

5. Профилактический визит проведен Крыловой Мариной Владимировной, главным специалистом-экспертом отдела надзора по гигиене детей и подростков Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность лица, проводившего профилактический визит)

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты:

врачи отделения обеспечения санитарного надзора: Семёнова Элеонора Николаевна, Клименко Олег Петрович; врачи по СГЛИ: Золотарев Виталий Сергеевич, Щербаков Павел Олегович; врач по общей гигиене Астафурова Клавдия Константиновна; инженер Чернецкая Лариса Анатольевна; врача по общей гигиене отдела по обеспечению ИЛЦ Боклаг Людмила Ивановна

(указываются фамилии, имена отчества (при наличии), должности специалистов)

2) эксперты (экспертные организации):

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» (аттестат аккредитации испытательного лабораторного центра (ИЛЦ) федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» № RA. RU. 21.ДВ01 от 07.10.2015 г.; аттестат аккредитации органа инспекции федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» № RA. RU. 710091 от 26.08.2015 г.)

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность экспертов, или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельств об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

7. При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица: заместитель директора МБОУ «Гимназия № 2» по АХР Трепина Оксана Викторовна

(должность, ФИО)

8. При проведении профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:

Информация	Да/нет
Об обязательных требованиях, предъявляемых к его деятельности либо к принадлежащим ему объектам контроля	да
О соответствии объектов контроля критериям риска	да
Об основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска	да
О видах, содержании и об интенсивности контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля, исходя из его отнесения к соответствующей категории риска	да
Иная информация (указать)	да
Осуществлено консультирование контролируемого лица	да

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов)

- 1) истребование документов;
- 2) осмотр территории, помещений и их оборудования;
- 3) отбор проб воды из разводящей сети на микробиологические показатели;
- 4) измерение уровней искусственной освещённости, микроклимата (температура воздуха), замеры детской мебели (столы, стулья) на соответствие росто-возрастным показателям детей;
- 5) проведение экспертиз

в следующие сроки:

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

«17» февраля 2025 г.:

- осмотр территории, помещений и их оборудования, истребованных документов;
- отбор проб воды из разводящей сети на микробиологические показатели, составлен протокол отбора проб воды № 14 от 17.02.2025 г.;

- измерение уровней искусственной освещённости, микроклимата, замеры детской мебели (столы, стулья) на соответствие росто-возрастным показателям детей;
с «17» февраля 2025 г. по «25» февраля 2025 г.:

- проведение исследований, экспертиз;

«28» февраля 2025 г.:

- составление акта профилактического визита.

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы:

(указываются рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

- документ (приказ, решение), подтверждающий полномочия законного представителя юридического лица: распоряжение администрации г. Владивостока № 439-рл от 10.02.2025 г. о возложении обязанностей директора МБОУ «Гимназия № 2 г. Владивостока» на Ли Лидию Михайловну;
- данные о наполняемости учебных классов: письменная информация, заверенная руководителем учреждения;
- данные о площадях помещений для проведения занятий: письменная информация, заверенная руководителем учреждения;
- данные о росто-возрастных показателях обучающихся: письменная информация, заверенная руководителем учреждения;
- документы, подтверждающие прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров, гигиенической подготовки и аттестации сотрудниками учреждения: личные медицинские книжки сотрудников;
- документы, подтверждающие организацию и проведение производственного контроля программа производственного контроля (утверждена приказом директора гимназии № 321-а от 01.09.2022 г.): приказы директора учреждения о назначении ответственных лиц за определённые разделы работы; нормативная документация;
- документы по организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении: контракт с филиалом общества с ограниченной ответственностью «Межрегиональная кейтеринговая компания» в г. Владивосток (филиал ООО «МКК» в г. Владивосток) № 975/153-0002/25 от 22.01.2025 г. на оказание услуг по организации бесплатного питания обучающихся в МБОУ «Гимназия № 2»; приказ «О работе бракеражной комиссии»; приказ «Об организации питьевого режима»; приказы об организации бесплатного питания учащихся 1-4 классов и назначении ответственных лиц за организацию и осуществление контроля за питанием обучающихся; журнал бракеража готовой продукции; примерное 10-дневное меню питания детей;
- документы, подтверждающие организацию сбора, хранения и вывоза твердых (жидких) бытовых отходов; дератизационных и дезинсекционных мероприятий;
- государственный контракт на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами № 975/153-0010/22 от 04.02.2022 г. с КГУП «Приморский экологический оператор»;
- контракт на оказание услуг по дератизации в муниципальных бюджетных образовательных учреждениях г. Владивостока № 975/153-0075/24 от 28.12.2024 г. с ОАО «Центр дезинфекции в Приморском крае», акты выполненных работ по проведению дератизации;
- контракт на оказание услуг по дезинсекции в муниципальных бюджетных образовательных учреждениях г. Владивостока № 975/153-0206/22 от 12.12.2022 г. с ОАО «Центр дезинфекции в Приморском крае»;
- приказ о назначении ответственного за разведение дезинфицирующих средств;
- инструкции по применению (методические указания) на используемые дезинфицирующие средства.

11. При проведении профилактического визита было установлено:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований:

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 2 г. Владивостока» (МБОУ «Гимназия № 2») расположено внутри жилого микрорайона по адресу: г. Владивосток, Океанский проспект, д. 143; в настоящее время имеет фактическую наполняемость 1387 детей; сформирован 51 учебный класс.

Территория школы ограждена, земельный участок имеет площадь 18900 м².

Въезды, входы, пешеходные дорожки на территории школы имеют твердое (асфальтовое) покрытие. Искусственное освещение участка оборудовано.

На территории выделены следующие зоны: физкультурно-спортивная, хозяйственная, зона застройки.

Физкультурно-спортивная зона включает футбольное поле, имеющее специальное покрытие, волейбольную площадку, площадку с тренажёрами, хоккейную коробку, оборудованную 2 раздевальными, установлены 2 биотуалета.

Хозяйственная зона: 3 мусоросборника установлены на площадке с твёрдым покрытием оборудованы крышками. На момент проведения мероприятий по надзору мусоросборники заполнены твёрдыми бытовыми отходами менее 2/3 их объёма, вывоз осуществляется регулярно.

Озеленение земельного участка составляет не менее 50 % территории школы в соответствии с требованиями.

Здание школы построено по типовому проекту в 1990 году, имеет 3 этажа.

В учреждении оборудовано 57 помещений для учебных занятий, выделены специализированные кабинеты химии, физики, информатики, швейная и технические мастерские, большой и малый спортивный залы, зал борьбы, зал хореографии, библиотека. Кроме того, оборудованы кабинеты психолога, социального педагога, психологической разгрузки для сотрудников, а так же конференц-зал и актовый зал.

Для хранения верхней одежды учащихся среднего и старшего звена в наличии 4 гардеробных, для учащихся начальной школы выделены 3 раздевальных непосредственно в рекреациях, где находятся учебные классы, гардеробные закреплены за определёнными классами, оборудованы в соответствии с предъявляемыми требованиями.

Стены в учебных кабинетах окрашены масляной краской на высоту 1,8 м, допускающей проведение уборки влажным способом, оставшаяся часть стен и потолки – побелены; пол имеет линолеумное покрытие, внутренняя отделка учебных помещений – в удовлетворительном состоянии.

В здании общеобразовательного учреждения оборудованы централизованные системы водоснабжения (холодного и горячего), отопления и канализации, на момент проведения проверки течей и засоров труб указанных систем не выявлено.

Отопление: централизованное, в качестве нагревательных приборов используются радиаторы. Во всех учебных кабинетах и коридорах на отопительных приборах в наличии съёмные защитные решетки.

Вытяжная вентиляция с естественным побуждением предусмотрена во всех учебных помещениях, санитарных узлах, вентиляционные решётки в наличии, санитарное состояние вытяжных вентиляционных решёток – удовлетворительное.

Вытяжная вентиляция с механическим побуждением в помещениях пищеблока и учебных технических мастерских находится в рабочем состоянии; в кабинете химии вытяжной шкаф исправен.

Фрамуги и форточки в учебных классах и рекреациях в рабочем состоянии, условия для соблюдения режима проветривания обеспечены.

Все учебные помещения имеют боковое левостороннее естественное освещение. Световые проёмы в учебных помещениях оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами типа жалюзи или тканевыми шторами в соответствии с предъявляемыми требованиями; санитарное состояние застеклённой поверхности оконных проёмов удовлетворительное.

Искусственное освещение представлено светильниками с люминесцентными лампами, осветительная арматура в наличии на всех светильниках во всех помещениях, содержится в удовлетворительном санитарном состоянии.

В учебных кабинетах установлена ученическая мебель (столы, стулья), встроенные и пристеночные шкафы, классные доски. Расстановка столов в учебных классах трёхрядная, выполнена в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».

Кабинеты информатики (№ 315, 316) расположены на 3-ем этаже здания школы, при площадях 71,9 м² и 71,0 м² в каждом установлено по 16 ВДТ на базе жидкокристаллических экранов, т.о. на 1 рабочее место у компьютера приходится площадь 4,4 - 4,5 м², что соответствует гигиеническим требованиям. В обоих классах специализированные компьютерные столы, оборудованные ПЭВМ, размещены по периметру помещения, используется классная доска для письма фломастером, в центральной части класса размещены столы и стулья для теоретических занятий, в наличии кондиционеры.

В учебном учреждении предусмотрены большой спортивный зал (287,2 м²), малый спортивный зал (164,7 м²), зал хореографии (93,4 м²), зал борьбы (72 м²).

При большом и малом спортивных залах имеются раздевалки для девочек (17,7 м², 9,9 м² соответственно) и мальчиков (10,4 м², 9,9 м² соответственно), оборудованные скамейками и крючками для одежды. Сан. узлы и душевые при раздевалках для девочек и мальчиков – в рабочем состоянии санитарно-техническое оборудование исправно. Спортивные имеют площади 16,9 м² при большом спортивном зале, 5,4 м² – при малом спортивном зале. Режим проветривания соблюдается, все фрамуги функционируют. Отопительные приборы и оконные проёмы оборудованы защитной сеткой. Светильники искусственного освещения имеют специальную защитную арматуру, исправны. Содержатся в удовлетворительном санитарном состоянии. В спортивных залах установлены шведская стенка, скамейки. Спортивным инвентарем и оборудованием, обеспечивающим выполнение программы по физическому воспитанию, проведение оздоровительных процедур, обеспечены в достаточном количестве. Санитарное состояние помещений удовлетворительное, уборка проведена.

Количество уроков по физическому воспитанию в неделю: 3 урока (согласно представленному расписанию проводятся до либо после наиболее трудных предметов); двойных уроков по физическому воспитанию не проводится.

Мастерские технического и обслуживающего труда размещаются на I этаже здания школы.

В технической мастерской установлены двухместные верстаки (18 рабочих мест), расставлены в 2 ряда перпендикулярно светонесущей стене. Оборудование представлено станками 2 сверлильных, 2 токарных, 2 фрезерных, 2 токарных по дереву, циркулярная пила (используется только преподавателем при подготовке деталей к заготовкам). Все станки установлены на специальном фундаменте, надёжно закреплены. В наличии умывальная раковина с обеспечением холодного и горячего водоснабжения, находится в рабочем состоянии.

Мастерская обслуживающего труда представлена кабинетом технологии швейного дела и моделирования, выделена так же кухонная зона. В швейной мастерской установлены столы для теоретических занятий и раскроя; 7 швейных машин (расположены вдоль светонесущей стены, обеспечено левостороннее освещение рабочих мест), оверлок (2 шт.), гладильная доска (1 шт.), выделена примерочная. Оборудование расставлено в соответствии с гигиеническими требованиями.

Для обучения навыкам приготовления пищи установлена моечная раковина с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, столы с гигиеническим покрытием, холодильник, электроплита и шкаф для хранения посуды, в наличии разрешённые моющие средства для мытья столовой посуды.

Санитарные узлы для мальчиков и девочек предусмотрены на 1-ом, 2-ом, 3-ем этажах школы, все используются по назначению, оборудованы кабинками с дверями, санитарные приборы в рабочем состоянии. Отдельный санузел для персонала школы оборудован на 3-ем этаже школы. Внутренняя отделка помещений сан. узлов – в удовлетворительном состоянии.

Хозяйственные комнаты предусмотрены на 1-ом и 2-ом этажах здания, оборудованы полками для хранения уборочного инвентаря, моющих средств, предусмотрено водоснабжение, оборудованы раковины, поддон для слива. Уборочный инвентарь выделен в достаточном количестве, промаркирован, используется по назначению, уборочный инвентарь для туалетов имеет сигнальную маркировку. Влажная уборка проводится 2 раза в день и по мере необходимости. Имеется график проведения генеральной уборки.

Питьевой режим в учреждении организован в соответствии с предъявляемыми требованиями: во всех учебных кабинетах начальной школы, большинстве классов среднего и старшего звена, в обеденном зале установлены диспенсеры, в наличии достаточный запас одноразовых стаканчиков. Используется вода бутылированная (ёмкости по 19 л), поставка которой осуществляется на основании контракта № 975/153-0001/25 от 20.01.2025 г., заключённого с ИП Дегтярёва Л.А.; в наличии документы, подтверждающие её безопасность и качество.

В настоящее время обучение проводится по 5-дневной учебной неделе, занятия для основного количества детей (61% классов) организованы в 1-ую смену; во 2-ую смену занимаются 39% обучающихся (2-ые, 3-и, 6-ые и 7-ые классы (всего 20 классов)). Начало учебных занятий в первую смену – 08 ч. 00 мин., окончание – 13.10-13.50 мин.; во вторую смену с 13.10-13.50 ч. до 18.20-19.00 ч.

Обучение учащихся начальных классов организовано в закреплённых за каждым классом учебных помещениях, находящихся на 1-ом и 2-ом этажах здания школы.

Обучение учащихся 1-ых классов организовано в соответствии с предъявляемыми требованиями: учебные занятия проводятся в I смену; учебная неделя 5-дневная с организацией облегчённого учебного дня в середине учебной недели; в день проводится не более 4-х уроков; организован

«ступенчатый» метод постепенного наращивания учебной нагрузки в первом полугодии (в сентябре, октябре – 3 урока по 35 мин. каждый; со второй четверти - 4 урока по 35 мин. каждый); предусмотрены дополнительные недельные каникулы в середине третьей четверти.

Продолжительность уроков для обучающихся младшего, среднего и старшего звена - 40 мин.

Продолжительность перемен не менее 10 минут, предусмотрены большая перемена, длительностью 20 минут; для учащихся 1-ых классов в середине учебного дня - динамическая пауза, длительностью 40 минут, что соответствует предъявляемым требованиям.

Максимально допустимая недельная учебная нагрузка соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" по всем классам.

Представленное расписание занятий составлено с учётом хода недельной кривой умственной работоспособности учащихся, требований к распределению дневной учебной нагрузки, чередованию предметов по сложности, а так же предметов естественно-математического профиля с гуманитарными в течение дня.

Учреждением получено экспертное заключение о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы № 488/7.2-М от 11.09.2024 г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае», согласно которому указанный режим воспитания и обучения соответствует требованиям санитарных правил и нормативов.

В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» на пищеблоке, в обеденном зале, в медицинском и процедурном кабинетах установлены приборы для обеззараживания воздуха; так же в наличии репиркуляторы практически во всех учебных классах и рекреациях. Учреждение обеспечено достаточным количеством бесконтактных термометров (не менее 10 шт.) для измерения температуры тела, антисептиками для обработки рук.

Организация питания школьников осуществляется на основании контракта с филиалом общества с ограниченной ответственностью «Межрегиональная кейтеринговая компания» в г. Владивосток (филиал ООО «МКК» в г. Владивосток) № 975/153-0002/25 от 22.01.2025 г. на оказание услуг по организации бесплатного питания обучающихся в младших классах (1-4 включительно), учащихся среднего и старшего звена в МБОУ «Гимназия № 2 г. Владивостока».

Пищеблок расположен на I и в цокольном этажах здания школы, имеет самостоятельный вход с улицы в производственные помещения.

Набор производственных помещений пищеблока:

- варочный цех – 27,3 м²;
- моечная столовой и кухонной посуды – 20 м²;
- цех обработки сырой продукции – 20,2 м²;
- кладовая для хранения овощей – 6,9 м²;
- кладовая для хранения сыпучих и консервированных продуктов – 6,7 м²;
- помещение для хранения скоропортящихся продуктов (размещено холодильное оборудование) – 4,4 м²;
- санузел для сотрудников – 3 м².

Обеденный зал имеет площадь 220,8 м², рассчитан на 160 посадочных мест, оборудован обеденными столами со стульями в достаточном количестве, мебель находится в удовлетворительном состоянии. Для мытья рук перед обеденным залом установлены 8 умывальных раковин, 2 электрополотенца, мыло в наличии.

В цокольном этаже размещены подсобные, бытовые помещения, сан. узел и душевая для сотрудников пищеблока.

На 1-ом этаже оборудованы складские помещения для хранения овощей, сыпучих и скоропортящихся продуктов, цех обработки сырой продукции, горячий цех, моечная столовой и кухонной посуды.

Для размещения овощей и сыпучих продуктов установлены стеллажи и подтоварники, для хранения скоропортящихся – холодильники в достаточном количестве.

Производственные помещения пищеблока оснащены технологическим, вспомогательным оборудованием и инвентарём в соответствии с предъявляемыми требованиями; ко всем моечным ваннам и умывальным раковинам производственных помещений пищеблока подведено холодное

и горячее водоснабжение, в наличии смесителя. Холодильное оборудование исправно, оснащено термометрами для контроля температурного режима. Системы механической приточно-вытяжной вентиляции оборудованы в помещениях варочного цеха и моечной посуды, находятся в рабочем состоянии.

Грызунонепроницаемость помещений пищеблока обеспечена. Следов жизнедеятельности грызунов не выявлено.

Ежедневно проводится осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний, результаты осмотра регистрируются в журнале, регулярно в соответствии с установленной формой заполняется журнал бракеража готовых блюд.

Результаты лабораторно-инструментальных методов исследования:

- холодная вода из разводящей сети, отобранная на пищеблоке в моечной посуде, соответствует требованиям санитарных норм и правил по микробиологическим показателям согласно протоколам испытаний № 25-09/03423-25 от 18.02.2025 г.;

- согласно протоколу исследования физических факторов № 148-Ф от 17.02.2025 г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»:

- уровни искусственной освещенности в обследованных учебных кабинетах соответствуют требованиям санитарных норм и правил;
- температура воздуха соответствует предъявляемым требованиям в большом спортивном зале и обследованных учебных помещениях;

- согласно протоколу измерений параметров мебели № 30 В-РВ от 17.02.2025 г. ученическая мебель не соответствует росту-возрастным показателям 5 детей в 4«Б» классе (из 26 обследованных), таким образом 19% детей в обследованном классе не обеспечены мебелью в соответствии с их ростом, что является нарушением требований п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20.

2) Вывод о выявленных нарушениях обязательных требований:

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

- п. 3.4.14: площадь на 1 обучающегося не соответствует нормативной в 94% классов, где площадь составляет фактически 1,8 м² - 2,2 м² при нормативной величине не менее 2,5 м² на 1 ребёнка;

- п. 2.5.3: в большом спортивном зале внутренняя отделка находится в неудовлетворительном состоянии: из-за невозможности выполнения высотных работ, отпотевания и периодически возникающей течи кровли вблизи вентиляционного отверстия в течение более 4 лет отделка потолка и прилегающих стен имеет многочисленные дефекты, отслоение и ограниченные участки отсутствия штукатурного и покрасочного слоя, признаки поражения грибком;

- п. 2.4.3: согласно результатам лабораторных исследований (протокол измерений параметров мебели № 30 В-РВ от 17.02.2025 г.) ученическая мебель не соответствует росту-возрастным показателям 5 детей в 4-м «Б» классе (из 26 обследованных), таким образом 19% детей в обследованном классе не обеспечены мебелью в соответствии с их ростом;

- пп. 2.4.6.2 (раздел VI (табл. 6.18) СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"):

• имеющиеся 3 посудомоечные машины не удовлетворяют потребности учреждения (количество обучающихся составляет 1387 человек), для обработки посуды необходимо дополнительно не менее 2-х машин;

• не обеспечены условия (отсутствует моечная ванна) для вторичной обработки фруктов и овощей, употребляемых без термической обработки;

- пп. 2.11.3, 2.11.4: на пищеблоке не выделено и не оборудовано место для обработки уборочного инвентаря: отсутствуют поддон с обеспечением водоотведения, холодного и горячего водоснабжения с наличием смесителя;

3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия: отсутствуют.

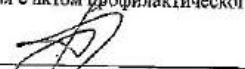
(указываются выводы, по результатам осмотра, рассмотрения документов, проведенных исследований, испытаний, экспертиз: 1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований; 2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований; 3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются: уведомление о проведении профилактического визита № 70 от 03.02.2025 г., требование о предоставлении документов при проведении профилактического визита от 17.02.2025 г., запрос об участии специалистов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» в проведении профилактического визита № 25-00-13/30-525-2025 от 07.02.2025 г., ответ на запрос № 25-20-09/01-07-321-2025 г. от 13.02.2025 г., поручение № 25-00-13/30-526-2025 от 07.02.2025 г., протокол отбора проб воды № 14 от 17.02.2025 г., экспертное заключение о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы № 141/7.2 от 19.02.2025 г., протоколы измерений физических факторов № 148-Ф от 17.02.2025 г., измерений параметров мебели № 30 В-РВ от 17.02.2025 г., протокол испытаний № 25-09/03423-25 от 18.02.2025 г.; предписание должностного лица, об устранении выявленных нарушений обязательных требований № 15 от 28.02.2025 г.

Главный специалист-эксперт отдела надзора по гигиене детей и подростков Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю
Крылова Марина Владимировна
(должность, фамилия, инициалы инспектора
(руководителя группы инспекторов), проводившего проверку)


(подпись)

С актом проверки ознакомлен(а), акт со всеми приложениями получил(а):
И. о. директора МБОУ "Гимназия № 2" Ли Лидия Михайловна
отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемого лица или его представителя с актом профилактического визита
«28» февраля 2025 г., 16 ч. 00 мин.
(дата и время ознакомления)


(подпись)