

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора
по Нижегородской области в Павловском, Вачском,
Сосновском районах г. Павлово, ул.
Коммунистическая, д.12
(место составления акта)

“ 21 ” июля 20 17 г.
(дата составления акта)
15 час. 30 мин.
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора),
органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя

№ 17230142

С 10 час. 30 мин. 13 июля 2017 г. по адресу: адресу: юр. 606150, Нижегородская область, р.п. Вг
по 15 час. 00 мин. 21 июня 2017 г. ул. Больничная, 41А, фактический Вачский р-н, д. Но
(место проведения проверки)

(указывается время и дата проведения проверки)

На основании: распоряжения (приказа) органа государственного контроля (надзора), органа
муниципального контроля Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области № 17230142
от «10» июля 2017 г. изданного Главным государственным санитарным врачом по Павловскому,
Вачскому, Сосновскому районам Дворяниновой Ириной Зиновьевной.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность руководителя,
заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля, издавшего
распоряжение или приказ о проведении проверки)

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:
(плановая/внеплановая) (документарная/выездная)

Летнего оздоровительного палаточного лагеря с круглосуточным пребыванием детей «НОВОЕ
поколение» на базе Государственного Казенного учреждения «Социально- реабилитационный
центр для несовершеннолетних Вачского района» (сокращенное название ГКУ «СРЦН Вачского
района») ИНН 5208002341, ОГРН 102520213913 от 19.11.2002г. юридический адрес: 606150,
Нижегородская область, р.п.Вача, ул. Больничная, д.41А, фактическое осуществление
деятельности по адресу: Нижегородская область, Вачский район, д.Ново.

(наименование юридического лица, фамилия, имя и (в случае, если имеется)
отчество индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

“ ” 20 г. с час. мин. до час. мин. Продолжительность

“ ” 20 г. с час. мин. до час. мин. Продолжительность

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического
лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя
по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 7 рабочих дней.
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области в Павловском, Вачском, Сосновском районах.

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органом муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:

(заполняется при проведении выездной проверки)

16 час. 10 мин. «10» июля 2017г.

10 час.20мин. «13» июля 2017г.

(время)

(дата)



Ширшова М.В.

(фамилия, имя, отчество)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки: не требуется.

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо (а), проводившие проверку: Ксенофонтова Надежда Викторовна заместитель начальника Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области в Павловском, Вачском, Сосновском районах, Кривдина Ирина Александровна старший специалист I разряда Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области в Павловском, Вачском, Сосновском районах.

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

с привлечением к участию в проверке экспертов, представителей экспертной организации: сотрудников филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии по Нижегородской области в Автозаводском, Ленинском районах города Нижнего Новгорода, Богородском районе, Павловском, Вачском, Сосновском районах» Стражнову Ольгу Александровну- главного врача, Тихомирову Наталью Александровну - заместителя главного врача, Чилиной Веры Александровны - помощника врача - эпидемиолога (Аттестат аккредитации ИЛЦ № RA.RU.21AM97 выдан 20.09.2016г. Федеральной службой по аккредитации бессрочно. Аттестат аккредитации Органа инспекции № RA.RU.710007 выдан 20.08.2015 г. Федеральной службой по аккредитации бессрочно).

указывается (фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: директор ГКУ «СРЦН Вачского района» Ширшова Марина Вячеславовна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

Акт приемки межведомственной комиссии от 05.07.2017 г. имеется. Приказ об организации оздоровительной кампании детей, находящихся в трудной жизненной ситуации от 12.04.2017г № 54.

Смена функционирует с 10.07.2017г по 27.07.2017г., длительность пребывания 18 календарных дней. В связи с опасными погодными условиями приказом по ГКУ «СРЦН Вачского района» №124 от 06.07.2017г. срок открытия лагеря перенесен с 06.07.на 10.07.2017г.

кратность питания 5 разовое, дневной сон организован; численность -30 детей из семей находящихся в трудной жизненной ситуации, сотрудников -16 чел., в т.ч. 2 медицинских работника Личные медицинские книжки имеются. Медицинские осмотры и гигиеническое обучение пройдено в соответствии с графиком. Представлена справки на детей ф079у, отсутствие

инфекционных заболеваний, выписки о прививках. Дети и персонал привиты по Календарю прививок, прививки против клещевого энцефалита не проводились.

Санитарно-гигиеническое состояние территории (разд. 2 СанПиН 2.4.4.30-48-13):

Территория палаточного лагеря обозначена хорошо заметными плакатами, лентами. Выделены зоны.

площадки: для отдыха – имеются, игр – имеются.

состояние оборудования удовлетворительное. Оборудование закреплено.

режим уборки территории – соблюдается,

Хозяйственная площадка – имеется, мусоросборники размещены на хозяйственной площадке, вывоз мусора по мере накопления (договор на вывоз мусора с ООО «СитиЛюксСК» №72-гз от 01.03.2017 г.

Генеральная уборка территории проведена. Территория- 0,5 га и барьерная -02 га выкошена и обработана против клещей. Договор на проведение акарицидных и дератизационных работ № 74-1-17 от 23.06.2017г., акт выполненных работ №1 от 24.06.2017г

Расчистка прилегающих территорий от мусора, валежника, сухостоя в радиусе 50-100 м вокруг организации проведена.

Контроль эффективности проведенных акарицидных обработок проведен двухкратно с составлением заключений.

Для борьбы с мухами и кровососущими насекомыми имеются препараты в достаточном количестве.

В жилой зоне располагаются туристические палатки. Общее количество палаток-18 штук.

В т. ч для детей-10, персонала-1,хозяйственная-1, мед. пункт-1,столовая-2,кружковая-1,беседка-1,баня-1. Вместимость палаток от 2 до 4 человек, удельная площадь соблюдается. В палатках имеются шиты, спальные мешки, постельное белье индивидуальное по 2 комплекта на ребенка.

Канавки вокруг палаток выкопаны.

Имеется 2 шатра для питания детей. Для приема пищи обеденный стол, раздаточный стол. Посуда одноразовая с ярлыком для приема пищи. Закуплено миски-540, тарелки 2 блюда-2160, ложки-2700, 2700 одноразовых стаканчиков.

Медицинская палатка размещена отдельно, всеми необходимыми медикаментами обеспечены.

Санитарно-бытовая зона:

Умывальники навесные -4 шт. Сточные воды отводятся в специальную яму. Мыло и одноразовые полотенца имеются.

Туалеты -2 (девочки и мальчики) - выгребного типа.

Имеется солнечные светильники для ночного времени.

Выделена палатка- баня-для помывки детей. График имеется- 2 раза 12-19.07. Палатка оборудована полкой для предметов личной гигиены, емкость с теплой водой, ведро с крышкой для мусора. Около умывальной имеется емкость с водой для стирки белья. Оборудована сушилка для белья.

обеспеченность моющими, дезинфицирующими средствами – «Ника супер плюс», «Ника- хлор» срок годности до 2020 года, мыло, «Санитарный», –обеспечены в достаточном количестве.

Организация физкультурно-оздоровительных мероприятий:

Имеется план мероприятий на смену. Купание не запланировано.

Организация питания (раздел 9 СанПиН 2.4.4.30-48-13):

Организатор питания ГКУ «СРЦН Вачского района»

Меню 14-дневное представлено, утверждено директором и согласовано 03.07.2017г №07-954
Ежедневное меню с указанием объемов порций вывешено на доске объявлений в палаточном лагере.

обеспечивает 128,9 % от суточных физиологических потребностей детского организма
 содержание (г) белков-137,01 жиров-111,92, углеводов- 467,96 Б:Ж:У 1:1:4,
 энергетическую ценность (ккал)-3287,86, распределение ее по приемам пищи (%):
 завтрак-24,6 %..... второй завтрак - нет..... обед -35,7%...
 полдник -19,4%..... ужин- 33,9%..... второй ужин-15,3%,
 выходы порций, соответствующие рекомендуемым.

проведение С-витаминизации предусмотрено.

предусмотрено использование йодированной соли, продуктов,

продуктов обогащенных микронутриентами не предусмотрено.

рациональность, сбалансированность питания обеспечена.

Приготовление пищи проводится в стационарном отделении ГКУ «СРЦН Вачского района.

Доставка пищи осуществляется по времени в термоконтейнерах. Йогурты и соки хранятся по

договору в 2 специальных холодильниках у жителя д. Ново. Температурный режим

контролируется термометрами, журнал температурного режима ведется. Обработка

термоконтейнеров проводится в стационарном отделении.

Пищеблок: санитарно-техническое оборудование:

Пищеблок: состав и площади помещений с перечнем оборудования

горячий цех - технологическое и разделочное оборудование имеется в достаточном количестве,

электроплиты 4-х конфорочные с духовым шкафом-6 шт., мясорубка для сырых продуктов

протирочная машина для готовых продуктов, электросковорода.

Санитарно-техническое обеспечение пищеблока

Водоснабжение--холодное- централизованное, горячее-бойлер-1

-подводка воды (к моечным ваннам, раковинам, к технологическому оборудованию) холодной- к моечным ваннам

канализование -централизованное

вентиляция -естественная- общеобменная

исправность сетей и систем- исправна

освещение -естественное -имеется

-искусственное- люминесцентное, наличие защитной арматуры- имеется, размещение светильников соответствует требованиям

Состояние: а) оборудования холодильного удовлетворительное, температура-+2-+6 градусов, контроль за температурой холодильного оборудования)-проводится

технологического удовлетворительное.

санитарно-технического - удовлетворительное.

б) помещений- удовлетворительное.

Обеспеченность посудой, инвентарем, тарой , разрешенными к применению в установленном порядке -обеспечены.

маркировка -имеется.

состояние посуды, инвентаря удовлетворительное.

Режим уборки - соблюдается.

Генеральная уборка - проводится.

Режим мытья кухонной, технологического оборудования, производственных столов разделочного инвентаря - удовлетворительное.

Наличие инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря имеется

Уборочный инвентарь - имеется, маркировка- выполнена.

Хранение уборочного инвентаря - соблюдается.

Обеспеченность моющими - обеспечены, дез. средствами- обеспечены.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевых продуктов имеются.

Условия хранения продуктов имеются

Сроки реализации: продуктов соблюдаются, готовых блюд -соблюдаются.

Требования к условиям и технология изготовления кулинарной продукции)-соблюдаются.

Выходы порций соответствуют нормам

Запрещенные блюда и продукты не обнаружены
 Одноименные блюда и гарниры за 2 дня не обнаружены
 Бракераж: пищевых продуктов, поступающих на пищеблок проводится.
 готовых блюд проводится.
 Суточные пробы – оставляются.

Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей проводится.
 Документации по питанию: журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведутся.

Количество сотрудников пищеблока -2 человека, перед началом смены обследованы на вирусные кишечные инфекции в ФБУЗ ЦГиЭ Н. Новгород, результат отрицательные.

Прохождение медицинских осмотров – пройдено

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация пройдена

Условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены имеются.

Обеспеченность санитарной одеждой по 3 комплекта, при норме 3 комплекта.

Соблюдение личной гигиены персоналом – проводится.

Условия для хранения личных вещей, обуви и санитарной одежды –имеются.

Аптечка для оказания первой медицинской помощи – имеется.

Питьевой режим: бутилированная вода в палаточном лагере. Договор №БН от 29.06.2017г. с ИП Обшоловой Т.В.Объем поставок-54 кулера по 19 литров с помпами. Закуплено 2700 одноразовых стаканчиков. При проверке на емкости с бутилированной водой имеется маркировка с датой вскрытия бутыли.

В соответствии с протоколом отбора проб от 13.07.2017г отобраны смывы с объектов внешней среды на пищеблоке ГКУ «СРЦН Вачского района», приготавлиющем пищу для палаточного лагеря, на микробиологический анализ в количестве 10 шт.

Результаты протокола испытаний смывов не соответствуют требованиям п.3 статьи 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п.5.4. главы 5 Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В пробах № 10194 мясорубка для вареной продукции и № 10197 черпак 1 блюдо обнаружены бактерии группы кишечной палочки. Протокол испытаний смывов с объектов внешней среды № 10191-10200 от 17.07.2017г.

В соответствии с п.3 статьи 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 10.06.2014 Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства должны поддерживаться следующие процедуры : содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря , используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции, выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции

Положительные смывы свидетельствуют о нарушении инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря , а также несоблюдение правил личной гигиены поваром.

В соответствии с п.5.4.главы 5 Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешивают

инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурные режимы воды в моечных ваннах.

Согласно протокола отбора проб пищевых продуктов от 13.07.2017г. при проверке были отобрана одна проба пиццы на бактериологический анализ (азу с курицей), результат микробиологического анализа соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, приложение 2 п. 1.8. Протокол испытаний пищевых продуктов №10190 от 17.07.2017г.

Согласно протокола отбора проб от 13.07.2017г. отобрана проба воды на микробиологические показатели из крана пищеблока.

Результаты микробиологического анализа воды соответствуют требованиям п. 3.3. СанПиН 2.1.4.1074-01 Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». протокол испытаний воды № 10189 от 14.07.2017г

контроль медработников за соблюдением санитарно-гигиенических, противоэпидемических режимов проводится.

Осмотр детей на педикулез проводится 1 раз в 7 дней.

Наличие ГСЭП на объекте:

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.3048-13 от 14.05.2013 г. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа»

В ходе проведения проверки:

- выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

В соответствии с протоколом отбора проб от 13.07.2017г отобраны смывы с объектов внешней среды на пищеблоке ГКУ «СРЦН Вахского района», приготавлиющем пищу для палаточного лагеря, на микробиологический анализ в количестве 10 шт.

Результаты протокола испытаний смывов не соответствуют требованиям п.3 статьи 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п.5.4. главы 5 Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В пробах № 10194 мясорубка для вареной продукции и № 10197 черпак 1 блюдо обнаружены бактерии группы кишечной палочки. Протокол испытаний смывов с объектов внешней среды Испытательного лабораторного центра Филиала ФБУЗ «ЦГиЭ №11 за № 10191-10200 от 17.07.2017г.

В соответствии с п.3 статьи 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 10.06.2014. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства должны поддерживаться следующие процедуры : содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря , используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии,

исключающем загрязнение пищевой продукции, выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции. Положительные смывы свидетельствуют о нарушении инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря, а также несоблюдение правил личной гигиены поваром.

В соответствии с п.5.4 главы 5 Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

Вышеуказанное является также нарушением ст. 17 (ч.1.) Федерального закона от 30.03.99г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

Статья 17 ч.1. При организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования.

Ответственность за некачественное мытье посуды, несоблюдение правил личной гигиены возлагается на повара ГКУ «СРЦН Вацкого района» Воронину Ольгу Львовну

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): -

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора)(с указанием реквизитов выданных предписаний):-

▪ нарушений не выявлено:-

(нужное отметить знаком ✓)

Просьба руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя об ознакомлении подлежащих проверке лиц с административным регламентом проведения мероприятий по контролю и порядком их проведения на объектах, используемых при осуществлении деятельности

• поступала:

(указать дату и время ознакомления, Ф.И.О. ознакомившегося лица)

• **не поступала**

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля **внесена** (заполняется при проведении выездной проверки):


(подпись проверяющего)


(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля (отсутствует при проведении выездной проверки):


(подпись проверяющего)


(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы: распоряжение (приказ) органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области в Павловском, Вачском, Сосновском районах № 17230142 от 10 июля 2017г., протоколы лабораторных исследований, объяснительная к акту

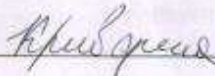
(документы или их копии, связанные с результатами проверки, в том числе (при их наличии) протоколы отбора образцов (проб) продукции, обследования объектов окружающей среды и объектов производственной среды, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний) и экспертиз, объяснения работников юридического лица, работников индивидуального предпринимателя, на которых возлагается ответственность за нарушения обязательных требований, предписания об устранении выявленных нарушений)

Подписи лиц, проводивших проверку:

Заместитель начальника ТОУ
Роспотребнадзора по Нижегородской
обл. в Павловском, Вачском,
Сосновском районах

 Ксенофонтова Н.В.

Старший-специалист 1 разряда ТОУ
Роспотребнадзора по Нижегородской
обл. в Павловском, Вачском,
Сосновском районах

 Кривдина И.А.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

Директор



Ширшова М.В.

фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ 21 ” июля 2017 г.


(подпись)


Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

В соответствии с частью 12 статьи 16 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" разъясняю, что в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, либо с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, в отношении которого проведена проверка, вправе представить в соответствующий орган государственного контроля (надзора) в письменной форме возражения в отношении акта проверки и (или) выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений с приложением документов, подтверждающих обоснованность таких возражений, или их заверенные копии либо в согласованный срок передать их в орган государственного контроля (надзора).

Положения части 12 статьи 16 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" мне разъяснены и понятны.

Директор


М.В. Ширшова

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя, подпись)