных дисциплин, 1 кабинет вычислительной техники, помещения профессионального цикла, включающие мастерские (столярная, токарная, слесарная, электромонтажная, отделочная) и учебную лабораторию, предназначенные для изучения специальных предметов по выбранному профилю подготовки. Состав учебных помещений соответствует требованиям СанПиН.

Слесарно-сборочная мастерская располагается в отдельно стоящем одноэтажном здании, общая площадь мастерской 546,9 кв.м.

Столярная мастерская располагается в отдельно стоящем одноэтажном, приспособленном здании общей площадью 325,9 кв.м.

Часть столярных верстаков в столярной мастерской установлено без учета левостороннего освещения рабочих поверхностей (световой поток направлен справа и сзади), отсутствует раковина для мытья рук, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» и п.2.4.1.2. , п.2.2.3.18 СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования».

Учебно-производственные мастерские обеспечены аптечками с необходимым набором средств для оказания первой помощи.

Площадь кабинета вычислительной техники - 66,5 кв.м. Установлены компьютеры с плоским дисплейным экраном. Площадь на 1 рабочее место не менее 4,5 кв.м., что соответствует требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03.

Конструкция рабочего стола не обеспечивает оптимальное размещение на рабочей поверхности используемого оборудования. Столы приспособлены для работы с ПЭВМ. Стулья в кабинете вычислительной техники не подъемно-поворотные, не обеспечивают поддержание рациональной рабочей позы при работе на ПЭВМ, не регулируются по высоте и углам наклона сиденья и спинки, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» и 9.5, п.9.6 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

Учебная мебель (столы, стулья) имеют маркировку синего и зеленого цвета, в каждом классе установлена мебель 2-х размеров с учетом роста студентов.

Спортивный зал размером 24x18 и тренажерный зал расположен в отдельно стоящем спортивном корпусе, оборудованы раздевалки отдельно для мальчиков и девочек, туалетные и душевые. Все санитарно-техническое оборудование в спортивном блоке находится в рабочем состоянии. Уборочный инвентарь для спортивного блока выделен, промаркирован.

Гардеробные для верхней одежды имеются, оборудованы вешалками. Все работы в мастерских приводятся в спец.одежде.

Все учебные помещения имеют естественное и искусственное освещение. Искусственной освещением представлено люминесцентными лампами в защитной арматуре.

В отдельных учебных помещениях защитные короба на осветительных приборах старые, деформированные, что не позволяет провести качественную уборку светильников, дополнительное освещение у доски либо отсутствует, либо выполнено без учета требований СанПиН. что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» и п.2.4.2.5, п.2.4.2.12 СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования»

Договор на оказание услуг по сбору, транспортировке, хранению и обезвреживанию ртутьсодержащих отходов от 15.04.2016г. № МБ-12/16 заключен с ООО «Зеленый парус». Термометры для контроля за температурным режимом установлены в каждом помещении. Температура в учебных помещениях от +20 до +23 гр.С.Проветривание осуществляется во время перемен. Все фрамуги функционируют.

Вентиляционная система работает. Договор от 09.01.2017г. №1 на выполнение работ по проверке дымоходов, газоходов и вентканалов заключен с ООО РСК «Техстрой».

Питьевой режим организован – кипяченая питьевая вода в обеденном зале.

Питание организовано на базе своей столовой. Обеденный зал рассчитан на 80 посадочных мест. Горячие обеды и завтраки получают все студенты. Питание организовано в соответствии с утвержденным примерным 10-дневным меню.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранений и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд создана бракеражная комиссия.

Приказ о создании бракеражной комиссии №705 от 29.08.2016г.. В состав бракеражной комиссии входит представитель администрации, работник пищеблока и дежурный по столовой. Результаты оценки органолептических показателей фиксируются в «журнале бракераж готовой продукции и кулинарных изделий».

В обеденном зале ежедневно вывешивается меню. Меню утверждено директором учреждения. Выход блюд в соответствии с примерным меню.

Пищеблок располагается на 2-ом этаже, приспособлен для работы на сырье, в состав помещений пищеблока входит варочный цех, раздаточная готовой продукции, моечная для столовой и кухонной посуды, на 1-ом этаже имеется помещение для первичной обработки овощей, мясо-рыбной продукции, складские помещения, где установлено холодильное оборудование. Вентиляция функционирует. Холодильное и технологическое оборудование находится в исправном состоянии.

Кладовая для хранения сыпучих продуктов оборудована стеллажами. Психрометр для контроля за температурой и влажностью воздуха и установлен.

Условия хранения пищевых продуктов и пищевого сырья соблюдаются. Договор на ремонт и поверку средств измерения (весов) от 29.03.2016г. № Ф1-Р-56 заключен с ООО «Калибр».

Разделочный инвентарь промаркирован, используются по назначению. Уборочный инвентарь выделен для всех помещений пищеблока, промаркирован. Журнал бракеража входящей продукции и продовольственного сырья, бракеража готовой продукции, «Здоровье» ведутся в соответствии с прилагаемой формой приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Для мытья столовой и чайной посуды, котлов установлены моечные ванны, с подводкой горячей и холодной воды, инструкции по правилам мытья посуды с указанием объемов и количества конкретных моющих средств имеются.

Не установлена бактерицидная установка для обеззараживания помещений пищеблока, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» и приложения №1 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

Отсутствует механическое оборудование для приготовления картофельного пюре, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» и п.8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания

обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

На пищеблоке используется в работе деформированный кухонный инвентарь (дуршлаки, подносы), что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» и п.4.12 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Для хранения столовых приборов используется металлическая кассета, столовые приборы и кассеты ежедневно прожариваются в духовом шкафу.

Договора на поставку пищевых продуктов (мяса, субпродуктов, колбасных изделий, рыбы, молока и молочных продуктов, овощей, фруктов, продуктов питания заключены с ООО «Удача», Орехово_Зуевский район, г.Куровское;

Договор от 29.12.2016г. №2017 на поставку хлебобулочных и кондитерских изделий заключен с ЗАО «Егорьевский хлебокомбинат». Договор на проведение дезинфекционных работ (услуг) №90 от 30.12.2016г. заключен с ФГУП «Московский областной центр дезинфекции».

Медицинский кабинет имеется. Медицинский работник не входит в штатное расписание учреждения. Договор на медицинское обслуживание от 01.05.2016г. заключен с ГБУЗ МО «Егорьевская центральная районная больница».

Туалетные оборудованы для мальчиков и девочек, установлены раковины для мытья рук. Мыло для мытья рук и одноразовые полотенца имеются. Уборка учебных помещений и мест общего пользования проводится регулярно, уборочный инвентарь выделен для всех помещений, промаркирован, используется по назначению, моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены.

Гигиеническая аттестация у всех сотрудников действительна.

Прививка против гриппа в эпидемиологический сезон 2016-2017гг проведена 43 сотрудникам из 46 (93,4%), сотрудники не привитые от гриппа имеют медицинский отвод, 83 студента из 191 также привиты от гриппа (43,4%).

Производственный контроль за работой пищеблока проводится ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области».

В ходе проверки проведен забор проб для лабораторных исследований и замеры физических факторов:

- **качество питьевой воды по микробиологическим показателям** на пищеблоке соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», протоколы лабораторных испытаний №Е-474 от 10.02.2017г.;

-**качество питьевой воды по санитарно-химическим показателям после фильтра доочистки на пищеблоке не соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по содержанию стронция (по результатам лабораторных исследований содержание стронция - $13,260 \pm 3,315$ мг/дм³ гигиенический норматив не более 7 мг/дм³), протоколы лабораторных испытаний №Е-475 от 10.02.2017г.;**

-**пищевые продукты на микробиологические показатели** (масло сладко-сливочное несоленое в/с фасованное, молоко ультрапастеризованное м.д.ж.3,2%) соответствуют требованиям ТР ТС 033/2013 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», протокол лабораторных исследований №Е-476,478 от 13.02.2017г.;

-пищевое сырье на санитарно-химические показатели (морковь столовая, картофель столовый) соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; протокол лабораторных исследований №Е-479,477 от 10.02.2017г.;

-смывы на паразитологическое исследования на пищеблоке соответствуют требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ», протокол лабораторных исследований №Е-469-473 от 10.02.2017г.;

-смывы на БГКП на пищеблоке соответствуют требованиям МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», протокол лабораторных исследований №Е-454-463 от 10.02.2017г.;

-смывы на сальмонеллы на пищеблоке соответствуют требованиям МУ 4.2.2723-10 «Лабораторная диагностика сальмонеллезов, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды», протокол лабораторных исследований №Е-464-468 от 13.02.2017г.;

- готовые блюда на микробиологические показатели (рагу с курами, макароны отварные) соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 , протоколы лабораторных исследований №Е-453-452 от 13.02.2017г.;

- при исследовании обеда на полноту вложения отклонений от нормы показателей калорийности не установлено, протоколы лабораторных исследований №Е-449-451 от 09.02.2017г.;

- термическая обработка готового блюда – рагу с курами- достаточная; протокол лабораторных исследований №Е-453 от 13.02.2017г.;

-мощность дозы внешнего гамма-излучения на открытой местности соответствуют СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности» (НРБ-99/2009 п.5.3.2), протокол лабораторных испытаний №ЕР-70 от 14.02.2017г.;

-эквивалентная равновесная объемная активность изотопов (ЭРОА) радона соответствуют СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности» (НРБ-99/2009), протокол лабораторных испытаний №ЕР-69 от 14.02.2017г.;

-уровни ЭМИ от компьютеров не превышают ПДУ и соответствуют требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электроинформационным машинам и организации работы», протокол измерений физических факторов уровней электромагнитных полей, создаваемых ПЭВМ №ЕФФ-68 от 14.02.2017г.;

-показатели шума от технологического оборудования на пищеблоке и в мастерских соответствуют требованиям СН 2.2.4/2.1.8562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки», протокол измерений физических факторов (уровней шума №ЕФФ-71 от 14.02.2017г.;

-уровень освещенности в учебных помещениях, КВТ, спортивном зале, мастерских, столовой соответствует требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.11278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», протокол измерений физических факторов (освещенность) №ЕФФ-63от 08.02.2017г.;

-параметры микроклимата в учебных помещениях, КВТ, спортивном зале, мастерских, столовой соответствуют требованиям СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», протокол измерений физических факторов (параметры микроклимата) №ЕФФ-64 от 08.02.2017г.;

▪ выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами:

- ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» и п.2.12 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»: контейнеры для сбора отходов проржавели, крышки к контейнеру прилегают неплотно;

- ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» и п.2.4.1.2. , п.2.2.3.18 СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования»: часть столярных верстаков в мастерской установлена без учета левостороннего освещения рабочих поверхностей (световой поток направлен справа и сзади), отсутствует раковина для мытья рук;

- ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» и 9.5, п.9.6 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»: конструкция рабочего стола не обеспечивает оптимальное размещение на рабочей поверхности используемого оборудования, столы приспособленные для работы с ПЭВМ. Стулья в кабинете вычислительной техники не подъемно-поворотные, не обеспечивают поддержание рациональной рабочей позы при работе на ПЭВМ, не регулируются по высоте и углам наклона сиденья и спинки;

-ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» и п.2.4.2.5, п.2.4.2.12 СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования»: в отдельных учебных помещениях защитные короба на осветительных приборах старые, деформированные, что не позволяет провести качественную уборку светильников, дополнительное освещение у доски либо отсутствует, либо выполнено без учета требований СанПиН;

- ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» и приложения №1 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»: не установлена бактерицидная установка для обеззараживания помещений пищеблока;

- ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» и п.8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»: отсутствует механическое оборудование (протирачная машина) для приготовления картофельного пюре;

-ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» и п.4.12 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего

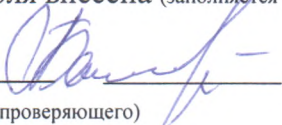
профессионального образования»: на пищеблоке используется в работе деформированный кухонный инвентарь (дуршлаки, подносы);

- ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» и п.3.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»: качество питьевой воды по санитарно-химическим показателям после фильтра доочистки на пищеблоке не соответствует гигиеническим требованиям по содержанию стронция (по результатам лабораторных исследований содержание стронция составляет $13,260 \pm 3,315$ мг/дм³ гигиенический норматив не более 7 мг/дм³), протоколы лабораторных испытаний №Е-475 от 10.02.2017г.

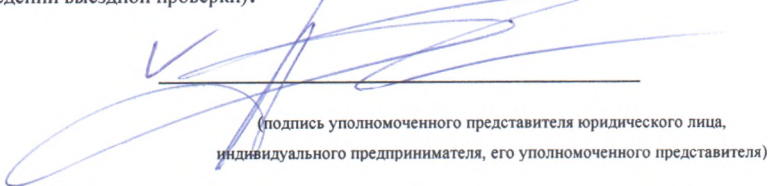
■ выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): нет.

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

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



(подпись проверяющего)



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

Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

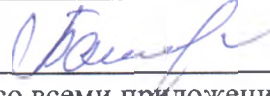
(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы: предписание №11-2 от 01.03.2017г.

Подписи лиц, проводивших проверку

Старший специалист 1 разряда _____



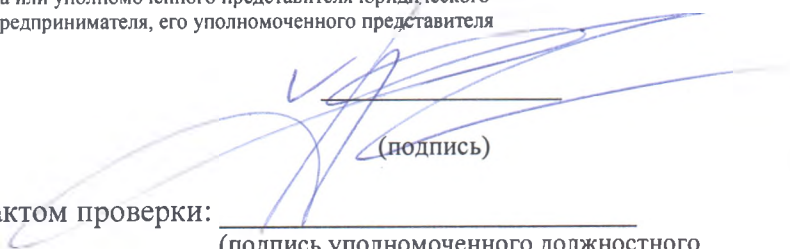
Балашова Л.Л.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями предписание № 11-2 от 01.03.2017г. получил(а):

Директор Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Московской области «Егорьевский техникум» Астрова Лидия Семеновна

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

" 01 " марта 2017 г.



(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

(подпись уполномоченного должностного)