



**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 Ставропольскому краю**

**Протокол осмотра  
при проведении профилактического визита**

« 13 » февраля 2023 г. СК, г. Невинномысск, б-р Мира, д. 22 б  
(место составления)

Мною, ведущим специалистом-экспертом территориального отдела Управления  
Роспотребнадзора по Ставропольскому краю Колесниковой Натальей Николаевной

(должность, фамилия и инициалы лица, проводившего осмотр)

на основании абзаца 2 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля»

произведен осмотр  
территории, контейнерной площадки, помещения групповых, спортивного зала, актового зала, помещения пищеблока, вспомогательные помещения, кабинета медицинского муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 26 «Белочка» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического направления развития воспитанников» города Невинномыска

(наименование территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

находящихся по адресу:  
СК, г. Невинномысск, б-р Мира, д. 22 б  
(указывается адрес нахождения территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

Осмотр проведен « 13 » февраля 2023 г.

Осмотр произведен с участием контролируемого лица (его представителя):  
Заведующей муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 26 «Белочка» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического направления развития воспитанников» города Невинномыска Шатило Светланы Николаевны

ИНН 2631021768, ОГРН 1022603621480; ОКПО 54730611  
357114, СК, г. Невинномысск, б-р Мира, д. 22 б

(наименование, организационно-правовая форма юридического лица, его регистрационный номер (код ОКПО, ИНН), юридический и фактический адреса, полномочия представителя)

и (или) с применением видеозаписи: нет

(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения видеозаписи, дата, время и место, а также условия проведения видеозаписи)

Осмотром установлено: Здание дошкольного образовательного учреждения

эксплуатируется в соответствии с проектом, по которому он был построен. Год постройки здания 1972г. Общая площадь здания 1708,4 кв.м.

Размещение ДОУ внутриквартальное с необходимыми разрывами от жилых домов и общественных зданий. СЗЗ относительно промышленных предприятий соблюдается. Площадь земельного участка 1708,4 м<sup>2</sup>. Площадь озеленения – 2150 м<sup>2</sup>. Участок огорожен по периметру, ограждение в удовлетворительном состоянии. Санитарное состояние и содержание участка удовлетворительное. Участок разбит на следующие функциональные зоны: зона застройки, зона игровой территории, хозяйственная зона. Зона застройки включает основное двухэтажное здание детского сада. Имеется 1 физкультурная площадка 120 м<sup>2</sup>, покрытие асфальтовое. Для сушки постельных принадлежностей и чистки ковровых изделий на территории хозяйственной зоны предусмотрено специальное место. Хозяйственная площадка (200м<sup>2</sup>) оборудована со стороны прачечной и пищеблока.

На улице имеется наружное освещение. Зона игровой территории включает в себя 11 групповых площадок и теневых навесов, физкультурную площадку. Малыши архитектурными формами оборудованы. Площадки отделены друг от друга живой зеленой изгородью. Имеется огород - 9 грядок (26 м<sup>2</sup>). Все песочницы закрыты деревянными крышками и пленками во избежание загрязнения песка. Замена песка проводится ежегодно, последняя замена в мае 2022г.

На улице имеется наружное освещение. Покрытие площадок травяное с утрамбованным грунтом. Групповые площадки оборудованы теневыми навесами огороженными с двух сторон, турниками, горками, лесенками и т.п. оборудованием. Оборудование групповых площадок имеет гладкую поверхность, соответствует возрасту и росту детей. Для хранения игрушек (для улицы) имеется промаркированная емкость и хранятся в предбанниках раздевалки каждой группы. В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора. Площадка имеет твердое покрытие, огорожена. Для сбора мусора имеется два контейнера с крышкой. Вывоз мусора осуществляется транспортом ООО «ЖКХ» - Региональный оператор по обращению с ТКО согласно договора № М-105223 от 11.01.2023г., факта переполнения мусоросборника не зарегистрировано. В хозяйственной зоне имеется одноэтажное здание для хранения овощей.

Подъездные пути, проезды, дорожки – покрыты асфальтом.

Всего групп – 11, всего детей 102 чел. в том числе: ясельных групп 2 детей в них 22, сад - 80.

Проектная вместимость детского сада 267 детей. Учреждение функционирует в режиме полного дня - 12 часовое пребывание детей.

В рамках плановой проверки в адрес филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в СК в г. Невинномысске», дано поручение № 408-план –дет. от 01.11.2023 г. на проведение в рамках утвержденного государственного задания государственной работы № 2 лабораторно – инструментальных исследований.

Здание учреждения двухэтажное, типовое, оборудовано централизованными системами отопления, водоснабжения, канализации. Вентиляция в здании осуществляется естественным путем через окна и вентиляционные каналы. Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей. Все окна оборудованы поворотными устройствами, позволяющими регулировать поток воздуха. В каждой группе имеется график проветривания. Во всех помещениях пребывания детей осуществляется контроль температуры воздуха с помощью бытовых термометров.

Текущий косметический ремонт осуществляется ежегодно.

Грызунонепроницаемость в учреждении обеспечена, вентиляционные каналы зарешечены. Наличие следов жизнедеятельности грызунов и синантропных членистоногих при проверке не обнаружено.

На оказание услуг по дератизации, дезинсекции, проведению акарицидных обработок в 2023г. имеется договор от 11.01.2023г. № 215 с Невинномысским филиалом ФГУП «Центр Дезинфекции» в СК «Роспотребнадзор».

Освещение естественное боковое посредством окон, искусственное лампами накаливания и люминесцентным. При включении освещения используется световой календарь, очистка стекол производится 2 раза в год и по мере необходимости. Проводка позволяет отдельное включение ламп по рядам. Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и имеют защитную арматуру.

Светопроемы в групповых и спальнях оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами и шторами.

Предусмотрен следующий набор помещений: групповые ячейки (изолированные помещения для каждой детской группы); дополнительные помещения для занятий с детьми (музыкальный зал, кабинет логопеда, спортивный зал, зал хореографии); сопутствующие помещения (медицинский блок (кабинет врача, процедурный кабинет, пищеблок); служебно-бытового назначения для персонала. Постирочная расположена на 1 этаже. В целях сохранения воздушно-теплового режима в помещениях МБДОУ входы в здания оборудованы тамбурами. Объемно-планировочные решения помещений МБДОУ обеспечивают условия для соблюдения принципа групповой изоляции. Групповые ячейки для детей на первом этаже имеют самостоятельный выход на игровую площадку.

В состав групповых ячеек входят: раздевальная (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня, буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной).

Туалет для персонала и работников пищеблока размещен на 1 этаже, оборудован унитазом и умывальной раковиной с подводкой холодной воды, мыло полотенца имеются, для сотрудников пищеблока имеются индивидуальные полотенца для каждого сотрудника.

Отделка санитарного узла позволяет проводить уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств – стены на высоту панелей выполнены кафельной плиткой, выше и потолок водоэмульсионная краска, полы выставлены напольной плиткой. Лестничные проемы огорожены на высоту 1,5 м, имеются поручни для детей высотой 0,5 м и для взрослых высотой 0,85 м. Входы в здание оборудованы тамбурами глубиной 1,6 м.

Площадь на 1 ребенка в игровых не превышает установленной расчетной.

Раздеральные всех групп оборудованы шкафами для персонала.

Прачечная занимает два помещения: постирочная, гладильная. Прием и выдача белья производится по графику, точность соблюдается. В помещении постирочной установлено 2 стиральные машины автомат, 1 ванна, имеются тазы для белья, емкости с дез. раствором, раковина для рук. В гладильной установлен стол для утюжки и гладильные доски, шкафы для хранения чистого белья. Санитарно-техническое и санитарно-гигиеническое состояние помещений постирочной находится в удовлетворительном состоянии.

Туалетные комнаты разделены на две зоны: умывальная зона и зона санитарных узлов. В умывальной зоне установлены умывальники для детей. Высота установки соответствует требованиям санитарных правил.

В умывальной зоне установлены вешалки для полотенец. Количество полотенец соответствует количеству детей в группе. Полотенца промаркированы. Постельное белье промаркировано. Санитарными приборами обеспечены полностью. Унитазы оборудованы сиденьями, квачи для обработки унитазов имеются, душевые поддоны. В умывальных зонах установлены шкафы для хранения уборочного инвентаря. Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) в группах в туалетных помещениях имеется отдельный водопроводный кран. Раздеральные оборудованы индивидуальными промаркированными шкафами для верхней одежды детей, скамейками для раздевания, стеллажами для хранения обуви. Питание детей организуется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка имеет групповую принадлежность

и вид блюда (первое, второе, третье). В каждой группе для мытья столовой посуды буфетная оборудована двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды. Для ополаскивания столовой посуды в буфетных имеются гибкие шланги с душевой насадкой. В спальнях стационарные кровати, раздвижные и выкатные трехуровневые, количество кроватей соответствует количеству детей, находящихся в группе. В групповых стулья и столы используются одной группы мебели и промаркированы. В ясельных группах установлены стеллажи с ячейками для хранения индивидуальных горшков, горшки промаркированы. В каждой группе имеются специально выделенные, промаркированные емкости для игрушек. В отдельном помещении на 1 этаже предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

Раздевалки оборудованы индивидуальными промаркированными шкапами для верхней одежды детей, шкафы исправны, оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Отдельно имеется шкаф для хранения верхней одежды персонала. В спальнях групповых № 2,1,3 установлены стационарные промаркированные кровати; в группы № 7,8 выдвижные кровати; в группах № 4,5,6,9,10,11 раскладные кровати.

Физкультурный зал площадью 68,6 м<sup>2</sup> расположен на 2 этаже в соответствии с проектом, изолирован, имеет необходимое оборудование. Музыкальный зал площадью 84,7 м<sup>2</sup> изолирован, размещен на 2 этаже в соответствии с проектом. В детском саду проводится физкультурно-оздоровительная работа с детьми, которая включает утреннюю гимнастику, дыхательную гимнастику, физкультминутки, ежедневные прогулки, подвижные игры, самостоятельная двигательная активность и др. согласно режима дня.

Медицинский блок размещен на 2 этаже, имеется кабинет врача 6,2 м<sup>2</sup>, процедурный кабинет 12м<sup>2</sup>, изолятор 4,4м<sup>2</sup>, санузел и хлораторная. Согласно проекта медицинский блок не имеет отдельного выхода на территорию, необходимым оборудованием обеспечен.

#### **Медицинское обеспечение:**

Медицинское обеспечение в МБДОУ осуществляется на основании лицензии № ЛО-26-01-002502 от 05 мая 2014г.

При оказании первичной, в том числе доврачебной, врачебной и специализированной, медико-санитарной помощи:

при оказании первичной, в том числе доврачебной, врачебной и специализированной, медико-санитарной помощи:

- 1) при оказании первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: вакцинации (проведение профилактических прививок), сестринскому делу в педиатрии
- 2) при оказании первичной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: педиатрии

#### **Медицинский кабинет:**

Медицинский блок расположен на втором этаже 2-х этажного здания. Медицинский блок обеспечен всеми инженерными коммуникациями: электроснабжение, централизованное холодное и горячее водоснабжение, централизованная канализация. Отопление - центральное, водяное от городской сети.

Объемно- планировочные решения помещений, состав и площади обеспечивают оптимальные санитарно-гигиенические и противоэпидемические режимы и условия для оказания медицинской помощи воспитанникам и создания оптимальных условий труда для медицинского персонала.

Внутренняя отделка помещений кабинета приема, прививочного кабинета, изолятора, сан. узла, коридора выполнена из материалов, допускающих уборку с применением моющих и дез. средств.

Медицинский блок имеет естественное и искусственное освещение. Условия для обеззараживания использованных изделий медицинского назначения имеются, проведение профилактической и текущей дезинфекции осуществляется препаратом «Жавелион», согласно инструкции по его применению.

На основании договора о совместной деятельности с ГБУЗ СК «Городская больница» за дошкольным учреждением закреплена мед. сестра., врач – педиатр.

С целью контроля за выполнением мероприятий, направленных на профилактику внутрибольничных инфекций разработана инструкции по действиям при биоавариях, обеспечено наличие журнала регистрации биологических аварий, обеспечено наличие аптечки экстренной помощи. Персонал обеспечен спецодеждой, перчатками, хранение личной и специальной одежды раздельное.

Подготовка ребенка к поступлению в детский сад осуществляется врачом педиатром детской поликлиники с оформлением медицинской карты формы № 26 и № 63, где указаны данные о диспансерном обследовании, состоянии здоровья ребенка, группе здоровья, медицинских рекомендациях, профилактических прививках и заключительном эпикризе.

Профилактические прививки проводятся в прививочном кабинете дошкольного учреждения, который оснащен для осмотра и проведения манипуляций, имеются: раковина с подводкой горячей и холодной воды, над раковиной обеспечено наличие инструкции по обработке рук медицинского персонала, имеются кожные антисептики и средства для ухода за кожей рук для снижения риска возникновения контактных дерматитов, одноразовые полотенца, кушетка медицинская с гигиеническим покрытием, холодильник для хранения МИБП, термоконтейнер, столик медицинский — 2 шт., емкости для отработанных шприцев, игл, тампонов, флаконов и ампул, одноразовые шприцы, перевязочные материалы. В прививочном кабинете имеется бактерицидный облучатель, время работы которого регистрируется в специальном журнале. Для проведения туберкулинодиагностики имеется специальный, промаркированный медицинский столик и инструментарий. Постановка туберкулиновых проб проводится в разные дни с другими мед. манипуляциями.

Для хранения МИБП в учреждении имеется холодильник, на верхней и нижней полке которого размещены термометры, показания которых ежедневно 2 раза в день регистрируются в специальном журнале. Температурный режим холодильника соблюдается +3 град., полки в холодильнике промаркированы. На момент проведения проверки в холодильнике хранение вакцины не проводилось.

Для транспортирования МИБП из ГБУЗ СК «Городская больница» имеется 1 термоконтейнер, к которому имеется техническая документация, хладоэлементы хранятся в замороженном состоянии в морозильной камере холодильника. Объем холодильника и термоконтейнера достаточен для размещения максимального запаса МИБП.

Прививочный кабинет оснащён промаркированными контейнерами для сбора отходов класса А и Б.

Перед проведением профилактических прививок медицинская сестра извещает родителей о предстоящей прививке в письменном виде под роспись, врач проводит медицинский осмотр ребенка с обязательной термометрией, аускультацией, осмотром зева и видимых слизистых. Данные осмотра и разрешение на проведение манипуляции вносятся в Ф26.

Условия для мытья и дезинфекции рук врача и медицинской сестры перед осмотром каждого пациента или выполнением прививок имеются, в учреждении используется средство «Спитадерм». Для хранения уборочного инвентаря медицинского блока имеется специальный шкаф, весь уборочный инвентарь, в т. ч. ветошь промаркированы.

В учреждении организован осмотр детей на педикулез.

Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями и медицинским работником, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья ребенка. По показаниям (при наличии катаральных явлений, явлений интоксикации) ребенку проводится термометрия. Выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание в дошкольное учреждение не допускаются; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей до прихода родителей. После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней, за исключением выходных и праздничных дней, дети принимают в учреждение при наличии справки участкового врача-педиатра с указанием диагноза, длительности заболевания, проведенного лечения, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными.

В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза) обследование всех детей дошкольной образовательной организаций один раз в год.

Для организации питьевого режима используются кипяченая вода, замена которой осуществляется каждые 2 часа.

Пищеблок расположен на первом этаже с отдельным входом в отдельно стоящем здании. Работает на сырье. Все помещения пищеблока эксплуатируются в соответствии с проектом, по которому они были построены. На территории хозяйственной зоны размещены помещения овощехранилища с подвалом, помещение для хранения консервированной продукции, холодильным оборудованием (3 ед.).

Состоит из цеха готовой продукции 37 м<sup>2</sup> оборудованный 3 производственными столами, эл. плитой, духовыми шкафами (2 ед.), выделен участок моечной для кухонной посуды с 3- ваннами; цеха сырой продукции 6,4 м<sup>2</sup> с моечной для обработки сырой продукции, оборудованный 3 производственными столами, мясорубкой для приготовления фарша, раковиной для мытья рук. Тепловым, технологическим, холодильным оборудованием оснащен в полном объеме. На момент проверки все оборудование в рабочем состоянии.

Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией с принудительным побуждением. Имеется на пищеблоке в горячем цехе 2 эл. печи на 8 мармитах, эл. котел, эл. сковорода, эл. кипятильник, 3 производственных стола, протирочная машина; в цехе для сырой продукции 4 раковины - раковина для рук персонала, раковина для обработки овощей, мясо-рыбы, яиц, 2 эл. мясорубки.

Все технологическое оборудование, инвентарь, посуда, уборочный инвентарь промаркированы. Условия для соблюдения правил личной гигиены имеются. Для работников пищеблока имеется отдельная раздевалка для раздельного хранения личной и санитарной одежды.

Хранение уборочного инвентаря и приготовление моющих и дезинфекционных растворов осуществляется специально отведенном месте в шкафу на пищеблоке.

Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

Отделка потолков, пола и стен помещений пищеблока соответствует требованиям. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольное образовательное учреждение осуществляется с документами, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции (сертификат соответствия, декларация), маркировочные ярлыки представлены.

Поставляют продукцию 3 поставщика специализированным автотранспортом: молочная продукция – «Рацион» г.Невинномысск, хлеб – ООО «Хлебокомбинат» г. Невинномысск, яйцо, мясо говядины, птицы «Рацион» г.Невинномысск, соковая продукция, консервированная продукция – «Рацион», овощи солёные И.П.Шутов г.Невинномысск, овощи ИП Нестеренко. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. Холодильники все имеют маркировку. Холодильное оборудование оснащено термометрами и температурными датчиками для контроля температурного режима хранения особо скоропортящихся пищевых продуктов. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

При приготовлении блюд соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. На каждое блюдо представлены технологические карты. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте, используя для этих целей промаркированные емкости в количестве 3-х штук, вывешена инструкция по обработке яйца. Проводится искусственная С-витаминизация 3-х блюд. Выдача готовой пищи проводится после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Суточные пробы хранятся в отдельном холодильнике в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в прокипяченных банках с плотно закрывающимися крышками. Посуда с пробами маркирована с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом мед. работником. Питание организовано в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов

продуктов. Дети пребывают в учреждении 12 часов, организовано 5-ти разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса, рыбы, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки включены в летний период. Ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

Работающих в детском саду 20 человек, на данный момент сотрудники учреждения на основании договора № 34 от 21.12.2022г. на оказание медицинских услуг, заключенного с ЧУЗ «Клиническая больница «РЖД-Медицина» города Минеральные воды осуществляют прохождения периодического медицинского осмотра с аттестацией, личные мед. книжки находятся на «руках» сотрудников. На проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий заключен договор с Невинномысским отделением ФГУП «Центр Дезинфекции» в СК в г. Невинномыске. Представлен договор на проведения акарицидной обработки.

Нарушены санитарные требования СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

п. 2.5.3 в музыкальном зале поверхность потолка имеет дефекты и повреждения, отсутствует отделка, допускающая проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств;

п. 2.5.2 в 3 группе в групповой поверхности пола (линолеум) имеет дефекты и повреждения, что не допускает проведения качественной влажной обработки и дезинфекции.

п. 1.5 работники дошкольного образовательного учреждения не соответствуют требованиям, касающимся прохождения периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации

п. 2.4.6.2 покрытие стола для работы с тестом (столешница) не выполнено из дерева твердых лиственных пород

п. 2.4.6.2 не соблюдена технология приготовления блюд: протирачная машина для приготовления готовых блюд установлена в производственном помещении для обработке сырья.

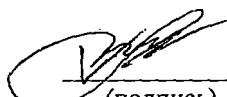
При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись:


нет

(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения фотосъемки, аудиозаписи, дата, время и место, а также условия проведения фотосъемки, аудиозаписи, если фотосъемка, аудиозапись не применялись об этом делается запись)

Замечания, заявления, объяснения, ходатайства, поступившие во время производства осмотра \_\_\_\_\_

Контролируемое лицо  
(его представитель)

  
(подпись)

  
(инициалы и фамилия)

Участвовавшие  
(присутствовавшие) лица

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(инициалы и фамилия)

ведущий специалист-эксперт

\_\_\_\_\_  
(должность лица, составившего протокол)

