

Отметка о размещении сведений о профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий
Учетный № ПМ 86230041000107979503

Дата « 04 » октября 2023 года

Ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:

QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



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

**ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПО ХАНТЫ-
МАНСИЙСКОМУ АВТОНОМНОМУ ОКРУГУ - ЮГРЕ В г. СУРГУТЕ И
СУРГУТСКОМ РАЙОНЕ**

Республики ул., д. 75/1, г.Сургут, Ханты-Мансийский автономный округ – ЮГРА, Тюменская
область, 628400 телефон: 8(3462)246-077

e-mail: Surgut@86.rospotrebnadzor.ru

(указывается наименование территориального отдела)

**Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований**

№ 156 г.Сургут, ул.Республики, 75/1 « 20 » 10. 2023 г.
(место выдачи предписания)

Мною, Мищенко Мариной Юрьевной
(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита, проведенного на основании абзаца 2 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального

контроля» в рамках проведения профилактического визита ПМ 862300410001079779503 в отношении МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №70"Голубок", 628408, Ханты-мансийский Автономный Округ - Югра Автономный Округ, г. Сургут, ул. Энергетиков, 3/3, ИНН 8602003437, ОГРН 1038600512004

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

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

1. Площадка для сбора отходов не оборудована, что не соответствует требованиям п.п. 2.2.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи». п. 2.2.3. *На собственной территории должна быть оборудована площадка, расположенная в непосредственной близости от въезда на эту территорию, с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. На площадке устанавливаются контейнеры (мусоросборники) закрывающимися крышками.*
2. На момент обследования имеется дефект крыльца, что не соответствует п.2.2.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи». 2.2.4. *Покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории не должно иметь дефектов.*
3. Физкультурный зал: имеются дефекты на потолке (трещины), что не соответствует п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи». 2.5.3. *Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.*
4. На момент обследования в игровой следующих групповых ячеек («Солнышко», «Почемучки») имеются дефекты потолка, что не соответствует требованиям пп. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» 2.5.3. *Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.*
5. Отсутствует раковина для мытья рук персонала в следующих групповых ячейках: «Солнышко», «Неваляшка», «Почемучке», «Гномики», «Винни-пух», «Колобок», «Фантазеры», «Дюймовочка») что не соответствует требованиям пп. 3.1.7 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» *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.

6. На момент обследования в спальном комнате следующих групповых ячеек («Солнышко», «Неваляшка», «Гномики») имеются дефекты потолка, что не соответствует требованиям пп. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» 2.5.3. *Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.*

7. На момент обследования имеются дефекты потолка в туалетной комнате следующих групповых ячеек («Солнышко», «Неваляшка», «Гномики», «Винни-пух», «Непоседа»), что не соответствует требованиям пп. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи». 2.5.3. *Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.*

8. На момент обследования в буфетной имеются дефекты стен и потолка следующих групповых ячеек («Почемучка», «Винни-пух», «Непоседа», «Смешарики»), «Фантазеры»), что не соответствует требованиям пп. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи». 2.5.3. *Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.*

9. Имеются дефекты потолка в раздевалке следующих групповой ячейке «Винни -пух», что не соответствует требованиям пп. 2.5.3 СП 2.4.3648-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи». 2.5.3. *Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.*

10. Не оборудована туалетная комната отдельно для мальчиков и девочек следующих групповых ячейках («Винни-пух», «Крепыш», «Фантазеры»), что не соответствует требованиям пп. 3.1.7 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи». *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 унитазы. В старших и подготовительных группах туалетные комнаты (отдельные кабинки) оборудуются отдельно для мальчиков и девочек.

11. Имеется дефект потолка, где лестничный марш Блок 2, что не соответствует требованиям пп. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи». 2.5.3. Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

12. Площади игровых в групповых ячейках «Солнышко», «Неваляшка», «Почемучки», «Гномики», «Винни-пух», «Непоседа», «Крепыш», «Фантазеры», «Белоснежка», «Дюймовочка», не соответствуют количеству детей в данных группах, что не соответствует требованиям п.п. 3.1.21 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»: «Количество детей в группах организации, реализующей образовательные программы дошкольного образования, осуществляющей присмотр и уход за детьми, в том числе в группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты. Для групп раннего возраста (до 3 лет) - не менее 2,5 на 1 ребенка и для групп дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) - не менее 2 на одного ребенка, без учета мебели и ее расстановки»;

13. В групповой ячейке «Пчелки» (группа компенсирующей направленности детей с ТНР, возраст 5-7 лет) игровая – 47,5 кв.м. Списочный состав групповой ячейки компенсирующей направленности с тяжелыми нарушениями речи- 15 детей (не более 10 детей в возрасте старше 3 лет), что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.3648-20 п.п. 3.1.1. «Количество детей в группах организации, реализующей образовательные программы дошкольного образования, осуществляющей присмотр и уход за детьми, в том числе в группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты: Количество детей в группах комбинированной направленности не должно превышать: Количество детей в группах компенсирующей направленности не должно превышать: для детей с тяжелыми нарушениями речи - 6 детей в возрасте до 3 лет и 10 детей в возрасте старше 3 лет.

14. Отсутствует холодный цех, цех вторичной обработки овощей, мойка кухонной посуды, что не соответствует требованиям п.2.4.6.1, 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи». 2.4.6.1. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех,

цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием. 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. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

15. Овощи хранятся в специально отведенном месте рядом с входной группой при температуре хранения +18*С (нормируемая температура для картофеля+1*С), что не соответствует требованиям п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». П.2.4.6.2 ... 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. п.2.9. 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.

16. Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, сопровождается товаросопроводительной документацией, но прослеживаемость данной продукции не осуществляется, так как не ведется учет выдачи сырья на производство, что не соответствует требованиям п.3 ст.5 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». п.3.ст.5 Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

17. Не хватает моечного оборудования: отсутствуют раковины вторичной обработки овощей и мытья круп, в которой осуществляется обработка

овощей, яиц, кухонной посуды, таким образом количество моечного оборудования, не обеспечивает поточность технологического процесса, что не соответствует требованиям п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». П.2.9. *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.* 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. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

18. Бактерицидные лампы установлены в зоне приготовления холодных блюд в горячем цехе, в овощном цехе, но в мясном цехе бактерицидная лампа находится над стеллажом с посудой и отсутствует над зоной обработки яиц, что не соответствует требованиям п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи». п.2.4.6.2 *При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.*

19. Процентное соотношение между приёмами пищи не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Приложение №10. Масса фруктов не соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Приложение №9.

20. Протокол № 28463.23 от 16.10.2023г., смыв на БГКП, результат не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Следовательно, смывы, отобранные на пищеблоке (горячий цех), не соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» глава 3, статья 10, пункт 3, подпункт 8 по микробиологическим показателям – «Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

(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. Оборудовать площадку для сбора отходов согласно п.п. 2.2.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».
2. Устранить дефект крыльца, согласно п.2.2.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».
3. Устранить в физкультурном зале дефекты на потолке (трещины), согласно п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».
4. Устранить в игровой следующих групповых ячейках («Солнышко», «Почемучки») дефекты потолка, согласно пп. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»
5. Обеспечить наличие раковин для мытья рук персонала в следующих групповых ячейках: «Солнышко», «Неваляшка», «Почемучке», «Гномики», «Винни-пух», «Колобок», «Крепыш», «Фантазеры», «Белоснежка», «Дюймовочка»), согласно пп. 3.1.7 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».
6. Устранить в спальном комнате в групповых ячейках («Солнышко», «Неваляшка», Гномики») дефекты потолка, согласно пп. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».

7. Устранить дефекты потолка в туалетной комнате в групповых ячейках («Солнышко», «Неваляшка», «Гномики», «Винни-пух», «Непоседа», согласно пп. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».
8. Устранить в буфетной комнате дефекты стен и потолка в групповых ячейках («Почемучка», «Винни-пух», «Непоседа», «Смешарики», согласно пп. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».
9. Устранить дефекты потолка в раздевалке в групповых ячейках («Винни - пух»), согласно пп. 2.5.3 СП 2.4.3648-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».
10. Оборудовать туалетные комнаты отдельно для мальчиков и девочек в групповых ячейках («Винни-пух», «Крепыш», «Фантазеры», согласно пп. 3.1.7 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».
11. Устранить дефект потолка, где лестничный марш Блок 2, согласно пп. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».
12. Обеспечить выполнение пп.2.4.6.1, 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», в части холодного цеха, вторичной обработке овощей и мойки кухонной посуды.
13. Обеспечить условия хранения овощей, согласно п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
14. Осуществлять прослеживаемость продукции (учет выдачи сырья на производство), согласно п.3 ст.5 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
15. Обеспечить поточность технологического процесса, путем достаточного количества моечного оборудования, согласно п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
16. Установить бактерицидную лампу над зоной обработки яиц, согласно п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».

17. Обеспечить процентное соотношение между приёмами пищи, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Приложение №10. Обеспечить массу фруктов, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Приложение №9.
18. Обеспечить соответствие количества детей в группах: Солнышко», «Неваляшка», «Почемучки», «Гномики», «Винни-пух», «Непоседа», «Крепыш», «Фантазеры», «Белоснежка», «Дюймовочка», исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты: для групп раннего возраста (до 3 лет) - не менее 2,5 на 1 ребенка и для групп дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) - не менее 2 на одного ребенка, без учета мебели и ее расстановки, согласно п.п. 3.1.21 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:
19. Обеспечить соответствие количества детей в групповой ячейке «Пчелки» (группа компенсирующей направленности детей с ТНР, возраст 5-7 лет) игровая – 47,5 кв.м. Списочный состав групповой ячейки компенсирующей направленности с тяжелыми нарушениями речи- 15 детей (не более 10 детей в возрасте старше 3 лет), согласно требованиям СанПиН 2.4.3648-20 п.п. 3.1.1.
20. Обеспечить содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции в соответствии с требованиями глава 3, статья 10, пункт 3, подпункт 8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п.3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Срок устранения нарушений: 20.11.2023 года.

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

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на юридическое лицо МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №70"Голубок", 628408, Ханты-мансийский Автономный Округ - Югра Автономный Округ, г. Сургут, ул. Энергетиков, 3/3, ИНН 8602003437, ОГРН 1038600512004
наименование и адрес место нахождения контролируемого лица

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в ТО Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Сургуте и Сургутском районе по адресу: г. Сургут, ул. Республики, 75/1, ка. 301 тел./факс 8(3462)246-077 заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до «20»

11. 2023 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.

Главный специалист -
эксперт

(должность лица, составившего
предписание)

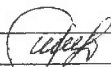


(подпись)


Мищенко М.Ю.

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) «20» октября 2023г.



(подпись)



(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу:
