



раздел VI Приложения Приказа Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277);

- п.2.2., 2.2.1. СП 2.4.3648-20 - земельный участок образовательной организации по периметру не огражден забором, в том числе от территорий используемых Казимировским ФАПом, сельским домом культуры, Администрацией Казимировского сельского поселения (фото № № 1, 2, 3, 4);

- п.2.3. СанПиН 3.1/2.4.3598-20 - в организации не проводятся в полном объеме противоэпидемические мероприятия, не обеспечены условия для гигиенической обработки рук детьми и персоналом с применением кожных антисептиков при входе в помещения для приема пищи, в санитарных узлах для сотрудников пищеблока отсутствуют кожные антисептики (фото № 5);

- п.2.3.3, п.2.4.6.1., п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п.2.5., п.2.7., п.2.9., п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - на пищеблоке помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение не обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, не исключены встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, так в горячем цехе в наличии один разделочный стол и одна мойка, предусмотренные для обработки овощной продукции, в том числе указанное оборудование используется для приготовления салатов (например: меню день 8 «салат из моркови с изюмом и сахаром», 10 день «салат капустный») и кулинарных изделий из продовольственного сырья мясо – рыбной продукции (например: меню день 10 «котлеты рыбные», день 5 «гуляш из печени»), при этом в образовательной организации в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, по проекту предусмотрен соответствующий набор помещений мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, укомплектованные мойками, разделочными столами, которые в период проведения надзорных мероприятий (06.12.2021) не задействованы;

- п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - на пищеблоке допускается к использованию оборудование деформированное, с дефектами и механическими повреждениями, что не предусматривает возможность его мытья и обеззараживания: в моечном помещении мойки для мытья кухонной посуды (три) и инвентаря (в количестве трех), столовой посуды (в количестве пяти), производственный стол, предназначенный для хранения чистой столовой посуды, разделочные доски с маркировкой «куры сырые» (в количестве двух) (фото №№ 10,11,12,15); в наличии кухонный инвентарь (разделочные ножи в количестве 4 штук) не имеет маркировки, кроме того кухонная посуда, емкость с маркировкой «овощи сырые» используется не по назначению - под сбор пищевых отходов (фото №№ 13,14,16).

- п.2.1., п.2.2., п.3.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ст.5, ст.17, ст.21 технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» — на пищеблоке отсутствует контроль за приемом продовольственного сырья и сроками годности кондитерских изделий: 06.12.2021 в морозильной камере (рыбная продукция замороженная со слов законного представителя, в количестве 4кг), осуществляется без наличия маркировки, сведений об оценке (подтверждения) соответствия, предусмотренных ст.5, ст.21 технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», в связи с чем не возможно идентифицировать указанную продукцию;

- п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – на пищеблоке в мясо-рыбном цехе в нарушение требований продовольственное (пищевое) сырье (замороженная мясная продукция – фарш, куры) и готовая к употреблению пищевая продукция (масло сливочное) хранятся совместно в одном отделении (морозильная камера) бытового холодильника (фото № 17);

- п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п.2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.3 СП 3.1/2.4.3598-20 - в производственных помещениях пищеблока (на участке порционирования блюд, в зоне приготовления холодных закусок, в мясо-рыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц) не используются приборы по обеззараживанию воздуха (бактерицидной установки), не представлен журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки, подтверждающей проведение обработки в указанных помещениях;

- п.2.1., п.5.1, п.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - отсутствие должного контроля со стороны лица, ответственного за проведение мероприятий на пищеблоке, направленных на предотвращение вредного воздействия физических факторов при реализации продукции детям, свидетельствуют следующие факты: с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи не используются термометры (не представлены);

- п. 1.8., п.2.4.3., п.3.4.7., п.3.4.19. СП 2.4.3648-20 – не осуществляется контроль со стороны ответственного лица за рассаживанием детей: в учебных кабинетах на мебели (парты, столы и стулья) обеспечено наличие цветовой маркировки, нанесенной на боковую наружную поверхность стола и стула, при этом, невозможно оценить правильность рассаживание детей (с учетом их роста, наличия заболеваний органов дыхания, слуха и зрения), по причине отсутствия в классных журналах оформленных листов здоровья, не внесена обязательная информация (сведения антропометрических данных, группа здоровья, медицинская группа для занятий физической культурой, номер необходимой учебной мебели, а также медицинские рекомендации); кроме того, в дошкольной группе (в групповой) в наличии мебель (столы и стулья) без наличия маркировки.

- п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20 – в образовательной организации, не выделено помещение и не оборудовано место для хранения уборочного инвентаря, исключающее доступ к нему детей, так в санитарных узлах для школьников и детей, посещающих дошкольную группу хранение уборочного инвентаря, предназначенного для уборки туалетов (ведра, ветоши, швабры) в открытом виде и в доступном месте;

- п.2.5., п.2.5.2., п.2.5.3. СП 2.4.3648-20, п.2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – в образовательной организации отделка стен, потолков, полы, имеет дефекты и повреждения, следы протеканий, что не допускает проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств, в следующих помещениях: школьной столовой (моечное помещение, мясо-рыбный цех – стены, горячий цех, складское помещение для хранения плодоовощной продукции – покрытие пола), в спортивном зале – стены; в помещениях дошкольной группы (комнате для мытья рук, помещении для хранения уборочного инвентаря – стены, потолок) (фото №№ 7,8,9, 2.1);

- п.2.6.1., п.2.6.5. СП 2.4.3648-20 - при отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях образовательной организации не установлены водонагревающие устройства, в связи, с чем горячей водой не обеспечены производственные помещения пищеблока (мойка для обработки яиц, мяса и рыбы в мясорыбном цехе), туалеты для персонала, в том числе персонала пищеблока, помещение для приготовления дезинфицирующих растворов;

- п.2.8.3. СП 2.4.3648-20 - в спальне дошкольной группы остекление одного окна выполнено не из цельного стекла, допускается нарушение целостности стекла (состыковано);

- п. 2.8.5., п.2.8.9., СП 2.4.3648-20, раздел 5, п.144, таблица № 5.54 СанПиН 1.2.3685-21 - система общего искусственного освещения обеспечивается потолочными светильниками с люминесцентными лампами, не все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии, так в помещениях столовой (обеденный зал), в учебных кабинетах (физики – информатики, начальных классах), в гардеробной для школьников, в помещениях дошкольной группы (в игровой, буфетной), в школьной библиотеке в наличие нерабочие лампы (фото № 1.2, 6); по результатам лабораторных исследований искусственное освещение (средняя освещенность рабочей поверхности при общем освещении) измеренное в точках 1, 6, 10 в кабинете начальных классов 1-4 и 2-3 составляет 233 – 271 лк (при норме не менее 300 лк), что подтверждается результатами лабораторных инструментальных испытаний (протоколы лабораторных испытаний №пр 11440 от 09.12.2021, экспертные заключения № 5143 от 13.12.2021 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области». Аттестат аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области» выдан Федеральной службой по аккредитации 06.02.2013 № РОСС RU.0001.510109,

- п. 1.8., п.2.9.5., п.2.11.2., п.2.11.4., п.2.11.8. СП 2.4.3648-20, п.2.1., п.2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.3. СанПиН 3.1/2.4.3598-20 – не осуществляться производственный контроль за организацией профилактических и противозидемических мероприятий в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений: не проводится контроль за санитарным состоянием и содержанием всех объектов, не все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих дезинфицирующих средств, так в помещении пищеблока (складское помещение для хранения плодо-овощной продукции - стены, трубы вентиляционной системы) со следами загрязнения, подтеков, пятен, пыли (фото № 18), в помещении дошкольной группы (спальня) на подоконниках скопление пыли, паутины, документы подтверждающие проведение ежедневной и еженедельной уборки, не представлены законным представителем;

- п.2.11.2. СП 2.4.3648-20 – в спортивном зале в наличии спортивный инвентарь (маты) с нарушением целостности гигиеническое покрытие, что не обеспечивает проведение ежедневно их уборки с использованием мыльно-содового раствора.

- п.2.10.3., п. 3.4.16. СП 2.4.3648-20, п.190 СанПиН 1.2.3685-21 – в нарушение гигиенических требований к режиму образовательного процесса, расписание занятий составлено без учета дневной и недельной динамики умственной работоспособности обучающихся и шкалы трудности учебных предметов для обучающихся 1- 4, 5 – 11-х классов, так по результатам оценки расписания уроков, утвержденного директором образовательной организации, установлено:

- при пятидневной учебной недели образовательная недельная нагрузка распределена без учета предупреждения переутомления и вработываемости детей, 2 класс - наибольшее количество баллов 31 приходится на понедельник, 9 класс – на пятницу 61 балл, 8 класс - на пятницу 52 балла;

- расписание занятий составлено без учета дневной динамики умственной работоспособности обучающихся, так трудные предметы (по шкале трудности с наибольшим количеством баллов) проводятся в отдельные дни недели на 1 уроках в 2,3, 6 классах – русский язык, математика; в 9 классе – химия.

- п.1.8., п.1.9., п.2.9.4. СП 2.4.3648-20, п.8.1., п.8.1.2., п.8.1.2.3., п.8.1.3., п.8.1.4. приложение 9 таблицы 3, приложения 10 таблицы 1, 3, приложение 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – отсутствие контроля со стороны лица, ответственного за организацию питания обучающихся школы, свидетельствуют следующие факты:

- по предоставленным сведениям за ноябрь месяц текущего года в среднем горячее питание посредством реализации основного (организованного) меню не получают 21,4%, детей (6 детей из 28), при этом нахождение детей в образовательной организации более 4 часов, что подтверждается в расписании уроков и режимом организации учебного процесса, утвержденным руководителем;

- количество приемов пищи (замена завтрака на обед, обеда на полдник) для школьников 1-4 классов и 5-9 классов не организовано с учетом режима функционирования организации и режима обучения (при обучении в первую смену и нахождении в организации более 6 часов регламентируется два приема пищи завтрак и обед), однако питание организовано посредством реализации основного (организованного) меню в виде «обеда» и «полдника»;

- невозможно провести оценку соответствия пищевой ценности горячего питания, по причине недостоверной информации, так согласно вывешенному в обеденном зале ежедневному меню и представленному фактическому меню (за период 15.11.2021-19.11.2021) дети получают обед, при этом представленное, утвержденное законным представителем основное меню завтрака;

- не осуществляется контроль за организацией питания в части выполнения норм питания по содержанию микронутриентов (минеральных веществ и витаминов) посредством реализации меню для обучающихся 5-9 классов, не представлены фактические данные;

- по результатам проведенного анализа калорийности горячего питания (завтрак) предоставляемого детям с ограниченными возможностями здоровья: суммарный выход блюд за завтрак оставляет 330 - 490 грамм (при норме 550 гр); соответственно средняя калорийность рациона питания «завтрак» составляет 14,0 – 17,0% от суточной нормы калорийности, отклонение не в пределах допустимых значений +/-5% (при норме 20-25%).

(с указанием характера нарушений и нарушаемых положений (нормативных) правовых актов)

В целях устранения выявленных нарушений обязательных требований законодательства в части ст.ст. 24, 28, 32, 34, 39 Закона РФ от 30.03.99г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», предписываю **Муниципальному бюджетному общеобразовательному учреждению «Казимировская школа имени Героя Советского Союза М.А. Егорова»**, выполнить мероприятия по соблюдению требований:

**П.1.** п.1.5, п.1.8. СП 2.4.3648-20 –организован контроль за допуском к работе работников образовательной организации при наличии соответствующей информации о прохождении медицинского осмотра в личных медицинских книжках, представить 9 личных медицинских книжек работников образовательной организации (Антоненкова С.М., Акименкова О.Н., Акименков А.Д., Антоненков Ю.А., Аскерова Л.А., Бабусова З.С., Ивченков В.Н., Кривошеева Н.Ф., Майорова С.П., Юденков А.Г.) с результатами исследований на носительство возбудителей кишечных инфекций в соответствии с п.25 раздел VI Приложения Приказа Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277.

**П.2.** п.2.2., 2.2.1. СП 2.4.3648-20 - земельный участок образовательной организации по периметру оградить забором, в том числе от территорий используемых Казимировским ФАПом, сельским домом культуры, Администрацией Казимировского сельского поселения.

**П.3.** п.2.3. СанПиН 3.1/2.4.3598-20 - в организации проводить в полном объеме противоэпидемические мероприятия, обеспечить условия для гигиенической обработки рук детьми и персоналом с применением кожных антисептиков при входе в помещения для приема пищи, в санитарных узлах для сотрудников.

**П.4.** п.2.3.3, п.2.4.6.1., п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п.2.5., п.2.7., п.2.9., п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - на пищеблоке помещения и оборудование, использовать для приготовления пищи, обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключить встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в образовательной

организации предусмотрен комплекс помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье по проекту - задействовать по назначению соответствующий набор помещений мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей.

**П.5.** п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - на пищеблоке не допускать к использованию оборудование деформированное, с дефектами и механическими повреждениями, заменить и обеспечить его мытья и обеззараживания: в моечном помещении мойки для мытья кухонной посуды (три) и инвентаря (в количестве трех), столовой посуды (в количестве пяти), производственный стол, предназначенный для хранения чистой столовой посуды, разделочные доски с маркировкой «куры сырые» (в количестве двух); кухонный инвентарь (разделочные ножи в количестве 4 штук) промаркировать, кухонную посуду, использовать по назначению, в соответствии с маркировкой.

**П.6.** п.2.1., п.2.2., п.3.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ст.5, ст.17, ст.21 технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» — на пищеблоке обеспечить контроль за приемом продовольственного сырья и сроками годности кондитерских изделий: снять с реализации продовольственное сырье (рыбная продукция замороженная со слов законного представителя, в количестве 4кг), без наличия маркировки, сведений об оценке (подтверждения) соответствия, предусмотренных техническим регламентом; при хранении пищевой продукции соблюдать сроки годности, установленные изготовителем в соответствии с техническим регламентом.

**П.7.** п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – на пищеблоке в мясо-рыбном цехе обеспечить раздельное хранение в холодильном оборудовании продовольственного (пищевого) сырья (замороженная мясная продукция – фарш, куры) и готовая к употреблению пищевая продукция (масло сливочное).

**П.8.** п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п.2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.3 СП 3.1/2.4.3598-20 - в производственных помещениях пищеблока (на участке порционирования блюд, в зоне приготовления холодных закусок, в мясо-рыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц) использовать приборы по обеззараживанию воздуха (бактерицидную установку), представить журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки, подтверждающей проведение обработки в указанных помещениях.

**П.9.** п.2.1., п.5.1, п.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - организовать контроль со стороны лица, ответственного за проведением мероприятий на пищеблоке, направленных на предотвращение вредного воздействия физических факторов при реализации продукции детям: с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи использовать термометры (приобрести);

**П.10** п. 1.8., п.2.4.3., п.3.4.7., п.3.4.19. СП 2.4.3648-20 –осуществлять контроль со стороны ответственного лица за рассаживанием детей: в классных журналах оформить листы здоровья, внести обязательную информацию (сведения антропометрических данных, группу здоровья, медицинскую группу для занятий физической культурой, номер необходимой учебной мебели, а также медицинские рекомендации); в дошкольной группе (в групповой) в промаркировать мебель (столы и стулья).

**П.11.** п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20 – в образовательной организации выделить помещение или место для хранения уборочного инвентаря (ведра, ветоши, швабры), предназначенного для уборки туалетов, исключая доступ к нему детей.

**П.12.** п.2.5., п.2.5.2., п.2.5.3. СП 2.4.3648-20, п.2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – в образовательной организации выполнить отделку стен, потолков, пола без дефектов и повреждений, следов протекания, обеспечить проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств, в следующих помещениях: школьной столовой (моечное помещение, мясо-рыбный цех – стены, горячий цех, складское помещение для хранения плодовоовощной продукции – покрытие пола), в спортивном зале – стены; в помещениях дошкольной группы (комнате для мытья рук, помещении для хранения уборочного инвентаря – стены, потолок).

**П.13.** п.2.6.1., п.2.6.5. СП 2.4.3648-20 - при отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях образовательной организации установить водонагревающие устройства, чем обеспечить подачу горячей воды в производственные помещения пищеблока

(мойка для обработки яиц, мяса и рыбы в мясорыбном цехе), туалеты для персонала, в том числе персонала пищеблока, помещение для приготовления дезинфицирующих растворов.

**П.14.** п.2.8.3. СП 2.4.3648-20 - в спальном комнате дошкольной группы остекление одного окна выполнить из цельного стекла.

**П.15.** п. 2.8.5., п.2.8.9., СП 2.4.3648-20, раздел 5, п.144, таблица № 5.54 СанПиН 1.2.3685-21 - систему общего искусственного освещения обеспечить потолочными светильниками с люминесцентными лампами в исправном состоянии: в помещениях столовой (обеденный зал), в учебных кабинетах (физики – информатики, начальных классах), в гардеробной для школьников, в помещениях дошкольной группы (в игровой, буфетной), в школьной библиотеке; выполнить мероприятия по обеспечению уровня искусственного освещения в кабинетах начальных классов 1-4 и 2-3 не менее 300 лк, что подтвердить результатами производственного контроля в части инструментальных испытания, представить.

**П.16.** п. 1.8., п.2.9.5., п.2.11.2., п.2.11.4., п.2.11.8. СП 2.4.3648-20, п.2.1., п.2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.3. СанПиН 3.1/2.4.3598-20 – организовать контроль за организацией профилактических и противоэпидемических мероприятий в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений: за санитарным состоянием и содержанием всех объектов, во всех помещениях проводить ежедневную влажную уборку с применением моющих дезинфицирующих средств, так в помещении пищеблока (складское помещение для хранения плодово-овощной продукции - стены, трубы вентиляционной системы), в помещении дошкольной группы (спальня), представить документы подтверждающие проведение ежедневной и еженедельной уборки.

**П.17.** п.2.11.2. СП 2.4.3648-20 – в спортивном зале обеспечить наличие спортивного инвентаря (спортивных матов) с покрытием, предусматривающим их обработку (при использовании ежедневно) с использованием мыльно-содового раствора.

**П.18.** п.2.10.3., п. 3.4.16. СП 2.4.3648-20, п.190 СанПиН 1.2.3685-21 – организовать режим образовательного процесса при наличии расписания занятий составленного с учетом дневной и недельной динамики умственной работоспособности обучающихся и шкалы трудности учебных предметов для обучающихся 1 – 4, 5 – 11-х классов, так по результатам оценки расписания уроков, утвержденного директором образовательной организации, установлено.

**П.19.** п.1.8., п.1.9., п.2.9.4. СП 2.4.3648-20, п.8.1., п.8.1.2., п.8.1.2.3., п.8.1.3., п.8.1.4. приложение 9 таблицы 3, приложения 10 таблицы 1, 3, приложение 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – обеспечить контроль со стороны лица, ответственного за организацию питания обучающихся школы, в части:

- горячим питанием посредством реализации основного (организованного) меню всех учащихся, в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения, при нахождении детей в образовательной организации более 4 часов (до 6 часов – организовать один прием пищи – завтрак или обед, более 6 часов не менее двух приемов пищи), что подтвердить соответствующей информацией;

- осуществлять контроль за организацией питания в части выполнения норм питания по содержанию микронутриентов (минеральных веществ и витаминов) посредством реализации меню для обучающихся 5-9 классов, представить данные контроля;

- представить анализ по соблюдению требований к организации горячего питания (завтрак), предоставляемого детям с ограниченными возможностями здоровья: обеспечить калорийность рациона горячего питания «завтрак» 20-25%, рациона горячего питания «обед» норме 30-35%; требований к суммарному выходу блюд - завтрака 550 гр.

(указать конкретные действия необходимые к выполнению для исполнению требований законодательства)

Установить срок для исполнения: 05 августа 2022 года (указывается единый срок)

Разъясняется право гражданина, юридического лица, индивидуального предпринимателя, проверка которых проводилась, в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, либо с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки вправе представить в Управление Роспотребнадзора в письменной форме возражения в отношении акта проверки и (или) выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений.

К возражениям могут быть приложены документы, подтверждающие обоснованность возражений, или их заверенные копии, а так же направлены дополнительно.

В соответствии со ст. 19.5 КоАП РФ невыполнение в установленный срок законного предписания органа (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.

С предоставленными правами ознакомлен, об обязанности выполнения предписания предупрежден: директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Казимировская школа имени Героя Советского Союза М.А. Егорова» Антоненкова Светлана Михайловна

(Ф.И.О. должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя), подпись с расшифровкой).

“ 17 ” декабря 20 21 г.

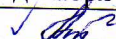


(подпись)

Предписание от 17.12.2021 № 02-817 получил(а): директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Казимировская школа имени Героя Советского Союза М.А. Егорова» Антоненкова Светлана Михайловна

(Ф.И.О. должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя), подпись с расшифровкой)

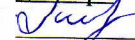
“ 17 ” декабря 20 21 г.



(подпись)

Должностное лицо: главный специалист-эксперт отдела санитарного надзора Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучию человека по Смоленской области Михайлова Лариса Михайловна

“ 17 ” декабря 20 21 г.



(подпись)