

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 Республике Карелия
(Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия)

Володарского ул., д.26, г. Петрозаводск, 185003

тел (8142) 76-35-93; факс (8142) 79-74-00 E-mail sanepid@karelia.ru <http://10.rosпотребнадзор.ru/>
ОКПО 75736813 ОГРН 1051000011677 ИНН/КПП 1001048857/100101001

Предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований от 24.10.2023 № 238/123-П

Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия, г. Петрозаводск, Володарского, д. 26
(место выдачи предписания)

Мною, Кабонен Анной Александровной – ведущим специалистом-экспертом отдела санитарного надзора Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Карелия

(должность, фамилия, имя, отчество лица, составившего предписание)

при проведении внеплановой выездной проверки

(вид контрольного (надзорного) мероприятия)

на основании решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия от «05» сентября 2023г. № 238

(ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении контрольного (надзорного) мероприятия)

в отношении Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Петрозаводского городского округа «Детский сад комбинированного вида № 99 «Голубая важенка», ИНН 1001035657, юридический адрес: 185026, Республика Карелия, город Петрозаводск, улица Сортавальская (Кукковка р-н), дом 12А, адрес фактического осуществления деятельности: 185026, Республика Карелия, город Петрозаводск, улица Сортавальская (Кукковка р-н), дом 12А, 20

(наименование или ФИО контролируемого лица, ИНН, ОГРН)

При рассмотрении акта внеплановой выездной проверки № 238 от «24» октября 2023 года выявлены нарушения обязательных требований, установленных международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей и/или санитарно-эпидемиологического благополучия населения:

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

п. 2.4.3: «Обучающиеся, воспитанники и отдыхающие обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом⁶.

Мебель для учебных заведений (парты, столы и стулья) обеспечивается цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой (кроме палаточных лагерей и организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования). Цветовая маркировка наносится на боковую наружную поверхность стола и стула.

Парты (столы) расставляются в следующем порядке: меньшие по размеру - ближе к доске, большие по размеру - дальше от доски. Конторки размещают на последних от доски рядах.

При организации образовательной деятельности без использования учебной доски мебель для учебных заведений может быть расставлена в ином порядке.

Детей рассаживают с учетом роста, наличия заболеваний органов дыхания, слуха и зрения.

При расположении парт (столов) используемых при организации обучения и воспитания, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, следует учитывать особенности физического развития обучающихся.

В зависимости от назначения помещений используются различные виды мебели, при этом допускается использование многофункциональной (трансформируемой) мебели.

В учебных помещениях табуретки и скамейки вместо стульев использоваться не должны. Вновь приобретаемая мебель должна иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия требованиям ТР ТС 025/2012.

Покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений, и быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.

Мебель для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, должна быть приспособлена к особенностям их психофизического развития, индивидуальным возможностям и состоянию здоровья»;

п. 2.4.8: «Кровати должны иметь твердое ложе. Допускается оборудование спален раскладными кроватями с жестким ложем или трансформируемыми кроватями, не превышающими трех уровней и имеющими самостоятельный заход на них»;

п. 2.4.11: «На каждом этаже объекта размещаются туалеты для детей и молодежи. На каждом этаже объектов организаций, реализующих образовательные программы дошкольного образования, начального общего, основного общего и среднего общего образования, организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, хозяйствующих субъектов социального обслуживания семьи и детей с круглосуточным пребыванием, загородных стационарных детских оздоровительных лагерей с круглосуточным пребыванием оборудуются туалетные комнаты для детей (молодежи) разного пола. Площадь туалетов для детей до 3 лет должна составлять не менее 12 м^2 , от 3 до 7 лет - $16,0 \text{ м}^2$; для детей старше 7 лет - не менее $0,1 \text{ м}^2$ на ребенка.

Туалетные комнаты оборудуются умывальниками и туалетными кабинками с дверями. Во вновь строящихся хозяйствующих субъектах в туалетах для мальчиков дополнительно устанавливаются писсуары, оборудованные перегородками.

Туалетные кабинки оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечиваются мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора.

Санитарно-техническое оборудование должно гигиеническим нормативам, быть исправным и без дефектов»;

п. 3.1.7: «Туалеты дошкольной организации, организации, осуществляющей присмотр и уход за детьми, делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещаются детские умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещаются унитаза, которые обеспечиваются индивидуальными сиденьями для каждого ребенка. В умывальные раковины для детей вода подается через смеситель.

Туалеты для детей раннего возраста оборудуются в одном помещении. В нем устанавливаются умывальные раковины для детей, раковина и унитаз (в отдельной кабине) для персонала, шкаф (стеллаж) с ячейками для хранения индивидуальных горшков и слив для их обработки, детская ванна (для детей ясельного возраста) или душевой поддон, а также хозяйственный шкаф.

Индивидуальные горшки маркируются по общему количеству детей.

В туалетной умывальной зоне дошкольной, средней, старшей и подготовительной групп устанавливаются умывальные раковины для детей, раковину и унитаз (в отдельной кабине) для персонала, а также детские унитаза. В старших и подготовительных группах туалетные комнаты (отдельные кабинки) оборудуются отдельно для мальчиков и девочек.

Не допускается использование детского туалета персоналом.

В умывальной зоне устанавливаются вешалки для детских полотенец (отдельно для рук и ног), количество которых должно соответствовать общему количеству детей»;

п. 2.4.6.2: «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. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Хранение стерильных бутылочек, сосок и пустышек должно быть организовано в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

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. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съёмной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.

При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц»;

п. 1.12: «Количественные значения факторов, характеризующих условия воспитания, обучения и оздоровления детей и молодежи должны соответствовать гигиеническим нормативам»;

п. 2.7.4 «Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха».

п.1.8 «На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов».

п. 3.6.3 «При спортивных и хореографических залах, бассейнах оборудуют туалеты, душевые, помещения для переодевания отдельно для мальчиков и девочек»

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

п. 3.1: «Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов¹⁶. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования)»;

п. 2.1 «Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points)³, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания»

п.8.1.2 «В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание¹⁹, 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»

Приложение N 9
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Таблица 1

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

п. 8.1.4 «Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и

кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 к настоящим Правилам).»

СанПиН 1.2.3685-20 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»:

таб. 6.18 главы VI: «Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания»

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	моечные ванны	2
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	раковина для мытья рук	1
Холодный цех (зона)	производственные столы	2
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1
	моечная ванна (для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов)	1
	раковина для мытья рук	1
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	электро-мясорубка	1
	моечные ванны	2
	колода для разруба мяса	1
	фаршемешалка	1
	котлетоформовочный автомат	1
	раковина для мытья рук	1
	Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе)	производственный стол
моечные ванны (емкости)		3
емкость для обработанного яйца		1
раковина для мытья рук		1

таб. 6.2 главы VI: «Нормативы параметров мебели, оборудования и расстановки мебели»

Требования к расстановке мебели

Показатель		Норматив
Минимальные разрывы, расстояния, не менее		
Кровати в спальнях помещений	от наружных стен	60 см
	от отопительных приборов	20 см
	ширина прохода между кроватями	50 см
	между изголовьями двух кроватей	30 см
Мебель в учебном помещении	между столами и стенами (светонесущей и противоположной светонесущей)	50 см
	между рядами столов	50 см
	от учебной доски до первого ряда столов	240 см
Наибольшая удаленность от учебной доски до последнего ряда столов		не более 860 см
Угол видимости учебной доски	до 7 лет; 1-4 классы	45°
	5 - 11 классы, ПОО	35°
Высота нижнего края учебной доски над полом		70-90 м

таб. 6.4 главы VI: «Нормативы количества и установки санитарных приборов в помещениях»

Показатель, возраст		Норматив	
Высота установки умывальных раковин или раковины желобкового типа (от пола до борта)	до 4-х лет	0,4 м	
	от 4-х до 7 лет	0,5 м	
	7 лет и старше	0,7-0,8 м	
Количество санитарных приборов для детей дошкольного возраста, не менее	до 3-х лет	индивидуальные горшки	на каждого ребенка
		умывальники или 1 раковина желобкового типа	1 кран на 5 детей
		унитаз	1
		поддон с душевой насадкой на гибком шланге	1
		умывальник для персонала	1
		3-7 лет	детские унитазы
	умывальники или раковина желобкового типа		1 кран на 5 детей
	умывальник для персонала		1

Раздел III. Нормативы качества и безопасности воды

Санитарно-микробиологические и паразитологические показатели безопасности воды плавательных бассейнов и аквапарков

Таблица 3.10

Показатели	Единицы измерения	Норматив
Основные показатели		
Обобщенные колиформные бактерии	КОЕ/100 см ³	Отсутствие
<i>E. coli</i>	КОЕ/100 см ³	Отсутствие
Энтерококки	КОЕ/100 см ³	Отсутствие
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	КОЕ/500 см ³	Отсутствие
<i>Staphylococcus aureus</i>	КОЕ/100 см ³	Отсутствие
Цисты и ооцисты патогенных простейших, яйца и личинки гельминтов	Определение в 50 дм ³	Отсутствие
Дополнительные показатели		
Возбудители кишечных инфекций бактериальной	Определение в 1 дм ³	Отсутствие

природы		
Возбудители кишечных инфекций вирусной природы	Определение в 10 дм ³	Отсутствие
Legionella pneumophila	КОЕ/1000 см ³	Отсутствие
Candida albicans	КОЕ/100 см ³	Отсутствие

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»:

п. 7 ст. 17, гл. 3: «При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»;

СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"

п. 6.2.32 «Лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна включает исследования по определению следующих показателей со следующей периодичностью:

а) органолептические (мутность, цветность, запах) - 1 раз в сутки в дневное или вечернее время;
б) остаточное содержание обеззараживающих реагентов (хлор, бром, озон, диоксид хлора), а также температура воды и воздуха - перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа;

в) основные микробиологические показатели (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк) - 2 раза в месяц;

г) паразитологические - 1 раз в квартал;

д) содержание хлороформа (при хлорировании) или формальдегида (при озонировании) - 1 раз в месяц.

Отбор проб воды на анализ производится не менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5-1,0 сантиметра и на глубине 25-30 сантиметров от поверхности зеркала воды.»

п. 6.2.20 При хлорировании воды уровень свободного (остаточного) хлора должен быть не менее 0,3 мг/л (для комбинированного метода очистки - не менее 0,1 мг/л), связанного хлора - не более 0,2 мг/л, а водородный показатель (рН) должен быть в диапазоне 7,2-7,6.

п. 6.2.27 В процессе эксплуатации бассейна пресная или морская вода, находящаяся в ванне, должна соответствовать гигиеническим нормативам.

(указать нарушения, а также номер подпункта, пункта, части, статьи, наименование и номер федерального закона, нормативного(-ых) правового(-ых) акта(-ов), требования которого (-ых) были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь пунктом 1 части 2 статьи 90 Федерального закона от 31.07.2020г. N 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», подпунктом 4 пункта 1 статьи 44 и пунктом 2 статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

Муниципальному бюджетному дошкольному образовательному учреждению Петрозаводского городского округа «Детский сад комбинированного вида № 99 «Голубая важенька», ИНН 1001035657, юридический адрес: 185026, Республика Карелия, город Петрозаводск, улица Сортавальская (Кукковка р-н), дом 12А, адрес фактического осуществления деятельности: 185026, Республика Карелия, город Петрозаводск, улица Сортавальская (Кукковка р-н), дом 12А, 20 (ИФНС России по г. Петрозаводску, в Единый государственный реестр юридических лиц запись внесена 04.01.2003г.)

(сведения о лице, которому выдается предписание (наименование (фирменное наименование) юридического лица и место нахождения (адрес) юридического лица; фамилия, имя, отчество физического лица, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе (при наличии), адрес места жительства и места фактического осуществления деятельности)

№ п/п	Требования, предписываемые к выполнению в целях устранения нарушения обязательных требований:	Срок исполнения
-------	---	-----------------

1.	Обеспечить выполнение требований к вентиляции помещений согласно п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20	06.09.2024г.
2.	Обеспечить выполнение требований к проведению производственного контроля в соответствии с п. 1.8 СП 2.4.3648-20, п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	06.09.2024г.
3.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию спальных помещений в здании детского сада по адресу: г. Петрозаводск, ул. Сортавальская, д. 20 в соответствии с п. 2.4.8 СП 2.4.3648-20.	06.09.2024г.
4.	Обеспечить выполнение требований к санитарно-техническому оборудованию сан. узлов в здании детского сада по адресу: г. Петрозаводск, ул. Сортавальская, д. 20 в соответствии с п. 2.4.11, п. 3.1.7 СП 2.4.3648-20, таб. 6.4 СанПиН 1.2.3685-21 в срок до 01.09.2023г.	06.09.2024г.
5.	Обеспечить выполнение за выполнением требований к условиям хранения пищевой продукции и продовольственного сырья на пищеблоке по адресу: г. Петрозаводск, ул. Сортавальская, д. 20 в соответствии с п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 7 ст. 17, гл. 3 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	06.09.2024г.
6.	Обеспечить выполнение требований к помещениям бассейна по адресу: г. Петрозаводск, ул. Сортавальская, д. 20, п. 3.6.3 СП 2.4.3648-20.	06.09.2024г.
7.	Обеспечить выполнение требований к контролю за качеством воды бассейна по адресу: г. Петрозаводск, ул. Сортавальская, д. 20, п. 6.2.32. СП 2.1.3678-20	06.09.2024г.
8.	Обеспечить выполнение требований к качеству воды бассейна в соответствии с разделом III таблицей 3.10, 3.13, 3.14 СанПиН 1.2.3685-21, главой VI п. 6.2.20, п. 6.2.27 СП 2.1.3678-20	06.09.2024г.
9.	Обеспечить выполнение требований к параметрам детской мебели, минимальным разрывам, расстояниям при расстановке мебели, высоте установки умывальных раковин в подготовительных группах детского сада по адресу: г. Петрозаводск, ул. Сортавальская, д. 20 в соответствии с п. 1.12, п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20, таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21	06.09.2024г.
10.	Обеспечить выполнение требований к организации питания воспитанников в части составления ежедневного фактического меню в соответствии с п. 8.1.4, п. 8.1.2. приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	06.09.2024г.
11.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию помещений пищеблока по адресу: г. Петрозаводск, ул. Сортавальская, д. 20 согласно п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, глава VI таб. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21	06.09.2024г.
12.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию пищеблока по адресу: г. Петрозаводск, ул. Сортавальская, д. 20 в соответствии с п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20	06.09.2024г.

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

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МДОУ «Детский сад № 99»

(должность лица, фамилия, имя, отчество физического лица, наименование юридического лица, на которое возлагается ответственность)

Невыполнение настоящего предписания влечет привлечение к административной ответственности по части 1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Отчет об исполнении предписания с приложением документов, подтверждающих выполнение предписания, направить в письменной форме способом, позволяющим обеспечить получение доказательств, подтверждающих факт получения должностным лицом данного сообщения, в срок до 06.09.2024г. в Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия по адресу: Республика Карелия, г. Петрозаводск, ул. Володарского, д. 26, факс (8142)79-74-00, эл. почта: sanepid@karelia.ru.

Настоящее предписание может быть обжаловано в досудебном порядке руководителю (заместителю руководителя) Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия либо в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в течение десяти рабочих дней с момента получения контролируемым лицом предписания в порядке, предусмотренном статьями 39-43 Федерального закона от 31.07.2021 г. №248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

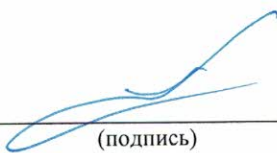
После прохождения процедуры досудебного обжалования настоящее предписание может быть обжаловано в течение трех месяцев со дня его получения контролирующими юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в арбитражный суд в соответствии с арбитражным процессуальным законодательством, гражданами – в суд общей юрисдикции в соответствии с Кодексом административного судопроизводства РФ.

Настоящее предписание об устранении нарушений обязательных требований, может быть обжаловано в судебном порядке только после прохождения процедуры досудебного обжалования.

(порядок и сроки обжалования предписания)

Ведущий специалист-
эксперт отдела санитарного
надзора Управления
Роспотребнадзора
по Республике Карелия

(должность лица, составившего
предписание)



(подпись)

А.А.Кабонен

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а), получил(а):

Машинкина О.В. и.о.зав. замзав по ВМП

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

“*24*” октября 20*23* г.


(подпись)

(Исправить текст верить)



