



Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты  
прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю  
М. Горького ул., д.28, г. Барнаул, 656056  
Тел.: (3852) 24-29-96, факс: (3852) 24-99-49 Телетайп: 233 103 СИГНАЛ  
E-mail: mail@rospotrebnadzor.ru  
ОКПО 77069999, ОГРН 1052202281537, ИНН/КПП 2225068178/222501001

(наименование органа государственного контроля (надзора))

г. Барнаул  
(место составления акта)

“ 20 ” февраля 20 21 г.  
(дата составления акта)

15 ч 00 мин  
(время составления акта)

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

№ 05/082361

26 января 20 21 г. по адресу: Алтайский край, г. Барнаул, ул. Антона Петрова, 112  
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения о проведении внеплановой выездной проверки юридического лица от 22.01.2021 №98, выданного заместителем руководителя Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю Калининой Ульяной Васильевной.

(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)

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя  
общеобразовательная школа № 64»

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) 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: 20 рабочих дней/1 час

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю (Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю)

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлена: (заполняется при проведении выездной проверки) Директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 64» - Шатулова Светлана Николаевна 22.01.2021 в 10 час 00 мин.

(фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:  
нет

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: главный специалист – эксперт отдела надзора за гигиеной детей и подростков и гигиеной питания Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю Собина Татьяна Владимировна, помощник врача по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» - Вильмискина Ирина Юрьевна, Аттестат аккредитации РОСС.RU.0001.510262, выданный Федеральной службой по аккредитации; Аттестат аккредитации № RA.RU.710035, выданный Федеральной службой по аккредитации (фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (в случае, если имеются), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали:

директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 64» Шатулова Светлана Николаевна(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)

В ходе проведения проверки:

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

1. На пищеблоке в складе для хранения сыпучих продуктов, в раздевалке для сотрудников стены имеют дефекты и повреждения в виде трещин, шелушения лако-красочного покрытия, что затрудняет проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств, является нарушением п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и подтверждается фото № 1-6 фототаблицы.

*Согласно п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»: «стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.»*

При проведении плановой выездной проверки использовалась фотосъемка фотокамерой фотоаппарата LG-D325.

За выявленные нарушения, указанные в пункте 1, несет ответственность директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 64» – Шатулова Светлана Николаевна (распоряжение о назначении на должность № 1569-лс от 01.10.2018, трудовой договор № 50 от 01.10.2018, дополнительное соглашение к трудовому договору от 31.08.2020), так как согласно п. 8. трудового договора руководитель самостоятельно осуществляет руководство деятельностью учреждения в соответствии с законодательством Российской Федерации, уставом учреждения, согласно п. 5.7. Устава учреждения директор осуществляет руководство деятельностью учреждения в соответствии с действующим законодательством и Уставом, несет ответственность за руководство образовательной, организационно-хозяйственной деятельности, которые в соответствии с п. 4 Постановления Пленума Верховного Суда РФ от 16.10.2009г. № 19 "О судебной практике по делам о злоупотреблении должностными полномочиями и о превышении должностных полномочий" характеризует его как должностное лицо.

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

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

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): нет

Время проведения проверки:

26.01.2021 с 9 час 45 мин до 10 час 45 мин

В ходе проведения проверки установлено: (констатирующая часть) для плановой проверки

Настоящая проверка проведена с целью осуществления государственного контроля за соблюдением обязательных требований в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения на основании Приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) от 16.10.2020 №723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов», изданного во исполнение поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020 №Пр-1665.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 64» (далее – МБОУ «СОШ №64») расположено по адресу: Алтайский край, г. Барнаул, ул. Антона Петрова, 112. Директором учреждения является Шатулова Светлана Николаевна.

Обучение учащихся в МБОУ «СОШ №64» осуществляется в 1 смену. В 1-4 классах очно обучается – 345 учеников в первую смену. Горячим питанием охвачено 100% учащихся 1-4 класса. Дети, болеющие целиакией, сахарным диабетом, в учреждении отсутствуют, пищевой аллергией – 1 ребенок. Начало занятий в 8 часов утра. Продолжительность учебной недели – 6 дней.

Пищеблок и столовая расположены на 1 этаже. Помещения пищеблока оборудованы централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализации, отопления и вентиляции. Во всех производственных цехах установлены раковины и моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители.

При столовой оборудовано 6 умывальников с соответствии с проектной документацией, электрополотенца – 2 шт., бумажные полотенца, мыло у каждой раковины.

Для искусственного освещения оборудованы светильники в пылевлагозащитном исполнении. Светильники не размещены над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Перед началом учебного года проведен технический контроль соответствия оборудования.

Обеденный зал общей площадью 173,6 м<sup>2</sup> оборудован на 150 посадочных мест столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяет проводить влажную уборку.

При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда, столовые приборы из нержавеющей стали.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются отдельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема.

Складские помещения оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ведутся журналы учета.

Услуги по организации питания в МБОУ «СОШ № 64 » осуществляет АО «КШП-Глобус» по договорам № 337/20/у от 15.09.2020 от 15.09.2020, № 1085/20/у от 01.10.2020, № 1199/20/у от 16.12.2020. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного

учреждения составлено примерное меню на период не менее двух недель в соответствии с рекомендуемой формой.

Примерное меню разработано юридическим лицом АО «КШП-Глобус», обеспечивающим питание в образовательном учреждении, и согласовано руководителем образовательного учреждения, а также Управлением Роспотребнадзора по Алтайскому краю от 11.09.2020 г. с учетом требований действующего санитарного законодательства. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

Примерное меню разработано с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11). Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают ежедневное меню для всех возрастных групп с указанием наименования приема пищи, блюда, массы порции калорийности .О

Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам (1-4 классы) на переменах, продолжительностью 20 минут. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов персоналом пищеблока, накрывальщицей.

Пищеблок представлен следующим набором необходимых производственных и вспомогательных помещений: горячий цех с кондитерской зоной, сырьевой зоной, моечное отделение для кухонной и столовой посуды, складское помещение для хранения сыпучих продуктов, раздевалка для сотрудников, туалет для персонала пищеблока, помещение для хранения уборочного инвентаря. Поточность технологических процессов соблюдается.

Оборудование горячего цеха: линия раздачи – мармит 1-х блюд, мармит 2-х блюд, прилавков для горячих напитков (нейтральный стол), прилавков холодильный, прилавков для столовых приборов и подносов; 1 расточный шкаф, пароконвектомат- 1 шт., производственные столы – 1 стол «КЦ», 1 стол «ГП», 1 стол «Хлеб», плита шестиконфорочная с духовкой - 1 шт., пищеварочный котел – 1 шт., универсальный привод со съемным механизмом протирочным – 1 шт., холодильный шкаф (среднетемпературный) - 1 шт., шкаф хлебный- 1 шт., стеллажи производственные, весы производственные- 2 шт., раковины для мытья рук, моечная ванна, .

Оборудование кондитерской зоны в горячем цехе: тестомес, расточный шкаф, пекарский шкаф, стеллажи производственные, столы цельнометаллические производственные

Оборудование сырьевой зоны: электромясорубка – 1, весы порционные – 1, цельнометаллические столы для разделки мяса, птицы, рыбы, 1 стол «Овощи сырые», моечные ванны «СМ-СР», «СО». В сырьевом цехе для обеззараживания воздуха используется переносная бактерицидная лампа.

Оборудование моечного отделения для мытья столовой и кухонной посуды: посудомоечная машиной, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная для мытья стеклянной посуды и столовых приборов, стеллажи для столовой и кухонной посуды, две моечные ванны для кухонной посуды. Установлены резервные источники горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений (проточные водонагреватели). В моечных помещениях вывешены инструкции 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. Моющие и дезинфицирующие средства

хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергаются обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду на решетках; столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.

Складское помещение для хранения продуктов оборудовано стеллажами, подтоварниками, прибором для измерения температуры и влажности воздуха. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается. В складском помещении установлен морозильный ларь.

Общая приточно-вытяжная вентиляция в исправном состоянии. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции.

Стены, потолок и пол производственных помещений выполнены материалами, допускающими проведение влажной уборки с применением моющих средств и дезинфекции. (кроме стен в складском помещении для хранения сыпучих продуктов, раздевалке для сотрудников). Питьевой режим организован бутилированной водой.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Ежедневно перед началом работы ответственным лицом проводится осмотр сотрудника (накрывальщицы) на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра ежедневно перед началом пищеблоке рабочей смены заносятся в гигиенический журнал.

Накрывание на столы проводит сотрудник (накрывальщица). Сотрудник (накрывальщица) имеет личную медицинскую книжку установленного образца. Представлены сведения о прививках (имеется прививочный сертификат), отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Медицинский осмотр и профессиональная гигиеническая аттестация пройдены в установленные сроки.

Дератизация и дезинсекция в помещениях учреждения осуществляется ФБУЗ 2Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» по договору от 11.01.2021. № 210104 -ДЗ, акты выполненных работ представлены.

В порядке проведения внеплановой выездной проверки и на основании определения о назначении лабораторно-инструментальной экспертизы от 26.02.201 г. и протоколом взятия проб (образцов) № 05/06 в МБОУ «СОШ № 64» по адресу: г. Барнаул, ул. Антона Петрова, 112

- Образцы воды питьевой по микробиологическим показателям (ОМЧ, ТКБ, ОКБ, колифаги) и органолептическим показателям (запах, привкус, цветность, мутность) на соответствие требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»

Согласно заключения эксперта № 05/212 от 03.02.2021 г. и протокола лабораторных испытаний № 9264 от 21.01.2021:

- Образец воды питьевой кран пищеблока моечная ванна для мелкой посуды соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по микробиологическим показателям (ОМЧ, ОКБ, ТКБ) и по органолептическим показателям (запах, привкус, цветность, мутность).

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

Солу Сабина  
(подпись проверяющего)

Шатулова С.Н.  
(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 (заполняется при проведении выездной проверки):

\_\_\_\_\_  
(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы:

1. Определение о назначении санитарно-эпидемиологической экспертизы от 26.02.2021;
2. Протокол отбора проб (образцов) от 26.02.2021 № 05/06;
3. Протокол лабораторных испытаний № 9264 от 28.01.2021
4. Заключение эксперта от 03.02.2021 № 05/212
5. Фототаблица
6. Предписание об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований от 20.02.2021 № 05/21

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист-эксперт отдела надзора за гигиеной детей и подростков и гигиеной питания Собина Татьяна Владимировна Солу

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

Директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 64» Шатулова Светлана Николаевна

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

“ 20 ” 02 20 21 г.

Шатулова С.Н.  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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



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 Алтайскому краю

## ПРЕДПИСАНИЕ

### ОБ УСТРАНЕНИИ ВЫЯВЛЕННЫХ НАРУШЕНИЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ

« 20 » февраля 2021 г.

№ 05/21

г. Барнаул, ул. М.Горького, 28

(место выдачи предписания)

Мною, должностным лицом главным специалистом-экспертом отдела надзора за гигиеной детей и подростков и гигиеной питания Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю, уполномоченным на проведение проверки Собиной Татьяной Владимировной

(фамилия, имя, отчество)

по результатам проверки деятельности:

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 64»; юридический адрес – Алтайский край, г. Барнаул, ул. Антона Петрова, 112; место фактического осуществления деятельности - Алтайский край, г. Барнаул, ул. Антона Петрова, 112, ОГРН 10222000898763:

наименование и место нахождения (адрес) проверяемого ЮЛ, либо фамилия, имя, отчество и адрес места жительства проверяемого ИП, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе, либо фамилия, имя, отчество и адрес места жительства проверяемого гражданина

выявлены нарушения санитарного законодательства, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей:

*-п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»: «стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.»*

*(положения нормативных документов, которые были нарушены)*

В соответствии с ч.2 ст. 50 Федерального Закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, п.73 Административного регламента исполнения Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека государственной функции по проведению проверок деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства, законодательства Российской Федерации в области защиты прав потребителей, правил продажи отдельных видов товаров, утвержденного Приказом Роспотребнадзора от 16.07.2012 № 764

с целью устранения выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей,

### Предписываю:

(указываются мероприятия, предписываемые к выполнению в целях устранения нарушения обязательных требований, срок их исполнения)

1. На пищеблоке в складе для хранения сыпучих продуктов, в раздевалке для сотрудников стены довести до гладкого состояния (без дефектов и повреждений) для обеспечения проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Срок исполнения требований: **09.08.2021 г.**

Срок, в течение которого лицо, которому выдано предписание, должно известить должностное лицо Роспотребнадзора, выдавшее предписание, о выполнении предписания **10.08.2021 г.**

например: на следующий рабочий день после истечения срока исполнения требований, указанных в предписании

Способ извещения любым из ниже перечисленных способов: нарочно, почтой по адресу: 656056, г. Барнаул, ул. М. Горького, д.28; т/факс 66-54-40, 24-99-49; эл.почтой E-mail: mail@22.rosпотреbnadzor.ru или odp@22.rosпотреbnadzor.ru

почтой, нарочным, факсом, по эл.почте, с указанием телефона/факса, почтового или электронного адресов Управления (ТО)

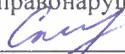
Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 64»

Наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя, на которое возлагается ответственность

Настоящее предписание может быть оспорено путем подачи заявления в соответствии с Кодексом административного судопроизводства РФ или гл.24 Арбитражного процессуального кодекса РФ «в течение трех месяцев со дня, когда стало известно о нарушении прав и законных интересов»

Невыполнение в установленный срок законного предписания должностного лица, осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от трехсот до пятисот рублей; на должностных лиц - от одной тысячи до двух тысяч рублей или дисквалификацию на срок до трех лет; на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей (ч.1 ст.19.5 Кодекса об административных правонарушениях РФ).

Должностное лицо, выдавшее предписание

  
подпись

Собина Т.В.  
фамилия, имя, отчество

Копию получил (подпись законного представителя юридического лица или индивидуального предпринимателя)

  
подпись

  
расшифровка подписи

«20» 02 2021 г.  
дата

Направлено по почте заказным письмом «    » 20 г. № квитанции