

Мероприятие по контролю
«29» 08 2021г

№ 26220041000100585469

отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий,



QR-код

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

ИНН 2636045466, ОГРН 1052600297606, Фадеева пер., д. 4, Ставрополь г., 355008, тел. (865-2) 29-86-39, tu@26.rospotrebnadzor.ru

(наименование территориального органа Роспотребнадзора реквизиты, адрес, телефон, e-mail)

ПРОТОКОЛ ОСМОТРА

территорий, помещений, производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов без вскрытия помещений, транспортных средств, упаковки продукции (товаров), без разборки, демонтажа или нарушения целостности обследуемых объектов и их частей иными способами территорий и помещений (отсеков), а также вид, количество и иные идентификационные признаки обследуемых объектов, имеющие значение для контрольного (надзорного) мероприятия

(решение о проведении контрольно-надзорного мероприятия № 12- р от 18.01.2022)

г. Ставрополь

место составления

от 09.02.2022г. время 15-00 час.

Ведущий специалист- эксперт отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю Яхияева Людмила Маилловна, г. Ставрополь, пер. Фадеева, 4, тел. 28-46-42

должность, Ф.И.О. лица, составившего протокол, адрес, телефон и т.д.

Осмотр произведен с соблюдением требований ст.76 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации", в присутствии контролируемого лица (его представителя):

и.о. заведующий МБДОУ детский сад № 72 «Берегиня» г. Ставрополя Колесниковой Светланы Вячеславовны

Должность, фамилия, имя, отчество

произведен осмотр: территории, зданий, мест общественного пользования, групповых ячеек, прачечной, пищеблока Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида № 72 «Берегиня» города Ставрополя (далее – МБДОУ д/с №72)

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

1.	Наименование производственного объекта*	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида № 72 «Берегиня» города Ставрополя
2.	адрес местонахождения	г. Ставрополь, ул. Ворошилова, 7 А
3.	период действия	
4.	ОКВЭД	85.11
5.	ведомственная классификация	
6.	классификатор предприятий торговли	
7.	наличие ППК	
8.	наличие ИИИ, ВИЗ	
9.	руководитель: ФИО, должность	Антонелене Элеонора Николаевна - заведующий МБДОУ

		детский сад № 72 «Берегиня» г. Ставрополя					
10.	телефон, факс, e-mail						
11.	контактная информация						
12.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	52					
	женщины	50					
	подростки 15-17 лет	0					

*заполняется отдельно по каждому производственному объекту

находящихся по адресу: г. Ставрополь, ул. Ворошилова, 7 А
(указывается адрес нахождения территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

Сведения о лице, осуществляющем предпринимательскую деятельность без образования юридического лица:
 фамилия, имя отчество _____
 дата и место рождения _____

место осуществления деятельности _____

домашний адрес _____

Сведения о юридическом лице:

наименование

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 72 «Берегиня» города Ставрополя

ИНН

263503603170

ОГРН

1022601951459

адрес предприятия (организации)

г. Ставрополь, ул. Ворошилова, 7 А

Контролируемому лицу (его представителю) разъяснены их права и обязанности, предусмотренные ст. 36, ч.2 ст.11, ч.12 ст.65 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации", иными федеральными законами, ст.51 Конституции РФ

Колесникова Светлана Вячеславовна

(ФИО, подпись контролируемого лица (его представителя))

Осмотр начат " 09 " февраля 2022 г. в " 10" ч. "00" мин.

Осмотр окончен " 09 " февраля 2022г. в " 15" ч. "00" мин.

Участвующим (присутствующим) при осмотре лицам объявлено о применении технических средств: телефонов «Айфон Хг», «Самсунг» _____
 каких именно _____

Осмотром установлено:

Территория муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 72 «Берегиня» города Ставрополя (далее – МБДОУ д/с №72) на момент проверки содержится в чистоте. Уборка территории проводится ежедневно специальным техническим персоналом.

Для обеспечения передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

среды для инвалидов.

МБДОУ д/с №72 расположен на самостоятельном участке. Имеющиеся подъездные пути асфальтированы.

Территория участка МБДОУ д/с №72 ограждена, озеленена, имеет условное зонирование. На земельном участке размещены прогулочные площадки с теневыми навесами, спортивная площадка. Игровые павильоны, малые игровые формы на момент проверки находятся в удовлетворительном состоянии. На каждой площадке имеются песочницы с крышками. Ограждение участка выполнено металлическим забором, целостность не нарушена.

В соответствии с Федеральным законом от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции», на каждом входе в помещения МБДОУ д/с №72 имеются знаки о запрете курения, выполненные в соответствии с требованиями законодательства. Фактов курения табака в помещениях МБДОУ д/с №72 не зафиксировано.

Проводится информационно-разъяснительная работа по профилактике инфекций, передающихся иксодовыми клещами. При входе в МБДОУ д/с №72 имеются плакаты с информационно-разъяснительной информацией по профилактике инфекций, передающихся клещами.

В ходе осмотра помещений МБДОУ д/с №72 установлено, что в целях не допущения распространения новой коронавирусной инфекции и в целях усиления противоэпидемических (профилактических) мероприятий в помещениях постоянного пребывания детей, а также в административных помещениях и в медицинском блоке установлены приборы по обеззараживанию воздуха. Ежедневно проводится термометрия бесконтактным термометром сотрудников и детей с занесением записей в журналы.

Холодное и горячее водоснабжение централизованное, отопление центральное. Холодная и горячая вода подведена во все группы, прачечную, пищеблок и санитарные узлы. Краны-смесители в рабочем состоянии. Канализация централизованная, смотровые колодцы на момент осмотра чистые, забоев не отмечено, люки плотно закрыты.

Организация всех видов деятельности и отдыха детей в течение дня строится на основе федеральной и региональной программ. Организация физического воспитания детей осуществляется с учетом возрастных особенностей детей и их физического состояния.

Все помещения МБДОУ д/с №72 убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).

Для реализации основной общеобразовательной программы дошкольного образования имеется следующий набор помещений: музыкальный зал, спортивный зал, сопутствующие помещения (медицинский блок, прачечная, пищеблок) и служебно-бытовые помещения для персонала.

В состав групповых ячеек входят: раздевальная (для приема детей и хранения верхней одежды), игровая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальная (для организации дневного сна), буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная, умывальная. Все буфетные расположены в игровых.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МБДОУ д/с №72 (а также дома) родителей информируют об ассортименте питания ребенка путем вывешивания ежедневного меню в каждой групповой ячейке и в коридоре (возле главного и дополнительных входов), а также размещены рекомендации по организации здорового питания детей.

Воспитанники МБДОУ д/с №72 обеспечены мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Вся имеющаяся мебель имеет покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.

Дневной сон детей организован с использованием одно, двух и трех уровневых

стационарных кроватей с жестким ложем; количество кроватей соответствует общему количеству детей, находящихся в группе.

Смена постельного белья, полотенце проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье имеет маркировку по группам детей.

В МБДОУ д/с №72 каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей (матрацем с наматрасником, подушкой, одеялом), постельным бельем (наволочкой, простыней, пододеяльником) и полотенцами (для лица и для ног). Количество комплектов постельного белья, наматрасников и полотенце (для лица и для ног) в наличии по 2 комплекта на одного ребенка.

В раздевальных групповых ячейках для хранения верхней одежды оборудованы шкафы для верхней одежды детей с индивидуальными ячейками, полками для головных уборов, крючками; каждая индивидуальная ячейка промаркирована. Количество индивидуальных ячеек соответствует списочному количеству детей во всех группах.

Во всех раздевальных предусмотрены условия для сушки обуви детей.

В туалетных для детей установлен следующий набор санитарно-технических приборов: по 2-4 унитаза, по 2-4 раковины для мытья рук детей, по 1 раковине для мытья рук персоналом, душевой поддон, с подводкой горячей и холодной воды; вешалки для детских полотенце (отдельно для рук и для ног) рядом с умывальниками или напротив них по списочному составу детей.

Туалеты старшей и подготовительной групп оборудованы отдельными кабинками для мальчиков и девочек.

В умывальных зонах всех групп количество вешалок для детских полотенце (отдельно для рук и ног) соответствует общему количеству детей находящихся в группе.

В туалетных для детей раннего возраста установлены стеллажи с ячейками для хранения индивидуальных горшков и слив для их обработки; все имеющиеся горшки промаркированы.

Туалетные кабины оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечены мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора. Санитарно-техническое оборудование соответствует гигиеническим нормативам, исправное и без дефектов.

Дезинфекционные средства хранятся в упаковке производителя в специальных шкафах, расположенных в туалетных помещениях. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.

Стены помещений туалетных облицованы глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом, безвредным для здоровья человека, на высоту не менее 1,5 м. для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфекционных средств.

Потолки в туалетных помещениях с повышенной влажностью воздуха окрашены влагостойкими материалами.

В помещении прачечной, туалетной комнате группы «Умка» потолок с нарушением целостности покрытия, дверной косяк с облупившейся краской.

Покрытие полов в группах из линолеума, на пищеблоке, в умывальных и туалетных пол выложен керамической плиткой – допускающее обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов.

Стены групповых ячеек гладкие, без признаков поражения грибком и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.

В качестве нагревательных приборов применяются радиаторы, оборудованные ограждающими устройствами выполненные из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека.

В помещениях групповых ячеек обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов. Контроль температурного режима воздуха в группах осуществляется с помощью бытовых термометров, которые имеются во всех помещениях.

Сквозное проветривание групповых ячеек проводится во время отсутствия детей. Туалетные комнаты проветриваются отдельно от групповых помещений. Мебель

протирается влажной ветошью. Проветривание и уборка музыкального зала проводится после каждого занятия с применением моющих средств.

Искусственное освещение помещений выполнено люминесцентными лампами и светодиодными лампами. Светильники визуально чистые, все источники искусственного освещения находятся на момент проверки в исправном состоянии. Световые проемы в спальнях и игровых оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (шторы или жалюзи).

Влажная уборка в туалетных комнатах проводится регулярно, на момент проверки визуально – качественно. Санитарные узлы обрабатываются с применением дез. средств.

Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован для туалетов и групповых помещений хранится отдельно.

Выделены специальная ветошь и ёмкости для мытья сидений унитазов. Использованная ветошь обрабатывается и в сухом виде хранится в маркированных ёмкостях. Генеральную уборку осуществляют ежемесячно по графику, вывешенному в группе, и по эпидемиологическим показаниям. Игрушки моются в специальных ёмкостях, правилами мытья игрушек воспитатели владеют.

Персонал учреждения обеспечен фартуками, колпаками или косынками для раздачи пищи, фартуками для мытья посуды, а также специальными (темными) халатами для уборки помещений.

Доставка готовых блюд от пищеблока до групповых осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях.

Для каждой группы выделена столовая посуда и столовые приборы по количеству детей в них. Используется фаянсовая посуда, столовые приборы из нержавеющей стали. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. В буфетных групповых для мытья столовой посуды имеются 2х-гнездные ванны, вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств.

Ветоши для мытья посуды и протирания столов на момент проверки достаточное количество. Для обеззараживания посуды при возникновении случаев инфекционных заболеваний имеются емкости с крышкой для ее замачивания в дезинфицирующем растворе. Пищевые отходы собираются в ведра с крышками. Питьевой режим детей организован с использованием водопроводной воды.

Во всех группах вывешен режим дня, на момент проведения осмотра нарушений в выполнении режима не выявлено.

Прачечная (постирочная) размещена на первом этаже здания МБДОУ д/с №72 в составе имеется: стиральная, гладильная, бельевая со стеллажами для хранения чистого белья. Чистое белье хранится в закрытых стеллажах.

В помещении постирочной установлены стиральные машины-автоматы, сушильная машина; бытовая ванна с подводкой к ней горячей и холодной воды через смесители. В гладильной имеется гладильный каток и утюг домашнего (бытового) типа.

Все оборудование на момент проверки находится в рабочем состоянии.

Прачечная имеет отдельные входы («окна»), для сдачи грязного и получения чистого белья. Стены в прачечной облицованы глазурованной плиткой. Имеется график приема-выдачи постельного белья.

Поверхность потолков в помещениях постирочной с повышенной влажностью воздуха окрашена влагостойкими материалами.

В помещениях постирочной полы покрыты плиткой, допускающей обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов.

Вентиляция с механическим побуждением и естественная через каналы. Доставка грязного белья и выдача чистого осуществляется в матерчатых мешках.

Качество выстиранного белья визуально удовлетворительное.

Постельное белье, полотенца маркированы, меняются раз в неделю по установленному графику. Полотенца индивидуальные, по количеству детей. График смены белья и журнал, где указано количество комплектов при выдаче, имеются, ведутся

регулярно.

Помещения пищеблока размещены на первом этаже МБДОУ д/с №72 с выходом на участок.

Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала пищеблока и персонала групп (младших воспитателей).

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (или – поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Пищевые продукты хранятся в соответствии с требованиями к условиям хранения и срокам годности, установленными изготовителями в соответствии с нормативно-технической документацией.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом – кладовщиком.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений соответствует предъявляемым требованиям.

В состав пищеблока входят: горячий цех, цех первичной обработки мяса и рыбы, цех первичной обработки овощей, цех для обработки яиц, склад суточного запаса, овощехранилище; подсобные помещения (гардеробная персонала, душевые для сотрудников пищеблока).

Сроки и условия хранения сырья и скоропортящихся продуктов соблюдаются.

Мытье кухонной посуды осуществляется в 2-х секционных моечных ваннах, стеллажи для хранения чистой кухонной посуды имеются.

Поверхности стен всех помещений пищеблока допускают проведение влажной уборки. Канализационные трапы на момент проверки находятся в рабочем состоянии. Вытяжная вентиляция с механическим побуждением на момент проверки в рабочем состоянии.

Для хранения сырья и пищевых продуктов используются бытовые и промышленные холодильники, оборудованные системами контроля температуры, результаты измерения температуры заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

Питание детей четырехразовое, организовано в группах.

Масса порционных блюд на момент проверки соответствует выходу блюда, указанному в меню. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют рекомендуемым величинам.

Случаи нарушения технологии приготовления пищи, а также неготовности блюд при анализе Журнала не зарегистрированы. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не отмечено.

После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Все блюда помещаются в отдельную посуду с плотно закрывающимися крышками и сохраняются в течение не менее 48 часов в специально выделенном холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Для обработки и приготовления пищи установлено технологическое оборудование учетом поточности технологических процессов. Оборудование на момент проверки находится в рабочем состоянии.

Для обработки и приготовления пищи установлено технологическое оборудование достаточном количестве: весы настольные, пароконвектомат, котел пищеварочный электрический, сковорода электрическая, плита электрическая, тестомес, мясорубка

машина картофелеочистительная, овощерезательная машина, овожекоп настольный.

Технологическое и холодильное оборудование на момент проверки находится в рабочем состоянии. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

Моечная ванна для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечена подводкой холодной и горячей воды через смесители.

При работе технологического оборудования возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов исключена.

Для обработки сырья в производственных цехах имеются моечные ванны.

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. Мелкий деревянный инвентарь, разделочные доски тщательно моются и обрабатываются кипятком. Металлический инвентарь прокаливается в духовом шкафу. Ветошь обрабатывается путем кипячения.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют соответствующую маркировку.

Посуда для обработки и варки яиц выделена, промаркирована, для обработки яйца выделено специальное помещение, оборудованное моечной 2-х секционной ванной и бактерицидной лампой. Обработка яиц проводится раствором «Оптимакс» в соответствии с инструкцией по его применению. При опросе персонал владеет правилами обработки сырой и готовой продукции, технологией приготовления блюд.

На пищеблоке работает 5 человек: 3 повара, 1 кухрабочая, 1 кладовщик; личные медицинские книжки проверены, медицинский осмотр и гигиеническое обучение пройдено своевременно. Все работники пищеблока ежедневно осматриваются медицинской сестрой на наличие порезов, ссадин, гнойничковых заболеваний и опрашиваются на наличие катаральных явлений. В журнале здоровья ежедневно делается соответствующая отметка. Для каждого работника пищеблока предусмотрено по 3 комплекта санитарной одежды.

Продукция доставляется в МБДОУ д/с № 72 автотранспортом поставщиков с комплектом товаро- сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, соответствие обязательным требованиям пищевых продуктов. Основными поставщиками пищевых продуктов и сырья являются: ООО «Радуга вкуса» (молоко и молочная продукция), ИП Чернов И.И. (мясо, куры, яйцо, рыба), ИП Лазаренко Н.В. (овощи, фрукты), ООО «Казьминский МК» (масло, творог), ИП Абраменко В.В. (хлеб), ИП Гидирим О.О., ООО «Пан-Пан» (бакалея).

Нарушений товарного соседства при хранении продукции на момент проверки не выявлено. Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха. Молоко и молочная продукция хранятся в той же таре, в которой они поступили (ящики), в потребительской упаковке. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на стеллажах.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Представлены технологические карты на всю продукцию, изготавливаемую на пищеблоке в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем и рассчитанным на 2 недели (10 дней), с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей 1-3 лет и 3-7 лет и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

МБДОУ д/с №72 ежедневно проводится искусственная С-витаминизация готовых третьих блюд аскорбиновой кислотой.

Вытяжная вентиляция с механическим побуждением на момент проверки находится

в рабочем состоянии.

Пищевые отходы собираются в выделенную для этих целей промаркированную емкость с крышкой, которая в конце дня очищается и обрабатывается дезинфицирующими средствами. Текущая уборка (визуально) проводится качественно, влажным способом. Ветошь после использования стирается моющими средствами, просушивается и хранится в промаркированной таре. Ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Уборочный инвентарь промаркирован.

Выдача готовой пищи осуществляется после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 4-х человек (имеется приказ № 164 от 10.01.2022г. «О создании бракеражной комиссии МБДОУ д/с № 72 «Берегиня» на 2022 год»). Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции по установленной форме.

Медицинское обслуживание детей МБДОУ д/с № 72 осуществляется медицинскими работниками ГБУЗ СК «Городская детская поликлиника № 3» города Ставрополя, на основании договора от 10.01.2022г б/н.

В детском саду работает 52 человека, все сотрудники прошли вакцинацию против новой коронавирусной инфекции.

В МБДОУ д/с № 72 все дети получают бесплатные профилактические прививки, включенные в Национальный календарь профилактических прививок и профилактических прививок по эпидпоказаниям.

(указываются сведения об осмотренных территориях, помещениях (отсеках), производственных и иных объектах, продукции (товаров) и иных предметах, а также вид, количество и иные идентификационные признаки обследуемых объектов)


К протоколу прилагается: фото, видеосъемка

Заявления и замечания, поступившие от участвующих лиц в ходе и по окончании осмотра:


Контролируемое лицо (представитель контролируемого лица)

20__ г.

подпись лица, составившего протокол

 09.01.2022

Участовавшие (присутствовавшие) лица

 09.02.2022

копия протокола вручена (подпись лица, получившего копию протокола)

 09.02.2022

Приложение № 1 к протоколу осмотра

№ п/п	наименование товара, идентификационные признаки (при наличии - товарный знак, модель, артикул, срок годности и др.)	страна изготовления, изготовитель	поставщик	Дата и № товароспроводительного документа (при наличии)	Единицы измерения	цена за ед.	Количество осматриваемого товара
1							

Достоверность изложенных сведений подтверждаю _____

(ФИО, дата, подпись)