

## СПРАВКА

о результатах оценки уровня организации социального питания

в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду  
№ 126 Выборгского района Санкт-Петербурга

*(полное наименование учреждения Санкт-Петербурга)*  
**Администрация Выборгского района Санкт-Петербурга**

*(наименование исполнительного органа государственной власти Санкт-Петербурга,  
в ведении которого находится учреждение Санкт-Петербурга)*

По адресу/адресам:

Санкт-Петербург, пр. Луначарского, д.19, корп.2, лит. А.

*(место проведения оценки)*

На основании: приказа Управления социального питания от 08.09.2021 № 01-03-453/21-0-0  
«О проведении оценки уровня организации социального питания»  
(далее - приказ)

*(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))*

была проведена                                           оценка уровня организации социального питания  
*(плановая/дополнительная)*

в отношении:

**Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада  
№ 126 Выборгского района Санкт-Петербурга**  
(далее - учреждение / объект оценки)

*(наименование учреждения)*

Дата и время проведения оценки: 13.09.2021 (9.00- 14.00)

Лица, проводившие оценку:

**Чигидина Татьяна Юрьевна** – специалист 1-й категории отдела технологии, стандартизации и контроля Управления социального питания;

**Егорова Елена Владимировна** – инженер-микробиолог отдела микробиологического контроля Невского района Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения «Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ» Управления социального питания»;

**Петрова Алена Владимировна** – инженер-химик отдела физико-химического контроля Красносельского района Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения «Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ» Управления социального питания»;

*(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) оценку)*

При проведении оценки присутствовал:

заместитель заведующего ГБДОУ Алейникова В.С.

*(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица присутствовавших при проведении мероприятий по оценке)*

В ходе оценки:

1. Установлено, что в учреждении организовано горячее питание в соответствии с контрактом № 0172200004621000015 от 04.06.21, срок действия по 31.12.2022. (далее - Контракт). Исполнителем услуги по организации горячего питания является ООО «База «Мария» (далее - Исполнитель).
2. Тип пищеблоков: сырьевые столовые.
3. Проведено обследование деятельности объекта оценки на предмет организации соблюдения требований/норм/правил по организации социального питания в учреждении. Рассмотрены и проанализированы на предмет организации социального питания/соблюдения условий контракта в части обеспечения качества питания в учреждении представленные объектом оценки следующие документы и материалы:
  - Контракт на оказание услуг по организации горячего питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 126 Выборгского района Санкт-Петербурга.
  - Договор о безвозмездном пользовании имуществом, оборудованием при организации питания от 01.06.21 № ВВ-126, срок действия по 31.12.22;
  - Договор на вывоз отходов (пищеблока) № 235-16/СВ с ООО «СТАКС-Вектор» от 21.11.2016, с пролонгированным сроком действия,
  - Договор на техническое обслуживание холодильного, морозильного и технологического оборудования № Р-001 от 01.06.2021 с ИП Борисов И.Н.,
  - Договор на поверку весоизмерительного оборудования с ООО «Стандарт» № СТ - 28/21 от 26.12.20, срок действия по 15.11.21, справка о поверке весов до 28.06.22;
  - Приказ о создании рабочей группы ХАССП Исполнителя № 30 от 01.10.2015, Приказ об изменении рабочей группы от 12.04.2019 № 31;
  - План ХАССП от 28.09.2015 с изменениями от 18.05.2020;
  - Программа производственного контроля Исполнителя от 11.01.2021, протоколы от 24.08.21, 23.08.21,
  - Программа производственного контроля Учреждения, протоколы испытаний готовой продукции не предоставлены,.
  - Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.
  - Журнал бракеража готовой продукции.
  - Меню текущего дня, утвержденное (согласованное) руководителем образовательного учреждения.
  - Документы о профессиональной подготовке сотрудников.

4. Проведено контрольное взвешивание блюд:

№ п/п	Наименование блюда	Выход по рецептуре, г	Кол-во порций	Масса порций, г	Масса одной порции, г	Отклонение одной порции	
						г	недовес %
1	Пюре картофельное с морковью	150	5	755	151	+1	
2	Суфле из рыбы	80	5	400	80	-	

5. Санкт-Петербургским государственным бюджетным учреждением «Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ» Управления социального питания» (далее – Лаборатория) произведен отбор образцов (проб) пищевой продукции и готовой продукции общественного питания для проведения лабораторных испытаний (исследований) на соответствие продукции по показателям качества нормативам, установленным нормативно - техническими и технологическими документами и (или) стандартами:

— Акт отбора проб (образцов) продукции общественного питания и воды № 1040 от

13.09.2021;

— Акт отбора проб (образцов) пищевой продукции № 1041 от 13.09.2021;

6. Установлено/ выявлено следующее:

- не предоставлены протоколы испытаний готовой продукции в рамках программы производственного контроля учреждения;
- отсутствует необходимый набор производственных помещений пищеблока.

7. Проверено 10 наименования пищевой продукции на соответствие ассортиментному перечню основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в учреждениях Санкт-Петербурга (приложение к Контракту).

8. Выявлено 0 наименований пищевой продукции, не соответствующей ассортиментному перечню основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в учреждениях Санкт-Петербурга.

9. Результаты Лабораторных исследований:  
не соответствий не выявлено.

10. Итоговое значение уровня организации социального питания по результатам оценки уровня организации социального питания в

**Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 126 Выборгского района Санкт-Петербурга**

Составляет **98 %** (1 -я категория – высокий уровень организации социального питания), в том числе:

Наименование критерия оценки	Оценка, балл	Значение критерия оценки, %	Фактическая оценка, балл	Фактическое значение критерия оценки, %
<b>1. Обязательные требования, предусмотренные к исполнению контрактом на оказание услуги питания в учреждении, в том числе:</b>				
наличие правоустанавливающих документов на использование помещений и оборудования пищеблока учреждения при предоставлении услуг общественного питания в учреждении	6	50,0	6	48
проведение производственного контроля на основе принципов HACCP	10		8	
информирование о питании в учреждении	5		5	
оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, мочным оборудованием, инвентарем, посудой	28		26	
приемка/хранение/соответствие пищевых продуктов	20		20	
приготовление блюд и кулинарных изделий	23		23	
II профессиональная подготовка сотрудников	8		8	
<b>Итого:</b>	<b>100</b>		<b>96</b>	
<b>2. Соответствие пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции по показателям качества нормативной документации по результатам лабораторных исследований</b>				
Соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья	35	50	35	50
Соответствие готовой продукции	35		35	
Соответствие бактериальной обсемененности	30		30	
<b>Итого:</b>	<b>100</b>		<b>100</b>	
<b>Итого:</b>				<b>98</b>

11. По результатам проведенных мероприятий Управлением социального питания подготовлены следующие рекомендации для повышения уровня организации социального питания:

1. Предусмотреть проведение лабораторных испытаний готовой продукции Программой производственного контроля Учреждения.
2. Организовать работу пищеблока в соответствии с имеющимся набором производственных помещений.

*Прилагаемые к справке документы:*

— акт отбора проб продукции общественного питания СПб ГБУ «Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ» Управления социального питания» с вышеуказанными протоколами исследований СПб ГБУ «Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ» Управления социального питания»;

чек-лист оценки уровня организации социального питания.

**Начальник Управления  
социального питания**



**А.В.Барабанчиков**

**Чек-лист  
оценки уровня организации социального питания**

Дата оценки	13.09.2021
Время проведения оценки	10.00 - 13.00
Наименование учреждения	ГБОУ № 126 Выборгского района СПб.
Форма обеспечения социальным питанием	услуге по организации социального питания
Реквизиты контракта (дата заключения, номер)	04.06.21 № 01722-00004621000015
Срок действия контракта	до 31.12.22
Срок оказания услуги	01.06.21 - 31.12.22
Исполнитель по контракту (наименование, ИНН)	ООО "Век Марисс" ИНН 4802084351
Тип пищеблока (базовая организация школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п., договорочные организации общественного питания, сырьевые столовые)	сырьевое столовое
Количество посадочных мест	
Фотофиксация (да/нет)	

п/п	Вопросы, отражающие исполнение заказчиками, исполнителями требований нормативных правовых актов/ стандартов в части организации социального питания, предусмотренных контрактом, характеризующие показатели / критериев оценки	Пункт контракта/ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 / Стандарт	Варианты ответа		Оценка, балл	Примечание
			услуга / форма обеспечения социальным питанием организацией общественного питания <sup>1</sup>	поставка / самостоятельная форма обеспечения социальным питанием		
<b>1. Обязательные требования, предусмотренные к исполнению контрактом на оказание услуги питания/ поставку товара в учреждении и иными нормативными актами (значимость критерия 50%)</b>						
1.1	Наличие правоустанавливающих документов на использование помещений и оборудования пищеблока учреждения при предоставлении услуг общественного питания в учреждении				0-6 баллов	6
1.1.1	действующий контракт (договор) на закупку услуги общественного питания / на закупку пищевых продуктов для обеспечения нужд учреждения (с приложениями)		в наличии - 1 отсутствует - 0	в наличии - 1 отсутствует - 0	1	
1.1.2	договор о безвозмездном пользовании имуществом, оборудованием при организации питания организацией общественного питания (оператором питания) / срок действия договора		в наличии - 1 отсутствует - 0	- <sup>2</sup>	1	до 01.06.21 № ВВ-126, до 31.12.22
1.1.3	договор на организацию платного питания с		в наличии - 1	-	1	

<sup>1</sup> все типы пищеблоков, в том числе буфет-раздаточная  
<sup>2</sup> здесь и далее по тексту - «не оценивается».

	указанием условий предоставления платного питания <sup>3</sup> , в т.ч приложение: - ассортиментного перечня буфетной продукции, разрешенной в питании детей; - меню рационов платного питания		отсутствует -0			
1.1.4	договор на вывоз отходов (пищевых)		в наличии - 1 отсутствует -0	в наличии - 1 отсутствует -0	1	от 21.11.16 № 235-16/СВ ООО, СТАКС-Вестер по 31.11.16
1.1.5	договоры на техническое обслуживание используемых для обеспечения социального питания в учреждении холодильного, морозильного и технологического оборудования с приложением актов выполненных работ по его техническому обслуживанию <sup>4</sup>		в наличии - 1 отсутствует -0	в наличии - 2 отсутствует -0	1	от 01.06.21 № П-001 ИП Бобров И.И.
1.1.6	договор на поверку используемого для обеспечения социального питания в учреждении весового оборудования с приложением справки о поверке весов		в наличии - 1 отсутствует -0	в наличии - 2 отсутствует -0	1	от 26.12.20 № СТ-28/21 ООО, Ситифаст по 15.11.21 сф. до 28.06.21
1.2	<b>Проведение производственного контроля на основе принципов ХАССП:</b>					
1.2.1	наличие приказа о создании рабочей группы ХАССП (учреждения и/или организации общественного питания)		в наличии -2 отсутствует -0	в наличии -2 отсутствует -0	2	от 01.10.15 № 30-приказ о создании раб. группы
1.2.2	наличие плана ХАССП (с анализом опасностей и определения критических контрольных точек для предприятия общественного питания), блок-схемы технологических процессов производства (организации общественного питания)		в наличии -2 отсутствует -0	в наличии -2 отсутствует -0	2	от 12.04.19 № 31-приказ
1.2.3	наличие программы производственного контроля <u>УЧРЕЖДЕНИЯ</u> с протоколами испытаний <u>готовой продукции, проводимых в рамках</u> исполнения Программы производственного контроля (с даты начала оказания услуги питания / действия контракта)		в наличии - 2 не организовано -0	в наличии - 3 не организовано -0	0	не предоставлены информация и протоколы готовой продукции в рамках ППК
1.2.4	наличие программы производственного контроля <u>ИСПОЛНИТЕЛЯ УСЛУГИ</u> с <u>протоколами испытаний пищевых продуктов и готовой продукции</u> , проводимых в рамках исполнения Программы производственного контроля (с даты начала оказания услуги)		в наличии - 2 не организовано -0	-	2	ППК от 11.01.21 - информация информация от 24.08.21 8.3.08.21

<sup>3</sup> при включении условия по организации платного питания в учреждении в контракт - указать пункт контракта в примечании

<sup>4</sup> при проведении работ по техническому обслуживанию оборудования работником оператора питания / учреждения - представление актов систематического обследования оборудования (с указанием в примечании)

	<u>питания / действия контракта)</u>					
1.2.5	соблюдается <u>периодичность</u> проведения лабораторных исследований пищевых продуктов и готовой продукции, предусмотренная программой производственного контроля		соблюдается -2 не соблюдается -0	соблюдается -3 не соблюдается -0		соблюдается 1/574.6 балл
1.3	<b>Информирование о питании в учреждении</b>					0-5 балла / 5
1.3.1	наличие утвержденных графика приемов пищи в учреждении и режима работы столовой		в наличии - 1 отсутствуют -0	в наличии - 1 отсутствуют -0	1	
1.3.2	размещено утвержденное ежедневное меню (на информационном стенде)		размещено - 1 не размещено -0	размещено - 1 не размещено -0	1	
1.3.3	размещено утвержденное меню дополнительного питания		размещено - 1 не размещено -0	-	1	
1.3.4	наличие рекомендаций по организации здорового питания детей		в наличии - 1 отсутствуют -0	в наличии - 1 отсутствуют -0	1	
1.3.5	наличие информации о питании в учреждении на сайте учреждения в информационно-телекоммуникационной сети Интернет ( <u>в том числе циклических меню рационов горячего питания</u> )		в наличии - 1 отсутствуют -0	в наличии - 2 отсутствуют -0	1	
1.4	<b>Оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (2.9/ 4.1.15, 4.1.17, 4.1.18, 4.1.19)</b>					0-28 баллов / 26
1.4.1	наличие производственных помещений пищеблока соответствует типу пищеблоку <sup>5</sup>	2.7	соответствует - 2 не соответствует -0	соответствует - 2 не соответствует -0	0	отсутств. необходимость
1.4.2	обеспеченность линиями раздачи школьной столовой / доставка готовой продукции до буфетных групповых ячеек <sup>6</sup>		обеспечено -2 не обеспечено - 0	обеспечено -2 не обеспечено - 0	2	
1.4.3	обеспеченность посадочными местами <sup>7</sup>		обеспечено - 2 не обеспечено -0	обеспечено - 2 не обеспечено -0	2	
1.4.4	наличие исправного холодильного и морозильного оборудования (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «говарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов) <sup>8</sup>		в наличии - 2 отсутствует -0	в наличии -3 отсутствует -0	2	
1.4.5	наличие набора исправного технологического оборудования для приготовления продукции		в наличии - 2 отсутствует -0	в наличии - 3 отсутствует -0	2	

<sup>5</sup> оценивается наличие помещений пищеблока, наличие которых предусмотрено Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся

<sup>6</sup> оценивается соблюдение требований к количеству линий раздач в школьной столовой / доставка готовой продукции до буфетных групповых ячеек в детских садах

<sup>7</sup> оценивается условие соблюдения соответствия количества посадочных мест площади обеденного зала столовой

<sup>8</sup> оценивается наличие набора оборудования / исправность работы, наличие которого предусмотрено Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся

	общественного питания (в зависимости от вида производственного помещения и типа столовой) <sup>9</sup>					
1.4.6	наличие набора исправного технологического оборудования для мытья посуды (в зависимости от вида помещений моечных) <sup>10</sup>		в наличии - 2 отсутствует - 0	в наличии - 2 отсутствует - 0	2	
1.4.7	наличие набора исправного весового оборудования		в наличии - 2 отсутствует - 0	в наличии - 2 отсутствует - 0	2	
1.4.8	наличие (и использование) достаточного количества производственного инвентаря, столовой и кухонной посуды		в наличии - 2 отсутствует - 0	в наличии - 2 отсутствует - 0	2	
1.4.9	наличие (и использование) столовых приборов и столовой посуды из разрешенных нормативными документами материалов с соблюдением безопасности столовой посуды (без повреждений, трещин, сколов и т.д.)		в наличии - 2 отсутствует - 0	в наличии - 2 отсутствует - 0	2	
1.4.10	использование раздельного и специально промаркированного оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды (по назначению)		обеспечено - 2 не обеспечено - 0	обеспечено - 2 не обеспечено - 0	2	
1.4.11	порядок и чистота производственных помещений		обеспечены - 2 не обеспечены - 0	обеспечены - 2 не обеспечены - 0	2	
1.4.12	наличие исправной вентиляции на пищеблоке		в наличии - 2 отсутствует - 0	в наличии - 2 отсутствует - 0	2	
1.4.13	внутренняя отделка помещений пищеблока соответствует требованиям санитарных норм и правил (отсутствие «осыпающихся» штукатурок, сколов на плитке и т.п.)		соответствует - 2 не соответствует - 0	соответствует - 2 не соответствует - 0	2	
1.4.14	обеспеченность системой безналичной оплаты по «карте школьника» <sup>11</sup>		обеспечено - 2 не обеспечено - 0	-		
1.5	<b>Приемка / хранение пищевых продуктов/ приемка готовой продукции:</b> 4.1.14, 4.1.20, 2.2, 4.1.21, 3.14, 4.1.5 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), Стандарт					<b>0-20 баллов</b> / 20
1.5.1	соответствие ассортимента пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых для производства продукции общественного питания и реализации посредством буфета,		соблюдается - 3 не соблюдаются - 0	соблюдается - 3 не соблюдаются - 0	3	

<sup>9</sup> оценивается наличие набора технологического оборудования/ исправность работы, наличие которого предусмотрено Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся

<sup>10</sup> оценивается наличие моечного оборудования/ исправность работы, наличие которого предусмотрено Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся

<sup>11</sup> оценивается наличие / количество терминалов д/ безналичной оплаты; исправность работы/ применение системы безналичной оплаты



	ассортименту, предусмотренному контрактом (в т.ч. оценивается отсутствие запрещенной в детском питании пищевой продукции)					
1.5.2	продукция промышленного производства имеет потребительскую упаковку с этикетной надписью (маркировкой) в соответствии с требованиями технических регламентов / каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, кулинарными изделиями) имеет маркировочный ярлык с указанием ее наименования и адреса организации-изготовителя, количеством порций, датой и часом изготовления, условиями хранения и сроками годности (при оценке буфет-раздаточной)		в наличии -3 отсутствует -0	в наличии -3 отсутствует -0	3	
1.5.3	соблюдение сроков годности пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии со сроками годности, установленными нормативно-техническими документами или производителем		соблюдаются -5 не соблюдаются -0	соблюдаются -5 не соблюдаются -0	5	
1.5.4	наличие и порядок проведения бракеража поступившего сырья и продуктов питания (указаны условия хранения, сроки годности)	4.1.21	обеспечен -3 не обеспечен -0	обеспечен -3 не обеспечен -0	3	
1.5.5	соблюдение условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья (в т.ч. соблюдение «товарного соседства») / доставка готовой продукции осуществляется в возвратных специальных изотермических емкостях (термосах, термосумках), выполненных из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке <sup>12</sup>		соблюдается -3 не соблюдаются -0	соблюдается -3 не соблюдаются -0	3	
1.5.6	контроль за температурными и влажностными режимами хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья (в т.ч. оценивается исправность оборудования для измерения температурных и влажностных режимов хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья; соответствие температуры установленным		обеспечен -3 не обеспечен -0	обеспечен -3 не обеспечен -0	3	

<sup>12</sup> оценивается соблюдение требований к условиям хранения пищевых продуктов, предусмотренных Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся/ доставке готовой продукции в буфет-раздаточную

значения хранения)	Приготовление блюд и кулинарных изделий:		фактический рацион питания соответствующего циклическому меню		2.8		0-23 баллов / 23	
1.6								
1.6.1								
1.6.2	изготовление продукции общественного питания осуществляется в соответствии с технологическими (технологическими документами картой, технико-инструкцией, технологической в установленном порядке) и утвержденным соответствием массы приготовленных блюд	2.8/4.1.26	обеспечено-3 не обеспечено-0	обеспечено-3 не обеспечено-0	3			
1.6.3	выходу блюд, указанному в циклическом меню температура блюд при раздаче соответствует технологическим (технологическим документам картой)		соблюдается-4 не соблюдается-0	соблюдается-4 не соблюдается-0	4			
1.6.4	соблюдение сроков годности готовых блюд (не более 2 часов с момента изготовления) <sup>13</sup>	5.2	соблюдается-3 не соблюдается-0	соблюдается-3 не соблюдается-0	3			
1.6.5	наличие и порядок оценки качества блюд и кулинарных изделий (наличие/ ведение журнала бракеража готовой продукции)		соблюдается-5 не соблюдается-0	соблюдается-5 не соблюдается-0	5			
1.6.6	соблюдение требований к внешнему виду персонала <sup>14</sup>	4.1.9	обеспечены-2 не обеспечены-0	обеспечены-2 не обеспечены-0	2			
1.6.7	Профессиональная подготовка <sup>15</sup> : 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 / постановление Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 г. № 873		соблюдается-2 не соблюдается-0	соблюдается-2 не соблюдается-0	2			
1.7	организация укомплектование пищеблока квалифицированными кадрами (оценка документов, подтверждающих наличие профессионального начального образования; высшего, среднего образования у поваров, кладовщиков, заведующих производством; соблюдение периодичности направления)		организовано-4 не организовано-0	организовано-4 не организовано-0	4	0-8 баллов / 8 новый Коровченко А.М., от 10.12.2002, с 07.06.2011 - 18.06.2011 Александрова Т.А. - 18.06.2011		
1.7.1			организовано-4 не организовано-0	организовано-4 не организовано-0	4			
1.7.2			соблюдается-4	соблюдается-4	4			

<sup>13</sup> в буфет-раздаточной оценивается срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах

<sup>14</sup> оценивается наличие чистой форменной одежды персонала/ комплектность спецодежды

<sup>15</sup> оцениваются документы, подтверждающие профподготовку, представленные в Управление социального питания

руководителей и работников, организующих социальное питание, на обучение по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации «Актуальные вопросы организации социального питания и обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», «ХАССП» (не реже одного раза в три года)		не соблюдается-0	не соблюдается-0		Завед. Писаренко Ч.Е. от 11.09.19
суммарное количество баллов	= сумма баллов				96
предельное количество баллов, установленное для прохождения оценки	100				
расчетное значение критерия оценки	= сумма баллов / 100 * 50				48

Зачислен в доверенность  
 инициалы, фамилия, должность \_\_\_\_\_ (подпись)  
 представителя проверяемого ГБОУ  
Александров В.А. 2019 г. 8-921-951-72-26  
 13.09 (дата)

Мандрава Т.Ю.  
 (инициалы, фамилия, должность  
 должностного лица, проводящего  
 оценку и заполняющего  
 чек-лист)  
 13.09. 2019 г.  
 (дата)