

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Мурманской области
(Управление Роспотребнадзора по Мурманской области)

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Мурманской области
в Кандалакшском и Терском районах, городе Полярные Зори
Горького ул., д. 4, г. Кандалакша, Мурманская область, 184042
Телефон (81533) 3-15-00, Факс (81533) 3-15-75

E-mail: kandalaksha@murmanpotrebnadzor.ru, <http://51.rospotrebnadzor.ru>
ОКПО 71899582, ОГРН 1055100189605, ИНН/КПП 5190135362/519001001

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований



№ 51-00-10\22-819-2023-П г.Кандалакша ул. Горького д. 4 « 12 » декабря 2023 г.

(место выдачи предписания)

Мною, Мигановичем Антоном Дмитриевичем, специалистом-экспертом территориального
отдела Управления Роспотребнадзора по Мурманской области в Кандалакшском и Терском районах,
г.Полярные Зори

(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении:

муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №63»
муниципального образования Кандалакшский район, ОГРН: 1025100537296, ИНН: 5102002790
(далее – МАДОУ №63), юридический адрес: 184042, Мурманская область, Кандалакшский район,
город Кандалакша, улица Горького, дом 10А

(указывается наименование контролируемого лица, адрес место нахождения и места осуществления деятельности)

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

ст. 11, 28, 39 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
№52 – ФЗ от 30.03.1999 г. (далее – Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ);

п.1.8 Раздела I, п.2.4.6.2, 2.4.9, 2.4.11, 2.5.2, 2.5.3, 2.9, 2.11.1, 2.11.4, Раздела II СП 2.4.3648-20
"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и
оздоровления детей и молодежи" (далее – СП 2.4.3648-20);

п. 2.9 Раздела II, п.4.6 Раздела IV, п.8.1.2 Раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-
эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее – СанПиН
2.3/2.4.3590-20);

п.110 Раздела III СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике
инфекционных болезней" (далее – СанПиН 3.3686-21).

При проведении осмотра помещений и территории МАДОУ №63 по адресу: Мурманская
область, Кандалакшский район, город Кандалакша, улица Горького, дом 10А, а также при
рассмотрении материалов экспертизы экспертной организации филиала ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Мурманской области в Кандалакшском и Терском районах» (экспертное
заключение № 16/02-39-14562/14173 от 11.12.2023 г.) установлено следующее:

Согласно статье 11 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ индивидуальные
предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны

выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц.

Статьей 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ определено, что в дошкольных и других образовательных учреждениях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

Согласно статье 39 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ на территории Российской Федерации действуют федеральные санитарные правила, утвержденные федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, в порядке, установленном Правительством Российской Федерации

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" утверждены постановлением Главного государственного врача по РФ от 28 сентября 2020 года N 28, направлены на охрану здоровья детей и молодежи, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасных условий образовательной деятельности, оказания услуг по воспитанию и обучению, спортивной подготовке, уходу и присмотру за детьми, включая требования к организации проведения временного досуга детей в помещениях (специально выделенных местах), устроенных в торговых, культурно-досуговых центрах, аэропортах, железнодорожных вокзалах и иных объектах нежилого назначения, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных услуг для детей, а также к условиям проведения спортивных, художественных и культурно-массовых мероприятий с участием детей и молодежи и определяют санитарно-противоэпидемические (профилактические) меры при организации перевозок организованных групп детей железнодорожным транспортом.

Раздел II СП 2.4.3648-20 содержит в себе общие требования.

Согласно требованиям п.2.5.2 Раздела II СП 2.4.3648-20 Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

Согласно требованиям п.2.5.3 Раздела II СП 2.4.3648-20 стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибом, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В нарушение указанных выше обязательных требований в туалетах всех групп (№ 1-№ 10), а также в помещениях прачечной имеются дефекты внутренней отделки стен, пола, потолков, в виде сколов краски, трещин, отсутствия элементов плиточного покрытия; в моечной 5-й речевой группы покрытие стен неровное, с повреждениями, что затрудняет проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Согласно требованиям п.2.4.11 Раздела II СП 2.4.3648-20 санитарно-техническое оборудование должно гигиеническим нормативам, быть исправным и без дефектов.

Согласно требованиям п.2.11.4 Раздела II СП 2.4.3648-20 ежедневная уборка туалетов, умывальных, душевых, помещений для оказания медицинской помощи, обеденных залов столовых, буфетов, производственных цехов пищеблока проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.

Для технических целей в туалетных помещениях устанавливается отдельный водопроводный кран.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно должно обеззараживаться. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека. Горшки моются после каждого использования при помощи щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

В нарушение указанных выше обязательных требований в туалетах всех групп эмалевое покрытие душевых поддонов имеет как поверхностные, так и глубокие следы проникновения

ржавчины, в моечной 5-й речевой группы раковина имеет повреждения покрытия в виде сколов эмали, в туалете 1-й группы раннего возраста в отделке перегородки, разграничивающей унитазы, сливном бачке и унитазе имеются механические повреждения покрытия, дефекты в виде отслойки окраски и трещин соответственно, затрудняющие проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.

Согласно требованиям п.2.4.9 Раздела II СП 2.4.3648-20 мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.

В нарушение указанных выше обязательных требований шкаф для хранения дезинфицирующих средств во 2-й младшей группе, стеллаж с ячейками для хранения индивидуальных горшков в 1-й группе раннего возраста, а также стол и шкаф для хранения посуды в моечной 3-й средней группы имеют дефекты покрытия в виде расслоений материала, сколов, затрудняющих проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.

Согласно требованиям пп.2.4.6.2 Раздела II СП 2.4.3648-20 «Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания... Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим...».

Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N 32, устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и распространяются на юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания населению (далее - предприятия общественного питания).

Раздел II СанПиН 2.3/2.4.3590-20 общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания.

Согласно п.2.9 Раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

В нарушение указанных выше обязательных требований в 2-камерном холодильнике с маркировками «мясо», «ягоды мороженые» камера имеет дефекты покрытия внутренней поверхности в виде трещин, затрудняющих возможность его мытья и обеззараживания.

Согласно требованиям п.2.4.9 Раздела II СП 2.4.3648-20 мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.

Согласно требованиям пп.2.4.6.2 Раздела II СП 2.4.3648-20 «... Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания... Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами...».

В нарушение указанных выше обязательных требований на пищеблоке деревянные поверхности стола для готовой продукции, стеллажа для хранения чистой посуды, стола для выдачи продуктов, тумбы для хранения инвентаря, подставки для ёмкостей имеют дефекты покрытия в виде расслоений, сколов, зазубрин материала, затрудняющих проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.

При рассмотрении материалов экспертизы экспертной организации филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области в Кандалакшском и Терском районах» (экспертное заключение № 16/02-39-14562/14174 от 11.12.2023 г.) установлено следующее:

Согласно п.2.11.1 Раздела II СП 2.4.3648-20 при наличии на собственной территории песочниц ежегодно, в весенний период, в песочницах, на игровых площадках, проводится полная смена песка. Песок должен соответствовать гигиеническим нормативам.

В нарушение указанных выше обязательных требований, согласно представленным сведениям о выполнении ППК в 2022 году, на паразитологические показатели исследован песок одной из 10 используемых песочниц. Таким образом, песок из 9-ти песочниц в течение 2022 года не исследовался. Также, согласно представленным администрацией МАДОУ № 63 сведениям, последняя поставка песка для песочниц произведена в марте 2023 года ИП Жёлтиковым В.А. Поставленный песок сопровождался документом о качестве № 6 от октября 2022 г., выданным ООО «Основа», 184046, г. Кандалакша, ул. Объездная, д. 7, содержащим информацию о зерновом составе песка; иные документы, гарантирующие его соответствие гигиеническим нормативам, не представлены. Вышеназванный документ о качестве не содержит показателей безопасности песка, приведенных в СанПиН 1.2.3685-21 гл. VI табл. 6.17, следовательно, не гарантирует соответствия песка гигиеническим нормативам, установленным для песка в песочницах детских организаций.

В Разделе I СП 2.4.3648-20 описана область применения данных санитарных правил.

Согласно требованиям п.1.8 Раздела I СП 2.4.3648-20 на объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

Согласно требованиям п.4.6 Раздела IV СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «...Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля».

В нарушение указанных выше обязательных требований полнота осуществления производственного контроля в МАДОУ № 63 не обеспечена. Так, ППК утверждено следующее:

- измерение температуры воздуха, относительной влажности в месте замеров – группа, спортивный и музыкальный залы, спальня, приемная, медицинский кабинет – 20 замеров с кратностью 1 раз в год на соответствие СанПиН 1.2.3685-21 с формой результата в виде протокола. Фактически же замерами охвачены групповые, спальня, музыкальный и физкультурный залы; в приемной и медицинском кабинете замеры не проведены;

- измерение уровней искусственной освещенности в месте замеров – группы, спортивный и музыкальный залы, приемная, медицинский кабинет, пищеблок – 20 замеров с кратностью не реже 1 раза в год на соответствие СанПиН 1.2.3685-21 с формой результата в виде протокола. Фактически же замерами охвачены 2 групповые; в приемной, спортивном и музыкальном залах, приемной, медицинском кабинете, пищеблоке замеры не проведены.

- исследование воды из водопроводной системы (бактериологические показатели) в месте отбора проб – из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды, цехах: овощном, холодном, горячем с кратностью 1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения на соответствие СанПиН 1.2.3685-21 с формой результата в виде протокола. Фактически же исследована одна проба воды питьевой из распределительной сети холодного водоснабжения пищеблока. Сведения о проведении исследований проб воды, отобранных из разводящей сети в моечных столовой и кухонной посуды, в овощном, холодном, горячем цехах, не представлены.

- контроль за содержанием действующих веществ в дезинфицирующих средствах с кратностью 1 раз в год на соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с формой результата в виде протокола. Фактически протокол лабораторных исследований дезинфицирующих средств на содержание действующих веществ не представлен.

В Разделе VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 указаны особенности организации общественного питания детей.

Согласно п.8.1.2 Раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

В нарушение указанных выше обязательных требований в питании воспитанников не выдерживается масса порций блюд в граммах. Так, для возрастной группы 1 - 3 лет:

- в первую неделю на ужин в 3-й день – масса порции блюда «запеканка пшеничная с творогом» составила 100 г или 66,6-76,9 % от требуемой величины, приведенной в таблице № 1 приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, равной 130-150 граммов;

- в первую неделю на обед в 5-й день масса порции второго блюда «кнели куриные с рисом» составила 40 граммов, или 66,7-80 % от нормируемой величины, равной 50-60 граммов согласно таблице 1 приложения 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- во вторую неделю на ужин в 7-й день масса порции блюда «запеканка морковная с творогом» составила 125 граммов, в 10-й день масса порции блюда «омлет натуральный» составила 100 граммов или 83,3-96,1 % и 66,6-76,9 % соответственно от нормируемой величины, равной 130-150 граммов согласно таблице 1 приложения 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Также, для возрастной группы 3 - 7 лет:

- в первую неделю на ужин в 3-й день - масса порции блюда «запеканка пшеничная с творогом» составила 120 г или 60,0-80,0 % от требуемой величины, приведенной в таблице № 1 приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, равной 150-200 граммов;

- в первую неделю на ужин в 4-й день масса порции блюда «тефтели мясные в молочном соусе» составила 50 граммов; во вторую неделю день 8-й масса порции блюда «шницель рыбный натуральный» составила 60 граммов, или 62,5-71,4 % и 75,0-85,7 % соответственно от нормируемой величины, равной 70-80 граммов согласно таблице 1 приложения 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20; во вторую неделю день 10-й масса порции блюда «омлет натуральный» составила 110 граммов или 55,0-73,3 % от нормируемой величины, равной 150-200 граммов согласно таблице 1 приложения 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- на обед: в первую неделю день 3-й масса порции второго блюда «шницель рубленый» составила 65 граммов; в день 5-й масса порции второго блюда «кнели куриные с рисом» составила 60 граммов; во вторую неделю день 7-й масса порции второго блюда «печень, тушенная в сметанном соусе» составила 60 граммов или 81,3-92,9%, 75-85,7% и 75-85,7% соответственно от нормируемой величины, равной 70-80 граммов согласно таблице 1 приложения 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 4, разработаны с целью предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней среди населения Российской Федерации и устанавливают обязательные требования:

А) к комплексу организационных, профилактических, в том числе лечебно-профилактических, санитарно-противоэпидемических, лабораторно-диагностических мероприятий, направленных на обеспечение раннего выявления, предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней среди населения Российской Федерации;

Б) к организационным, санитарно-противоэпидемическим (профилактическим), инженерно-техническим мероприятиям, направленным на обеспечение личной и общественной безопасности, защиту окружающей среды при работе с микроорганизмами, вирусами, белковоподобными инфекционными частицами (прионами), ядами биологического происхождения (токсинами) и иными биологическими агентами, в том числе созданными в результате генетических манипуляций, применения технологий синтетической биологии и другой направленной деятельности, способных

вызывать патологический процесс в организме человека или животного, а также биологические материалы, в которых могут содержаться перечисленные патогены (далее - ПБА):

В) к порядку учета, хранения, передачи и транспортирования ПБА, а также объектов и материалов, содержащих или подозрительных на содержание ПБА.

Раздел III СанПиН 3.3686-21 содержит требования к организации и осуществлению дезинфекционной, дератизационной и дезинсекционной деятельности.

Согласно п. 110 Раздела III СанПиН 3.3686-21 на объектах, имеющих особое эпидемиологическое значение, дератизация осуществляется по результатам ежемесячной оценки. На территории городских и сельских поселений и в природных очагах инфекционных антропоозоонозных заболеваний дератизация осуществляется по эпидемиологическим и санитарно-гигиеническим показаниям.

В нарушение указанных выше обязательных требований установленная кратность обследования объекта на предмет определения численности грызунов с выдачей акта составляет 2 раза в год.

(указать нарушения, а также структурную единицу нормативного правового акта, обязательные требования которого были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь абзацем 5 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля» и с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

1. Обеспечить туалеты всех групп (№1-№10), а также помещения прачечной соответствующим требованиям п.2.5.2, п.2.5.3 Раздела II СП 2.4.3648-20 покрытием стен, пола и потолка;

2. Обеспечить моечную 5-й речевой группы покрытием стен в соответствии с требованиями п.2.5.3 Раздела II СП 2.4.3648-20;

3. Обеспечить моечную 5-й речевой группы санитарно-техническим оборудованием в соответствии с требованиями п.2.4.11 Раздела II СП 2.4.3648-20;

4. Обеспечить туалеты всех групп душевыми поддонами, а также туалет 1-й группы раннего возраста санитарно-техническим оборудованием и покрытием перегородки, разграничивающей унитаза, в соответствии с требованиями п.2.4.11 и п.2.11.4 Раздела II СП 2.4.3648-20;

5. Обеспечить 2-ю младшую группу шкафом для хранения дезинфицирующих средств, 1-ю группу раннего возраста – стеллажом с ячейками для хранения индивидуальных горшков, а также моечную 3-й средней группы столом и шкафом для хранения посуды в соответствии с требованиями п.2.4.9 Раздела II СП 2.4.3648-20;

6. Обеспечить пищеблок холодильным оборудованием в соответствии с требованиями пп.2.4.6.2 Раздела II СП 2.4.3648-20 и п.2.9 Раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

7. Обеспечить пищеблок столом для готовой продукции, стеллажом для хранения чистой посуды, столом для выдачи продуктов, тумбой для хранения инвентаря и подставкой для ёмкостей в соответствии с требованиями п.2.4.9 и пп.2.4.6.2 Раздела II СП 2.4.3648-20;

8. Организовать лабораторные исследования песка в песочницах для подтверждения соответствия (несоответствия) гигиеническим нормативам (табл.6.17 СанПиН 1.2.3685-21) в соответствии с требованиями п.2.11.1 Раздела II СП 2.4.3648-20 и предоставить заверенные копии протоколов о соответствии (несоответствии) песка гигиеническим нормативам в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Мурманской области в Кандалакшском и терском районах, г. Полярные Зори;

9. Обеспечить выполнение программы производственного контроля в полном объёме в соответствии с требованиями п.1.8 Раздела I СП 2.4.3648-20 и п.4.6 Раздела IV СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Предоставить заверенные копии протоколов (актов) в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Мурманской области в Кандалакшском и терском районах, г. Полярные Зори;

10. Откорректировать меню для возрастной группы с 1,5 до 3-х лет и возрастной группы с 3-х до 7-ми лет с учётом требований Раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

11. Организовать ежемесячную оценку на предмет заселённости объекта грызунами в соответствии с требованиями п. 110 Раздела III СанПиН 3.3686-21 и предоставить в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Мурманской области в Кандалакшском и Терском районах, г. Полярные Зори заверенные копии актов о выполнении ежемесячной оценки с января по ноябрь 2024 года

В срок до 12.12.2024 года

(указать требования, подлежащие выполнению в целях устранения выявленных нарушений обязательных требований, срок устранения нарушений)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МАДОУ №63), юридический адрес: 184042, Мурманская область, Кандалакшский район, город Кандалакша, улица Горького, дом 10А
(наименование и адрес место нахождения контролируемого лица)

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Мурманской области в Кандалакшском и терском районах, г. Полярные Зори по адресу: г. Кандалакша Мурманской области ул. Горького д. 4, тел./факс 881533-3-15-00, заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до «12» декабря 2024 г. с приложением документов и сведений, подтверждающих исполнение предписания.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение десяти рабочих дней с момента его получения в досудебном порядке, предусмотренном Федеральным законом от 31.07.2021 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

Предписание об устранении нарушений обязательных требований, выданное в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора может быть обжаловано в судебном порядке только после прохождения процедуры досудебного обжалования.

Специалист-эксперт ТО

(должность лица, составившего предписание)

(подпись)

Миганович А.Д.

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) «

12

20

г.

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу: