

Управление Роспотребнадзора по
Костромской области

(место составления акта)

16 октября 2019 г.
(дата составления акта)

16 часов
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального
контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя

№ _____

по адресу/адресам: Костромская область, Сусанинский район, с. Головинское,
ул. Северная, д.3, д. Меленки, ул. Молодежная, д.10

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения № 578 от 9.09.2019г руководителя управления
А.А. Кокоулина

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата),

была проведена плановая проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная).

Муниципального общеобразовательного учреждения Головинская основная
общеобразовательная школа Сусанинского района Костромской области

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

Дата и время проведения проверки:

19.09.2019 с 10.00 по 17.00 часов

24.09.2019 с 14.00 по 17.00 часов

Продолжительность проверки 20 рабочих дней, пребывание на объекте 10 часов

Акт составлен: Управлением Роспотребнадзора по Костромской области

(наименование органа государственного контроля (надзора)
или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлена:

(заполняется при проведении выездной проверки)

Врио директора Муниципального общеобразовательного учреждения
Головинская основная общеобразовательная школа Сусанинского района
Костромской области Капустина Елена Михайловна 9.09.2019 в 9:33 часов ✓ *н*

(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо (а), проводившее проверку: Галамий Татьяна Валентиновна-главный
специалист-эксперт отдела санитарного надзора.

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

Лица привлекаемые, к проведению проверки: специалисты ФБУЗ «Центр
гигиены и эпидемиологии в Костромской области : помощник врача Мызина
Антонина Владимировна, врач Одинцова Ирина Викторовна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должности экспертов и /или наименование экспертных организаций).

При проведении проверки присутствовали: Врио директора Муниципального общеобразовательного учреждения Головинская основная общеобразовательная школа Сусанинского района Костромской области Капустина Елена Михайловна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами:

СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утверждённых Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 189 от 29.12.2010 года:

- в главе III, в п.3.1. указано, что территория общеобразовательной организации должна быть ограждена и озеленена. Отсутствие ограждения территории допускается только со стороны стен здания, непосредственно прилегающих к проезжей части улицы или пешеходному тротуару. Озеленение деревьями и кустарниками проводится с учетом климатических условий. Фактически на момент проверки отсутствует ограждение спортивной площадки .

- в главе III, в п.3.3. указано, что при устройстве беговых дорожек и спортивных площадок (волейбольных, баскетбольных, для игры в ручной мяч) необходимо предусмотреть дренаж для предупреждения затопления их дождевыми водами. Спортивно-игровые площадки должны иметь твердое покрытие, футбольное поле - травяной покров. Синтетические и полимерные покрытия должны быть морозоустойчивы, оборудованы водостоками и должны быть изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей. Занятия на сырых площадках, имеющих неровности и выбоины, не проводят. Физкультурно-спортивное оборудование должно соответствовать росту и возрасту обучающихся. Фактически на момент проверки на вновь построенной спортивной площадке стоит вода (работы по оборудованию спортивной площадки не завершены);

- в главе IV, в п.4.29 указано, что полы во всех помещениях должны быть без щелей, дефектов и механических повреждений. Фактически на момент проверки в кабинете начальных классов(2этаж), в рекреации 1-го этажа повреждена (нарушена) целостность линолеума;

- в главе VI, в п.6.1. указано, что обследование технического состояния вентиляции проводится специализированными организациями через 2 года после ввода здания в эксплуатацию, в дальнейшем - не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции осуществляются инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха. Фактически на момент проверки акт обследования технического состояния вентиляции не представлен.

- в главе VI, в п.6.4. указано, что в помещениях общеобразовательных организаций относительная влажность воздуха должна составлять 40 - 60%. Фактически по результатам лабораторных измерений относительной влажности установлено, что относительная влажность в игровой разновозрастной группы (д. Меленки) в центре составила 65,6%, на расстоянии 0,5 м от внутренней

поверхности, наружной стены и отопительного прибора на разной высоте составила 65,8%;

- в главе VII, в п.7.2.1. указано, что во всех помещениях общеобразовательной организации обеспечиваются уровни искусственной освещенности в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Фактически по результатам замеров уровней искусственной освещенности в здании школы с. Головинское(протокол № 144-БО от 23.09.2019) в кабинете начальных классов (3-4 класс) на столе ученическом 1 ряд искусственная освещенность составила 246 лк, 2 ряд-266 лк; в кабинете начальных классов (1 класс) на столах ученических 1ряд замеры составили 254 лк,279 лк при норме 300-500 лк; на столах ученических 2-го ряда кабинета математики, информатики один из замеров составил 290лк, при норме 300-500 лк, замеры на рабочем месте учащегося №1 монитор ж/к BenQ составили 323 лк, при норме 400 лк;

- в главе X , в п.10.7.,п.10. 8, приложение 3 указано, что наиболее трудные предметы в 1 классе должны проводиться на 2-м уроке; во 2-4 классах должны проводиться на 2-3 уроках; в 5-11 классах на 2-4 уроках. Фактически по анализу представленного расписания установлено, что математика стоит третьим уроком во вторник, среду, четверг в 1-м классе; иностранный язык стоит первым уроком в среду в 3-м классе , в четверг, субботу в 5-м классе; иностранный язык стоит 4-м уроком в среду во 2-м,4-м классах; информатика в 6-м классе в четверг 5-м уроком; история в 9-м классе в среду 1-м уроком, в понедельник, пятницу 5-м уроком;

- в главе XI, в п.11.8 указано, что все работники общеобразовательной организации должны проходить медицинские осмотры, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. Фактически на момент проверки в медицинских книжках Дрозд ЛВ, Виноградовой Т.М, Изюмовой Е.А. Костериной Т.Н, Смирновой С.В., Капустиной Е.М. отсутствует информация о прохождении окулиста (окулист пройден в ходе проверки 23.09-25.09.2019 года); отсутствуют сведения о прохождении ММГ у Куликовой Е.А.(ММГ пройдена 3.10.2019); у Изюмовой О.В. отсутствуют сведения о прохождении хирурга (хирург пройден в ходе проверки 23.09.2019);

- в главе XIII, в п. 13.1. указано, что руководитель является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения требований данных санитарных правил. Фактически на момент проверки врио директора Капустина Елена Михайловна ослабила контроль за выполнением требований санитарных правил, что привело к выше перечисленным нарушениям.

СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» утверждённых Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 45 от 23.07.2008 года:

- в главе IV в п.4.1. указано, что оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с

пищевыми продуктами в установленном порядке (СанПиН 2.3.6.1079-01) в п.8.3. указано, что для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. Фактически на момент проверки отсутствует стол для разделки курицы.

- в главе V, в п.5.8 указано, что мытье кухонной посуды должно осуществляться в соответствии с данными пунктами. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок: механическое удаление остатков пищи; мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств; ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С; просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах. Фактически по результатам лабораторных исследований на БГКП (протокол № 1062 Бсм от 20.09.2019) в смыве с дуршлага обнаружены бактерии группы кишечной палочки.

- в главе V, в п.5.23. указано, что проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой. Фактически на момент проверки в помещении столовой мухи.

- в главе VI, в п.6.11. указано, что производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Фактически по результатам лабораторных исследований блюд на соответствие технологическим картам (протокол № 1872Б от 23.09.2019 года) установлено, что борщ с капустой приготовлен с отклонением от технологической карты: белки, углеводы составили 11,95 г, при норме 9,98 г (+19,7%), жир составил 4,75г, при норме 5,08г(-6,5%) энергетическая ценность составила 90,55 ккал, при норме 85,64 ккал(+5,7%); жаркое по-домашнему приготовлено с отклонением от технологической карты: белки, углеводы составили 36,21 г, при норме 31,77 г (+14,0%), жир составил 18,51г, при норме 20,20г(-8,4%) ;

- в главе VI, в п.6.13. указано, что в примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня. Фактически по анализу бракеражного журнала готовых блюд установлено, что чай с лимоном выдан в школе 6.09,7.09.2019; кефир выдан 10.09,11.09.2019;

- в главе VI, в п.6.16. указано, что питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами. Фактически на момент проверки по результатам анализа бракеражного журнала готовых блюд установлено, что 11.09.2019 в обед выдана рыба жареная;

- в главе VI, в п.6.18. указано, что завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты. Фактически по анализу бракеражного журнала готовых блюд 10.09.2019 в качестве 3-го блюда выдан кефир(холодный напиток);

- в главе VI, в п.6.19. указано, что обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. Фактически по анализу бракеражного журнала готовых блюд установлено, что 3.09.2019 в обед в качестве второго блюда выдан рис с сосиской.
- в главе VI, в п.6.22 указано, что фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. Фактически по анализу меню и бракеражного журнала(экспертное заключение № 447Б от 2.10.2019 года) установлено, что во 2-й день по цикличному меню должен быть выдан в обед суп картофельный с рыбой, плов из говядины, фактически выданы суп картофельный с курой, рис отварной, сосиска отварная; в 6-день по цикличному меню в завтрак должен быть выдан суп молочный с макаронными изделиями, какао с молоком, бутерброд со сливочным маслом, фактически выдан: огурец свежий, каша вязкая овсяная с маслом сливочным, чай с молоком, бутерброд с джемом; обед по цикличному меню: помидоры -свежие, рассольник Ленинградский с говядиной, рагу из овощей, курица отварная, сок; фактически: салат из моркови с яблоками, борщ с капустой и картофелем, рожки отварные, компот из кураги и т.д.
- в главе VI, в п.6.26 указано, что прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации; не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки. Фактически на момент проверки на пищеблоке школы находится пшено без маркировочного ярлыка и документов, подтверждающих их качество и безопасность(пересыпано в 3-х литровую банку). Документы представлены в ходе проверки.
- в главе VI, в п.6.30 указано, что в течение двух недель учащиеся должны быть обеспечены набором продуктов по приложению 8. Фактически по анализу ведомости контроля за рационом питания за август месяц выполнение норм питания по основным продуктам составило для детей 7-10 лет: по сокам-91,7%, по колбасным изделиям-91,2%, по маслу сливочному -94,4%, по маслу растительному-89,9%, по кондитерским изделиям-83,3%; для детей 11-18 лет: по хлебу пшеничному-91,7%, по фруктам(сухим)-66,7%, по сокам-91,7%, по колбасным изделиям-94%, по сыру-85,7%, по маслу растительному-90%; за сентябрь месяц 2019 года(для детей школьного возраста): по мясу жилованному-0%, по соку- 91,7%(экспертное заключение № 447 Б от 2.10.2019),
- в главе VII в п.7.2. указано, что отпуск горячего питания необходимо организовывать на переменах, продолжительностью не менее 20 минут. Фактически по анализу расписания звонков установлено, что перемены между уроками составляют 10-15 минут, после 4-го урока 30 минут. В учреждении организовано 2-х разовое горячее питание.

- в главе XIV, в п. 14.1. указано, что руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию горячим питанием обучающихся, фактически на момент проверки врио директора Капустина Елена Михайловна ослабила контроль за организацией питания, что привело к перечисленным в данном разделе нарушениям СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

- в главе XIV, в п. 14.11., в приложении 11 указано, что отобранные суточные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2-+6С. Фактически на момент проверки суточные пробы хранятся при температуре +10С

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»:

- в главе III, в п.3.15. указано, что ежегодно, в весенний период, на игровых площадках проводится полная смена песка. Вновь завозимый песок должен соответствовать гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям. Фактически на момент проверки установлено, что песок проверен только на паразитологические показатели.

- в главе VI, в п.6.6 указано, что стулья и столы должны быть одной группы мебели и промаркированы. Подбор мебели для детей проводится с учетом роста детей согласно таблице 1. Фактически по результатам замеров детской мебели в дошкольной группе (д. Меленки) (протокол № 9 от 30.09.2019) установлено, что рассаживание детей проведено без учета их роста и не соответствует у всех детей (100%, 6 детей); в дошкольной группе (с. Головинское) детская мебель без учета роста у Котик Светы;

- в главе VII, в п. 7.1 указано, что уровни естественного и искусственного освещения в дошкольных образовательных организациях должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Фактически по результатам замеров искусственной освещенности (протокол № 150БО от 30.09.2019) в дошкольной группе д. Меленки искусственная освещенность в раздевальной (приемной) составила 144 лк, при норме 200лк.

- в главе XIII, в п.13. 13 указано, что не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия. Фактически на момент проверки на пищеблоке дошкольной группы (д. Меленки) находятся: 1 чайник, 1 кастрюля с отбитой эмалью на крышках;

- в главе XIV, в п.14.1. указано, что не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки. Фактически на момент проверки на пищеблоке дошкольной группы (д. Меленки) находится соль без маркировочного ярлыка (пересыпана в емкость);

- в главе XV, в п.15.3. указано, что питание должно быть организовано с учётом среднесуточных норм продуктов по приложению 10. Фактически по анализу ведомости контроля за рационом питания за август 2019 установлено, что в дошкольной группе в возрасте от 1 до 3 лет выполнение норм питания составило: по творогу- 0%, по сметане -0%, в возрасте с 3 до 7 лет: по творогу-20%, по мясу-91,2%, по колбасным изделиям-75,6%, по сокам фруктовым-92,3%; в дошкольной группе (д. Меленки) за первую декаду сентября 2019 года выполнение норм питания составило: по колбасным изделиям-93%, по фруктам свежим-94%;

- в главе XV, в п.15.5. указано, что производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами, повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не должно допускаться, примерное меню должно содержать информацию соответствующую приложению № 12. Фактически по анализу представленного меню дошкольной группы (д. Меленки) (экспертное заключение № 447 Б от 2.10.2019) установлено, что в меню не приводится ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания, не указан сборник рецептов, не указано содержание витамина « С» в продуктах, блюдах.

- в главе XV, в п.15.6.указано, что завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Фактически по анализу цикличного меню установлено(экспертное заключение № 447 Б от 2.10.2019), что во второй день во второе блюдо идет « колбаса отварная» для детей всех возрастов; в полдник предусмотрена выдача блинов;

- в главе XV, в п.15.7.указано, что в дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 8 и более часов, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю. Фактически по анализу цикличного меню и бракеражного журнала готовых блюд (экспертное заключение № 447 Б от 2.10.2019) установлено, что отсутствует мясо(бескостное/на кости), заменяется курой.

- в главе XVII, в п.17.9. п.17.18. указано, что в теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки); в дошкольной образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий. Фактически на момент проверки на пищеблоке большое количество мух.

- в главе XVIII, в п.18.2.1 указано, что выявление инвазированных контагиозными гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей дошкольных образовательных организаций один раз в год. Фактически на момент проверки Кузнецов Женя и Кузнецов Сергей в 2019 году не прошли обследование на энтеробиоз и гименолипедоз). Нарушение устранено в ходе проверки. Анализы представлены.

- в главе XX, в п.20.1. указано, что руководитель дошкольной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения данных санитарных правил. Фактически врио директора Капустина Елена Михайловна ослабила контроль, что привело к выявленным нарушениям.

СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»

- в главе IV, в п.4.3.2, в п.4.3.3 указано, что обследованию на энтеробиоз подлежат школьники младших классов(1-4), что плановые профилактические обследования детей и обслуживающего персонала должны проводиться 1 раз в год (после летнего периода, при формировании коллектива). Фактически обследование детей в 2019 году проведено, на энтеробиоз обследованы не все дети (6 из 10) . Нарушение устранено в ходе проверки. Анализы представлены.

СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»

- в главе IV указано, что обследованию на гельминты и кишечные протозоозы подлежат школьники младших классов; в главе XI, в п. 11.2.2., в п.11.2.3. указано, что обследованию на гименолипедоз подлежат дети младшего школьного возраста, профилактические обследования детей и обслуживающего персонала должны проводиться 1 раз в год (после летнего периода). Фактически обследование детей в 2019 году проведено, на энтеробиоз обследованы не все дети (5 из 10) . Нарушение устранено в ходе проверки. Анализы представлены.

СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 « Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»

- в главе VII, в п. 7.1., в таблице 1 приложения 2 указаны временно допустимые уровни ЭМП, создаваемые ПЭВМ на рабочих местах. Фактически по результатам замеров ЭМП (протокол № 37БЭ от 24.09.2019) установлено, что плотность магнитного потока н ТЛ в диапазонах частот 2-400 кГц у рабочего места учащегося № 2 монитор на базе ЭЛТ RELISYS серийный номер E 903102121 составила 39,7 нТЛ, 68,5 нТЛ, 34,4н ТЛ, при допустимой 25 нТЛ;

ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции»:

- в п.1.8. указано, что в салатах с заправкой БГКП(колиформы) не допускаются в 0,1г продукта, E.coli не допускается в 1,0 г . Фактически по результатам лабораторных исследований(протокол № 1931Б от 02.10.2019) в салате из моркови бактерии группы кишечной палочки обнаружены в 0,1 г, E.coli обнаружены в 1,0 г .

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

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

нарушений не выявлено: _____

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

Галамий Т.В.

Капустина Е.М.

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

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя
юридического лица,

Подписи лиц, проводивших проверку: главный специалист-эксперт, отдела санитарного надзора Галамий Татьяна Валентиновна

С актом проверки ознакомлен (а), копию акта со всеми приложениями получил(а): Врио директора Муниципального общеобразовательного учреждения Головинская основная общеобразовательная школа Сусанинского района Костромской области Капустина Елена Михайловна

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

" 16 " 10 2019г.

(подпись)