

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по
Томской области

**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Томской области
в Кривошеинском районе**

636300, Томская область, Кривошеинский район, с. Кривошеино, ул. Ленина, 16
Тел/факс. (382-51) 2-18-39

ТО Роспотребнадзора
в Кривошеинском районе
с. Кривошеино, ул. Ленина, 16
(место составления акта)

« 21 » мая 2021 г.
(дата составления акта)

15 часов 00 минут
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ № 386
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя

По адресу/адресам: 636310, Томская область, Кривошеинский район, с. Володино, ул. Коммунистическая, 39
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения о проведении внеплановой выездной проверки заместителя руководителя
Управления Роспотребнадзора по Томской области Медведя Егора Викторовича № 386 от 14.04.2021
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата),

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении: муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения «Володинская средняя общеобразовательная школа» (МБОУ
«Володинская СОШ»)

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

« 22 » апреля 2021 г. с 11 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин. Продолжительность 2 часа.
(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений
юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 2 часа

- 22.04.2021 – отбор проб, обследование складских помещений, пищеблока, столовой, рассмотрение
документов.

- с 22.04.2021 по 21.05.2021 - проведение экспертизы отобранных проб

- с 22.04.2021 по 21.05.2021 - рассмотрение документов в ТО Роспотребнадзора в Кривошеинском
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: специалистом-экспертом ТО Роспотребнадзора по Томской области в Кривошеинском
районе Кадочиговой Татьяной Валерьевной.

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлена (заполняется при проведении выездной проверки):
директор МБОУ «Володинская СОШ» Александрова С.Л. – 22.04.2021 11:00 час. ; уведомлена о проведении
проверки 21.04.2021 года в 10:58 час. _____
(подпись)

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: специалист-эксперт ТО Роспотребнадзора по Томской области в
Кривошеинском районе Кадочигова Татьяна Валерьевна. Привлечены специалисты филиала ФБУЗ «Центр
гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе: помощник врача по гигиене детей и
подростков Пыжик Г.В. (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц №
RA.RU.710070).

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего (их) проверку; в случае
привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности
экспертов и/или наименования экспертных организаций, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по
аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовал(и): директор МБОУ «Володинская СОШ» Александрова С.Л.

(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)

Внеплановая выездная проверка организации бесплатного питания обучающихся 1-4 классов МБОУ
«Володинская СОШ» проведена на основании Приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека № 723 от 16.10.2020г. «О проведении внеплановых проверок

образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов» в целях реализации исполнения Поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020 №Пр-1665.

В ходе проведения проверки установлено:

Площадь обеденного зала – 43,6 квадратных метра, рассчитана на 115 посадочных мест, максимальное количество одновременно питающихся детей – 70. Всего 164 обучающихся, всего охвачено бесплатным питанием 55 обучающихся 1-4 классов, все обучаются в первую смену.

Питьевой режим в школе осуществляется с помощью питьевого фонтанчика.

Режим работы столовой с 8-00 до 15-00.

Количество персонала работающего в столовой – 2 человека. Личные медицинские книжки представлены. Допуск к работе имеется.

Среди обучающихся отсутствуют школьники с сахарным диабетом, целиакией и пищевой аллергией. В учреждении отсутствуют школьники, отказавшиеся от бесплатного питания в школе.

Перемены для приема пищи обучающимися 20 минут.

В столовой установлены 6 раковин для мытья рук, 2 электорополотенца, бумажные полотенца, жидкое мыло с дозатором и антисептик. В обеденном зале размещен бактерицидный рециркулятор закрытого типа. Учет работы осуществляет сотрудник пищеблока.

Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (лавками), с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Потолок в обеденном зале имеет дефекты (трещины).

В обеденном зале для ознакомления оформлено ежедневное меню с указанием наименования блюд, массы порций, стоимости.

В учреждении имеется примерное 10-ти дневное меню. Запрещенных и повторяющихся блюд в меню не отмечено. Присутствуют продукты обогащенные витаминами и микроэлементами, так же проводится искусственная витаминизация аскорбиновой кислотой и ,при наличии, напитками «Витошка».

Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное. Обеденные столы протираются ветошью с использованием дезинфицирующих средств после каждого приема пищи. Для сбора пищевых отходов имеется промаркированная емкость с крышкой.

Накрытие столов для приема пищи детей осуществляет персонал пищеблока.

На линии раздачи для контроля температуры блюд установлен мармит.

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

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические.

Учреждение обеспечено достаточным количеством столовой посуды и приборами, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда. Отсутствует маркировка на столе для грязной посуды. В овощном цехе кастрюля с маркировкой II блюдо используется для варки овощей.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Температура холодильного оборудования с маркировкой «Св.овощи, Холодильник III» не регистрируется в журнале учета температуры и влажности воздуха.

В моечных помещениях вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенном месте, отдельно от пищевых продуктов. На емкости с рабочим раствором дезинфицирующего средства «ОКА-ТАБ» 0,06% отсутствует маркировка с датой разведения и предельный срок годности. Дезинфицирующее средство используется не в соответствии с инструкцией по применению. Согласно инструкции по применению дезинфицирующего средства «ОКА-ТАБ» для рабочего раствора с концентрацией 0,015% необходимое количество таблеток весом 3,3 грамма - 1 на 10 литров воды, однако, сотрудниками пищеблока кладется 1 таблетка на 80 литров.

В помещении для хранения уборочного инвентаря отсутствует холодная и горячая вода. Отсутствует освещение, так как лампа перегорела. Уборочный инвентарь выделен не для каждого производственного помещения. Отсутствует отдельный промаркированный инвентарь для овощного и мясного цехов, для помещения для обработки яиц (мучной цех). Уборочный инвентарь для туалета храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой. Личная одежда и обувь персонала пищеблока хранится отдельно от санитарной.

Гигиенический журнал, журнал измерения температуры и влажности в складских помещениях ведутся.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трех человек по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров. Информация заносится в «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар. Порционные блюда отбираются в полном объёме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100 гр. Суточную пробу отбирают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится прокипячёнными ложками в промаркированную прокипячённую посуду с плотно закрывающимися крышками. Все готовые блюда отбираются и сохраняются в течение не менее 48 часов. Отобранные пробы сохраняют в специальном отведенном месте в холодильнике при температуре + 7 °С.

Разработана программа производственного контроля за соблюдением требований санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, утверждённая директором школы. На проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля заключен договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе № 35К от 16.02.2021

На пшено ООО «АгроПартнер» и перловку ООО «АЛК ЗЛАТА» отсутствуют документы, подтверждающие качество товара (сертификаты соответствия).

Перец сладкий 2021 года, морковь, лук репчатый свежий и капуста белокочанная хранятся с нарушением условий хранения, установленных изготовителем. Согласно сопроводительной документации и ярлыкам производителя условия хранения моркови и капусты при температуре от -1 °С до 0 °С, на момент осмотра складского помещения 22.04.2021 температура составляла 22 °С. Условия хранения перца при температуре от +2 °С до +6 °С, лука репчатого - от +2 °С до +4 °С, на момент осмотра холодильного оборудования 22.04.2021 температура составляла +14 °С.

В складском помещении для сухих продуктов на потолочных светильниках, рассчитанных на 2 лампы, в рабочем состоянии 1 лампа.

Сотрудниками строго соблюдается противоэпидемический режим. Средства индивидуальной защиты (гигиенические маски), кожный антисептик, дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве. Журнал утреннего фильтра, с указанием температуры сотрудников, ведется.

Проведение мероприятий по борьбе с грызунами (дератизация) и насекомыми (дезинсекция) осуществляется специализированной организацией. Представлен договор о возмездном оказании услуг № 5 от 21.01.2021г., заключенный с ИП Ивановой Л.С.

Отбор проб(образцов) готовых блюд, пищевой продукции, воды питьевой на пищеблоке МБОУ «Володинская СОШ» по адресу: 636310, Томская область, Кривошеинский район, с. Володино, ул. Коммунистическая, 39 проведен на основании Поручения территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Томской области в Кривошеинском районе № 112/КР от 20.04.2021 года помощником врача по гигиене детей и подростков Пыжик Г.В., в присутствии специалиста-эксперта территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Томской области в Кривошеинском районе Кадочиговой Т. В. и повара МБОУ «Володинская СОШ» Зеночкиной Л.А.

Согласно протоколу лабораторных исследований(испытаний) №Ч00000976 от 26.04.2021 года, проба готового блюда –перловка отварная(изготовитель: пищеблок МБОУ «Володинская СОШ», дата изготовления 22.04.2021года), исследованная по микробиологическим показателям (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, бактерии группы кишечной палочек (колиформы), S.aureus, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы)соответствует ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции» (глава 2, статья 7, п.п.1,2; приложение 2, таблица 1, часть 1.8).

Согласно протоколу лабораторных исследований(испытаний) №Ч00000975 от 26.04.2021года, проба готового блюда –поджарка мясная (изготовитель: пищеблок МБОУ «Володинская СОШ, дата изготовления 22.04.2021года), исследованная по микробиологическим показателям (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, бактерии группы кишечной палочек (колиформы), S.aureus, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы)соответствует ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции» (глава 2, статья 7, п.п.1,2; приложение 2, таблица 1, часть 1.8).

Согласно протоколу лабораторных исследований (испытаний) №Ч00000942 от 23.04.2021, проба воды водопроводной питьевой, отобранной на пищеблоке МБОУ «Володинская СОШ», исследованная по микробиологическим показателям (термотолерантные колиформные бактерии, общее микробное число) соответствует СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (раздел III таблица 3.5).

Согласно протоколу лабораторных исследований (испытаний) №Ч00000972 от 26.04.2021 года в смывах (10шт) со столовой посуды, кухонного инвентаря, отобранных на пищеблоке МБОУ «Володинская СОШ», бактерии группы кишечной палочки обнаружены в 1 смыве (р/доска «О.В»), что не соответствует СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.5.3, п.6.1); СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (абз. 3 п. 3.10).

Согласно протоколу лабораторных исследований (испытаний) №Ч00000945 от 23.04.2021 года, проба соль пищевая йодированная (изготовитель: 666331, Российская Федерация, Иркутская область, Заларинский р-н, п. Тиреть 1-я, мкр. Солерудник, д.8, дата изготовления 19.05.2020 год), по санитарно-химическому показателю (йод), соответствует требованиям Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 (глава II таблица 9 п.9.13).

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

1. В ежедневном меню питания на сутки не указана возрастная группа детей и калорийность, что является нарушением п. 8.1.7 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Нарушение совершено и выявлено 22.04.2021 в 11:10 час. Место совершения административного правонарушения: 636310, Томская область, Кривошеинский район, с. Володино, ул. Коммунистическая, 39

2. На емкости с рабочим раствором дезинфицирующего средства «ОКА-ТАБ» 0,06% отсутствует маркировка с датой разведения и предельный срок годности, что является нарушением п. 4.6 раздела IV СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Нарушение совершено и выявлено 22.04.2021 в 11:20 час. Место совершения административного правонарушения: 636310, Томская область, Кривошеинский район, с. Володино, ул. Коммунистическая, 39

3. Дезинфицирующее средство используется не в соответствии с инструкцией по применению. Согласно инструкции по применению дезинфицирующего средства «ОКА-ТАБ» для мытья столовой посуды без остатков пищи с концентрацией 0,015% необходимое количество таблеток весом 3,3 грамма - 1 на 10 литров воды, однако, сотрудниками пищеблока кладется 1 таблетка на 80 литров, что является нарушением п.2.11.6 раздела II СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Нарушение совершено и выявлено 22.04.2021 в 11:25 час. Место совершения административного правонарушения: 636310, Томская область, Кривошеинский район, с. Володино, ул. Коммунистическая, 39

4. Отсутствует маркировка на столе для грязной посуды. В овощном цехе кастрюля с маркировкой II блюдо используется для варки овощей, что является нарушением абз. 10 п.2.4.6.2 раздела II СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Нарушение совершено и выявлено 22.04.2021 в 11:30 час. Место совершения административного правонарушения: 636310, Томская область, Кривошеинский район, с. Володино, ул. Коммунистическая, 39

5. Температура холодильного оборудования с маркировкой «Св.овощи, Холодильник III» не регистрируется в журнале учета температурного режима холодильного оборудования, что является нарушением п. 8.6.4 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Нарушение совершено и выявлено 22.04.2021 в 11:40 час. Место совершения административного правонарушения: 636310, Томская область, Кривошеинский район, с. Володино, ул. Коммунистическая, 39

6. Не соблюдаются условия хранения перца сладкого 2021 года, моркови, лука репчатого свежего и капусты белокочанной. Согласно сопроводительной документации и ярлыкам производителя условия хранения моркови и капусты при температуре от -1 °С до 0 °С, на момент осмотра складского помещения 22.04.2021 температура составляла 22 °С. Условия хранения перца при температуре от +2 °С до +6 °С, лука репчатого - от +2 °С до +4 °С, на момент осмотра холодильного оборудования 22.04.2021 температура составляла +14 °С, что является нарушением п.п. 7, 12 ст. 17 гл. 3 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции".

Нарушение совершено и выявлено 22.04.2021 в 11:50 час. Место совершения административного правонарушения: 636310, Томская область, Кривошеинский район, с. Володино, ул. Коммунистическая, 39

7. На пшено ООО «АгроПартнер» и перловку ООО «АЛК ЗЛАТА» отсутствуют документы, подтверждающие качество товара (сертификаты соответствия), что является нарушением п. 2.2 раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Нарушение совершено и выявлено 22.04.2021 в 12:00 час. Место совершения административного правонарушения: 636310, Томская область, Кривошеинский район, с. Володино, ул. Коммунистическая, 39

8. В складском помещении для сухих продуктов на потолочных светильниках, рассчитанных на 2 лампы, в рабочем состоянии 1 лампа. В помещении для хранения уборочного инвентаря отсутствует освещение, лампа перегорела, что является нарушением п. 2.8.9 раздела II СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Нарушение совершено и выявлено 22.04.2021 в 12:10 час. Место совершения административного правонарушения: 636310, Томская область, Кривошеинский район, с. Володино, ул. Коммунистическая, 39

9. В обеденном зале потолок имеет дефекты (трещины), что является нарушением п.2.5.3 раздела II СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Нарушение совершено и выявлено 22.04.2021 в 12:20 час. Место совершения административного правонарушения: 636310, Томская область, Кривошеинский район, с. Володино, ул. Коммунистическая, 39

10. В помещении для хранения уборочного инвентаря отсутствует холодная и горячая вода, что является нарушением п. 2.4.12 раздела II СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Нарушение совершено и выявлено 22.04.2021 в 12:30 час. Место совершения административного правонарушения: 636310, Томская область, Кривошеинский район, с. Володино, ул. Коммунистическая, 39

11. Уборочный инвентарь выделен не для каждого производственного помещения пищеблока. Отсутствует отдельный промаркированный инвентарь для овощного и мясного цехов, для помещения для обработки яиц (мучной цех), что является нарушением п. 2.19 раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Нарушение совершено и выявлено 22.04.2021 в 12:40 час. Место совершения административного правонарушения: 636310, Томская область, Кривошеинский район, с. Володино, ул. Коммунистическая, 39

12. Согласно экспертному заключению филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе № Ч00000121 от 30.04.2021, вход. № 70-376-2021 от 21.05.2021, в соответствии с протоколом лабораторных исследований (испытаний) № Ч00000972 от 26.04.2021 года в смывах (10 шт) со столовой посуды, кухонного инвентаря, отобранных на пищеблоке МБОУ «Володинская СОШ», бактерии группы кишечной палочки обнаружены в 1 смыве (р/доска «О.В»), что не соответствует СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.5.3, п.6.1); СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (абз. 3 п. 3.10).

Нарушение совершено 22.04.2021 в 11:00 час. и выявлено при получении экспертного заключения филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе № Ч00000121 от 30.04.2021, вход. № 70-389-2021 от 21.05.2021 г.. Место совершения административного правонарушения: 636310, Томская область, Кривошеинский район, с. Володино, ул. Коммунистическая, 39

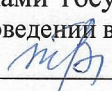
(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

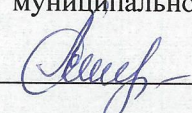
■ выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): _____

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

■ нарушений не выявлено _____

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):

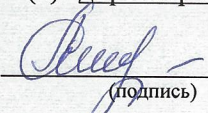
(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые к акту документы: протокол о взятии проб и образцов от 22.04.2021 г., определение о назначении санитарно-эпидемиологической экспертизы от 22.04.2021, предписание № 335 от 21.05.2021; экспертное заключение филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе № Ч00000121 от 30.04.2021 года, вход. № 70-389-2021 от 21.05.2021

Подписи лиц, проводивших проверку: _____ Кадочигова Т.В.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): директор МБОУ
«Володинская СОШ» Александрова С.Л.

« 11 » мая 2021г.  _____
(подпись)