УТВЕРЖДЕНО

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­­­­­­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование органа или учреждения, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор)

**Проверочный лист**

**(список основных контрольных вопросов)**

Проверочный лист (список основных контрольных вопросов) в сфере федерального государственного санитарно – эпидемиологического надзора за соблюдением обязательных требований субъектами, осуществляющими деятельность в области:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_ ***деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков*** \_\_\_\_\_ (наименование деятельности объекта (объекта проверяемого субъекта) в соответствии с ОКВЭД 2, 2014 г.)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Реквизиты распоряжения на проведение \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ проверки\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (вид проверки)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата и время начала заполнения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата и время завершения заполнения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата направления\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Инициалы, фамилия, должность, контактный телефон проверяющего (руководителя проверки) или должностного лица, направившего контрольный список основных вопросов (чек-лист)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Сведения о проверяемом субъекте:

ИНН\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

КПП\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование проверяемого субъекта, индивидуального предпринимателя (фамилия, имя, отчество (если таковое имеется)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место осуществления деятельности\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Форма собственности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Инициалы, фамилия, должность, контактный телефон законного представителя (представителей) проверяемого субъекта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту<\*>

| №п-п |  Требование  | Сведения о соблюдении проверяемыми субъектами требований | Законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации | Примечание (пояснения) |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Да | Нет | Не требуется |
|  | Категория риска |  |  |  | Постановление Правительства РФ от 17.08.2016 г. № 806 |  |
|  | Соответствует ли осуществляемая субъектом деятельность заявленной в учредительных документах (организация общественного питания) |  |  |  | П.П.1.1.-1.3.СП 2.3.6.1079-01 |  |
|  | Размещение организации общественного питания, удаление и уничтожение отходов из производственных помещений организации, ее территории не ухудшает условий проживания населения, не наносит вред окружающей среде  |  |  |  | ТР ТС 021/2011, П.П.2.1-2.4 СП 2.3.6.1079-01 |  |
| 1. **Водоснабжение и канализация**
 |
| 3.1. | Организация оборудована системами внутреннего водопровода и канализации, достаточными для обеспечения изготовления безопасной пищевой продукции. |  |  |  | П. 1 ст.12 ТР ТС 021/2011, П.3.1, 3.2 СП 2.3.6.1079-01 |  |
| 3.2. | Системы водоснабжения и канализации в исправном состоянии |  |  |  | П.3.5 СП 2.3.6.1079-01\* |  |
| 3.3. | Вода, используемая из систем водоснабжения, соответствует требованиям безопасности.  |  |  |  | П.2 ст.12 ТР ТС 021/2011, П.3.2 СП 2.3.6.1079-01\* |  |
| 3.4 | Лед, используемый в изготовлении пищевых продуктов, произведен из питьевой воды, соответствующей требованиям безопасности |  |  |  | П.1 ст.12 ТР ТС 021/2011  |  |
| 3.5 | Холодная и горячая вода подведена к раковинам и производственным ваннам через смесители во все производственные помещения, помещения для мытья кухонной и столовой посуды, возвратной тары, в помещения бытового назначения  |  |  |  | ТР ТС 021/2011, П.3.4 СП 2.3.6.1079-01\*П.3.3 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 3.6. | При отсутствии воды или нарушения работы внутренней системы канализации организация самостоятельно приостанавливает свою работу. |  |  |  | П.3.7 СП 2.3.6.1079-01\*П.3.5 СП 2.3.6.1079-01\*\*(исключен) |  |
| 3.7. | Моечные и производственные ванны подключаются к канализации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны). |  |  |  | П.3.15 СП 2.3.6.1079-01\*П.3.8 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 1. **Отопление, освещение, вентиляция, кондиционирование воздуха**
 |
| 4.1 | Уровни естественного и искусственного освещения в производственных, складских, санитарно-бытовых и административно-хозяйственных помещениях соответствуют гигиеническим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Параметры микроклимата соответствуют гигиеническим требованиям |  |  |  | П. П.4.2, 4.14 СП 2.3.6.1079-01\*П. П.4.2, 4.12, 4.13 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 4.2. | Светильники не размещаются над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами, попадание инородных тел в продукцию исключено. |  |  |  | ТР ТС 021/2011, П.4.16 СП 2.3.6.1079-01\*П.4.15 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 4.3 | В помещениях для производства кондитерских изделий приточная система вентиляции обеспечивается противопыльным и бактерицидным фильтрами. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой. |  |  |  | П.4.3 СП 2.3.6.1079-01\*П.4.4 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 4.4 | В помещениях для приготовления холодных блюд и закусок, крема, отделке тортов и пирожных, предусмотрена конструкция регулируемых солнцезащитных устройств на окнах  |  |  |  | П.4.18 СП 2.3.6.1079-01\*П.4.14 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 4.5 | Устройство и оборудование выбросов систем местной вытяжной вентиляции не ухудшают условий проживания и пребывания людей в жилых домах, помещениях и зданиях иного назначения. |  |  |  | П.4.8 СП 2.3.6.1079-01\*П.4.6 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 1. **Устройство и содержание помещений**
 |  |
| 5.1 | Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. |  |  |  | П.1 ст.14 ТР ТС 021/2011, П.5.1 СП 2.3.6.1079-01 |  |
| 5.2 | Потолки, стены и полы производственных, моечных и санитарно-бытовых (душевые, туалетные) помещений выполнены из влагостойких материалов, позволяющих проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Полы выполнены из материалов, исключающих скольжение. |  |  |  | П.5 ст.14 ТР ТС 021/2011П.5.5 СП 2.3.6.1079-01\*П.5.6-5.8 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 5.3 | В помещенияхили зонах при для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, крема, отделки тортов и пирожных, в помещениях (участках) по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд устанавлены бактерицидные лампы, которые используются в соответствии с инструкцией по их эксплуатации. |  |  |  | П.5.6 СП 2.3.6.1079-01\*П.5.9 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 5.4 | Во всех помещениях ежедневно и по мере необходимости в течение смены проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Уборка обеденного стола проводится после каждого посетителя. Один раз в месяц проводится генеральная уборка всех помещений организации  |  |  |  | П.П. 5.8,5.9 СП 2.3.6.1079-01\*П.П. 5.11-5.15 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 5.5 | Изготовление пищевой продукции не производится одновременно с ремонтом в производственных помещениях.  |  |  |  | П.8 ст.14 ТР ТС 021/2011  |  |
| 5.6 | Защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых – обеспечена.  |  |  |  | П.1 ст.14 ТР ТС 021/2011, П. 5.12 СП 2.3.6.1079-01\*П. 12.1-12.3 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 5.7 | Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, регулярно удаляются из производственных помещений. Пищевые отходы собираются в специальную промаркированную тару. Для временного хранения пищевых отходов используется отдельная холодильная камера. |  |  |  | П.1 ст.16 ТР ТС 021/2011, П. 5.11 СП 2.3.6.1079-01\*П. 9.13 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 1. **Оборудование, инвентарь, посуда, тара**
 |  |
| 6.1 | Оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, промаркированы.Оборудование в исправном состоянии |  |  |  | П.1 ст.15 ТР ТС 021/2011, Пп. 6.1, 6.4 СП 2.3.6.1079-01\*Пп. 6.2, 6.5 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 6.2 | В организации созданы и соблюдаются условия для мытья столовой посуды и приборов, кухонной посуды |  |  |  | П. 6.9-6.15 СП 2.3.6.1079-01\*П. 6.6, 6.11-6.18, СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 6.3 | Имеются условия для мытья оборотной тары |  |  |  | П. 6.20 СП 2.3.6.1079-01\*П. 6.22 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 1. **Транспортировка, приём, хранение пищевой продукции**
 |
| 7.1 | Транспортирование пищевой продукции осуществляется в условиях, исключающих её загрязнение  |  |  |  | П.п.1.2 ст.17 ТР ТС 021/2011 П. 7.1- 7.7 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 7.2 | Все лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, обеспечены санитарной одеждой (халат, рукавицы), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований, прививок и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. |  |  |  | П.10 ст.17 ТР ТС 021/2011, П.7.2 СП 2.3.6.1079-01\*П.7.3 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 7.3 | Поступающая в организацию пищевая продукция сопровождается товаросопроводительной документацией, подтверждающей её качество и безопасность и обеспечивающая прослеживаемость продукции |  |  |  | П.3 ст.5 ТР ТС 021/2011,П.7.3 СП 2.3.6.1079-01\*П. 7.7 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 7.4 | Условия хранения и сроки годности пищевой продукции в организации соответствуют условиям хранения и срокам годности продукции, установленным изготовителем  |  |  |  | П.7 ст.17 ТР ТС 021/2011, П.П.7.5-7.23 СП 2.3.6.1079-01\*П.п. 7.11-7.12 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 1. **приготовление блюд и кулинарных изделий**
 |
| 8.1 | Приготовление кулинарной продукции осуществляется по технологическим картам (техническим документам) |  |  |  | П.8.2 СП 2.3.6.1079-01 |  |
| 8.2 | Имеется программа производственного контроля. В организации разработаны, внедрены и поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП |  |  |  | Ст. 10,11 ТР ТС 021/2011, П.П.13.1, 13.2 СП 2.3.6.1079-01\* |  |
| 8.3 | Правила дефростации замороженного сырья и обработки яиц соблюдаются  |  |  |  | П.П. 8.6, 8.10, 8.11, 8.12,8.21 СП 2.3.6.1079-01\*П.П. 8.5, 8.8-8.10, 8.19 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 8.4 | При приготовлении блюд со-блюдаются режимы термической обработки продуктов (температура и длительность обработки). |  |  |  | П.П.8.14,8.15,8.17, 8.19, 8.20, 8.22 СП 2.3.6.1079-01\*П.П. 8.13-8.16 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 8.5 | Не изготавливаются кулинарные изделия, производство которых не допускается |  |  |  | П.8.26 СП 2.3.6.1079-01\*П.8.24 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 8.6 | Условия и сроки хранения готовых блюд до реализации соблюдаются |  |  |  | П.8.9, 8.13, 8.20, 8.22, 8.23 СП 2.3.6.1079-01\*П.П. 9.2. 9.3 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 8.7 | Проводится ежедневный самоконтроль качества фритюрных жиров. Результаты контроля регистрируются в журнале учета использования фритюрных жиров.  |  |  |  | П.8.18 СП 2.3.6.1079-01\*П.8.16 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 8.8 | Все работники, занятые производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которого осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством |  |  |  | П.6 ст.11 ТР ТС 021/2011, П.П. 12.1-12.3 СП 2.3.6.1079-01\*П.П. 13.1-13.3 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 1. **реализация продукции общественного питания**
 |
| 9.1 | Готовые горячие блюда (супы, соусы, напитки) на раздаче имеют температуру не ниже 750 C, вторые блюда и гарниры - не ниже 650 C, холодные супы, напитки - не выше 140 C. Готовые первые и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите не более 2 - 3 часов с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки выставляются в порционированном виде реализуются в течение одного часа из охлаждаемой витрины. |  |  |  | П.П. 9.1,9.2 СП 2.3.6.1079-01\*П.П. 9.2, 9.3 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 9.2 | Пищевая продукция, произведенная в организации, срок годности которой истек, признаётся несоответствующей требованиям законодательства и утилизируется в установленном порядке. |  |  |  | П. 1 ст.18 ТР ТС 021/2011,П. 9.15 СП 2.3.6.1079-01\*9.5, 9.9 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 1. **Личная гигиена персонала**
 |
| 10.1 | Персонал обеспечен условиями для соблюдения правил личной гигиены (раковинами для мытья рук, мылом, полотенцами, туалетной бумагой). Правила личной гигиены при изготовлении продукции общественного питания всем персоналом соблюдаются |  |  |  | П. 4.21, 12.4 СП 2.3.6.1079-01\*13.4, 13.6 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 10.2 | Персонал не принимает пищу на рабочем месте  |  |  |  | П. 12.4 СП 2.3.6.1079-01\*П.13.4 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |
| 10.1 | Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, у работников, занятых приготовлением, порционированием и сервировкой блюд, их раздачей, а также в организациях, вырабатывающих мягкое мороженое, ответственным лицом проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, опрос на наличие дисфункции желудочно-кишечной системы. При наличии признаков и симптомов заболеваний работники отстраняются от работы. Результаты осмотра заносятся в специальный прошнурованный, с пронумерованными страницами журнал. |  |  |  | П. 12.5 СП 2.3.6.1079-01\*П.13.5 СП 2.3.6.1079-01\*\* |  |

<\*> В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «Да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «Нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

 в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

\*в тексте пересмотренных и находящихся на согласовании СП

\*\* в тексте СП до пересмотра

Контрольный список вопросов (чек-лист) составлен на основании перечня законодательных и нормативных правовых актов Российской Федерации, Таможенного союза, в соответствии с которыми предъявлены требования к проверяемому субъекту:

1. Постановление Правительства РФ от 17.08.2016 г. № 806 «О применении риск-ориентированного подхода при организации отдельных видов государственного контроля (надзора)…»

2. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_ |   | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| (подпись) |   | (инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта) |

\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |   | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| (подпись) |   | (инициалы, фамилия, должность проверяющего (руководителя проверки) |

\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.