



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 Белгородской области**

308023, г. Белгород, ул. Железняка, д.2
Тел/факс: (4722) 340316 /341079, E-mail: Orgotd@31.rospotrebnadzor.ru, <http://31.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО 74416578, ОГРН 1053107029755, ИНН/КПП 3123116667 / 312301001

от 31.03.2023 № 59

__18__ час. __00__ мин.

Управление Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Белгородской области г. Белгород, ул. Железняка, д. 2

Акт выездной плановой проверки

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением заместителем руководителя Управления Роспотребнадзора по Белгородской области – Пузановой Ларисой Анатольевной
2. Выездная проверка проведена на основании п. 2 ч. 1 ст. 57 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ (ред. от 11.06.2021) "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации" в связи с утвержденным планом проверок на 2023 год Управления Роспотребнадзора по Белгородской области
3. Выездная проверка проведена:
 - 1) Ведущий-специалист – эксперт отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Белгородской области Лебеяднская Юлия Игоревна;
 - 2) Ведущий-специалист – эксперт отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Белгородской области Калугина Анастасия Владимировна;
4. К проведению выездной проверки были привлечены:
специалисты:
эксперты (экспертные организации): ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Белгородской области» (аттестат аккредитации Федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области" в качестве органа инспекции от 02.09.2015 №РА.RU.710092)
5. Выездная проверка проведена в отношении:
 - 1) деятельности, действия (бездействие) граждан и организаций, в рамках которых должны соблюдаться обязательные требования, в том числе предъявляемые к гражданам и организациям, осуществляющим деятельность, действия (бездействие);

2) результатов деятельности граждан и организаций, в том числе продукция (товары), работы и услуги, к которым предъявляются обязательные требования;

3) зданий, помещений, сооружений, линейных объектов, территории, включая водные, земельные и лесные участки, оборудования, устройств, предметов, материалов, транспортных средств, компонентов природной среды, природных и природно-антропогенных объектов, других объектов, которыми граждане и организации владеют и (или) пользуются, компонентов природной среды, природных и природно-антропогенных объектов, не находящиеся во владении (и) или пользовании граждан или организаций, к которым предъявляются обязательные требования (производственные объекты)

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): Белгородская область, г. Белгород, б-р. Юности, д. 16

7. Контролируемые лица: Государственное бюджетное образовательное учреждение для детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, "Белгородский центр развития и социализации ребенка "Южный" (ОГРН 1023101680249, ИНН 3123051177), Белгородская область, г. Белгород, б-р. Юности, д. 16

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с "20" марта 2023 г., 09 час. 00 мин.
по "31" марта 2023 г., 18 час. 00 мин.

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:
не более 80 часов 00 минут

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

- 1) истребование документов;
- 2) отбор образцов проб для лабораторных и инструментальных исследований, инструментальное обследование;
- 3) опрос;
- 4) осмотр объекта надзора (территорий, здания, помещений, оборудования)

с "22" марта 2023 г., 14 час. 00 мин.
по "22" марта 2023 г., 18 час. 00 мин.

по результатам которого составлен:
экспертное заключение № 1013-Г от 28.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7634-23 от 24.03.2023г.; экспертное заключение № 1016-Г от 28.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7633-23 от 27.03.2023г.; экспертное заключение № 1017-Г от 28.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7628-23 от 27.03.2023г.; экспертное заключение № 1018-Г от 28.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7627-23 от 27.03.2023г.; экспертное заключение № 1019-Г от 28.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7623-23 от 27.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7750-23 от 22.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7756-23 от 22.03.2023г.; экспертное заключение № 986-Г от 24.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7755-23 от 21.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7754-23 от 22.03.2023г.; экспертное заключение № 987-Г от 24.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7753-23 от

21.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7625-23 от 23.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7626-23 от 23.03.2023г.; экспертное заключение № 957-Г от 22.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-8001-23 от 21.03.2023г., № 1-8000-23 от 21.03.2023г. № 1-8002-23 от 21.03.2023г.; экспертное заключение № 60-Г от 27.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7631-23 от 21.03.2023г.; экспертное заключение № 59-Г от 27.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7629-23 от 23.03.2023г.; экспертное заключение № 58-Г от 27.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7630-23 от 23.03.2023г.; экспертное заключение № 996-Г от 24.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7624-23 от 22.03.2023г.; экспертное заключение № 1009-Г от 27.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7632-23 от 23.03.2023г.; экспертное заключение № 1012-Г от 28.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7635-23 от 24.03.2023г.; экспертное заключение № 1015-Г от 28.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7752-23 от 24.03.2023г.; экспертное заключение № 1047-Г от 29.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7751-23 от 27.03.2023г.

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

выписка из устава, заверенная печатью и подписью директора, содержащая полные реквизиты учреждения, перечень основных видов деятельности, сведения о законном представителе юридического лица;

списочный состав детей

копии договоров со специализированными организациями на холодное и горячее водоснабжение, вывоз твердых и жидких бытовых отходов, проведение дезинсекции, дератизации, утилизацию ртутьсодержащих ламп, медицинских отходов, на организацию медицинского обслуживания, документы, подтверждающие их выполнение;

расписание уроков, заверенное подписью и печатью руководителя;

список сотрудников учреждения согласно штатному расписанию с указанием должности, сведений о профилактических прививках, дат прохождения последнего медицинского осмотра, флюорографии и гигиенического обучения, заверенный подписью и печатью руководителя;

личные медицинские книжки установленного образца всех сотрудников (в т.ч. сотрудников пищеблока) с данными о прохождении медицинского осмотра, результатов необходимых лабораторных исследований, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, а также наличие сведений о профилактических прививках;

локальные акты, устанавливающие порядок работы в период режима повышенной готовности (COVID-19);

ежедневные и перспективные меню;

график работы столовой, утвержденный директором;

техничко-технологическая документация на производство полуфабрикатов, блюд, используемых при организации питания;

копия журнала бракеража готовой кулинарной продукции;

производственная документация пищеблока (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, ведомость контроля за рационом питания);

список поставщиков пищевых продуктов, бутилированной питьевой воды;

наличие обеспечивающей прослеживаемость сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность пищевых продуктов;

документ, подтверждающий проведение обследования технического состояния вентиляции, специализированной организацией.

11. По результатам выездной проверки установлено:

Государственное бюджетное учреждение для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, «Белгородский центр развития и социализации ребёнка «Южный»» расположено по адресу: г. Белгород, бульвар Юности, д. 18 – юридический адрес, фактическое месторасположение: г. Белгород, бульвар Юности, д.18(далее дом №18) и г. Белгород, бульвар Юности, д.16(далее № 16).

Центр размещен на обособленном участке площадью 9566 м². Территория центра по периметру ограждена забором и зелеными насаждениями, имеет наружное электрическое освещение.

В рамках реализации Федерального закона от 23 февраля 2013 года N 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака" знаки о запрете курения размещены у входа на территорию в соответствии с приказом №260/д от 10.01.2022 г.

В учреждении проживает 27 воспитанников, из них: дети-сироты – 3 человека, 24 человека - дети, оставшиеся без попечения родителей. Возрастная категория детей: до 5-ти лет – 3 ребенка, от 6 до 11 лет – 9 детей, старше 12 лет – 15 человек.

Все воспитанники центра посещают образовательные учреждения г. Белгорода: МАДОУ №78, №42, №43, которые расположены в шаговой доступности от центра (от 50 до 700 м).

На благоустроенной территории центра расположены детская игровая площадка с тенью навесом, 3 беседки для защиты детей от солнца и осадков.

Возле территории центра оборудована специальная асфальтированная площадка для сбора мусора, на которой расположены 3 контейнера с крышками. Представлен контракт с ООО «Центр экологической безопасности» №БЛГ-7462 от 27.01.2023г. на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами на территории Белгородской области.

Водоснабжение, канализация, отопление в учреждении централизованные. Представлены контракты: контракт №107/1-2023 от 12.01.2023г. холодного водоснабжения и водоотведения с ГУП Белгородской области «Белгородский областной водоканал», контракт теплоснабжения №128 от 30.12.2022 г. с ПАО «Квадра» - «Белгородская генерация». В период планового летнего отключения горячего водоснабжения нагрев воды осуществляется с помощью бойлеров.

Также представлен контракт № 07/23 от 12.01.2023г. на проведение дератизационных и дезинсекционных работ с ООО «Белгородэкология». Представлены соответствующие акты о проведении дезинсекции и дератизации.

В состав учреждения входят 2 жилых благоустроенных коттеджа, оборудованных при входе тамбурами, в которых имеются следующие помещения: пищеблок, расположенный на 1 этаже в здании (дом) №16, в каждом здании столовая, комнаты для самоподготовки, спальня, комнаты на 2 этаже, гостиная, игровая, тренажерный зал (дом №16), санитарные узлы на 1 и 2 этажах, прачечная, кабинеты для сотрудников, в здании (дом) №18 - медицинский блок.

Медицинское обслуживание воспитанников осуществляется на основании ежегодного договора с ОГБУЗ «Детская областная клиническая больница». Утилизация медицинских отходов осуществляется по договору с ООО ТК «Экотранс» №287601-01-б-м от 21.02.2023г.

Питание детей 5-ти разовое, согласно утвержденному 14-дневному перспективному меню, разработанному для всех возрастных категорий воспитанников, осуществляется в столовых, график представлен, заверен печатью и подписью директора. В столовых для информирования детей расположены информационные стенды, где имеется ежедневное меню с указанием приема пищи, веса и калорийности каждого блюда, материалы о здоровом питании.

Для мытья посуды в столовых имеется кухонная мебель с моечными раковинами с подводкой к ним холодной и горячей воды, имеется посудомоечная машина, холодильное оборудование, духовой шкаф, микроволновая печь. Столовой посуды и приборов в достаточном количестве. Для персонала имеется отдельная столовая посуда.

Питьевой режим организован путем использования бутилированной воды промышленного производства (поставщик ИП Резанов А.Г. согласно контракта №56/04 от 17.01.2023г.) с установкой дозированного розлива воды (помпа). Инструкции по обработке установок дозированного розлива воды расположены рядом. Обработка выполняется. Документы об оценке соответствия воды представлены.

На 1 и 2 этажах располагаются отдельно туалетные комнаты для мальчиков и девочек и ваннные комнаты. В туалетных комнатах имеется унитаз, оборудованный сиденьем, мусорное ведро, туалетная бумага на держателе, ершик, раковины для мытья рук расположены за пределами кабинки, обеспечены мылом с дозатором, бумажными полотенцами. В ваннных комнатах установлены ванна, раковина для мытья рук, зеркало, полочки, держатели, крючки для одежды и полотенец. Все зоны санитарных узлов и ваннных комнат обеспечены подводом горячей и холодной воды через смесители.

Инвентарь для уборки помещений хранится отдельно от инвентаря для уборки туалета. Соответствующая маркировка на инвентаре для уборки имеется. По окончании уборки обеспечивается промывка инвентаря с использованием моющих и дезинфицирующих средств, ополаскивание проточной водой и просушивание.

Уборка проводится ежедневно, с применением дезинфицирующих средств, которые хранятся в специально отведенном помещении, недоступном для детей. Инструкции по приготовлению растворов расположены на месте их приготовления.

Спальные комнаты оборудованы односпальными и двухуровневыми кроватями, комодами и шкафами для личных вещей. В здании №18 – 7 двух- и трехместных спальных комнат, в доме №16 - 5 двух- и четырехместных спальных комнат. Свободные места имеются. Дети обеспечены индивидуальными спальными принадлежностями, полотенцами. Стирка белья проводится в соответствии с графиком и по мере загрязнения.

Контроль температуры воздуха во всех помещениях осуществляется с помощью установленных в них термометров.

В помещениях имеются графики проведения текущих и генеральных уборок, графики проветривания, график и правила мытья и дезинфекции игрушек.

Помещения постоянного пребывания и проживания детей, а также медицинский блок оборудованы приборами по обеззараживанию воздуха. Журналы учета работы рециркуляторов (прибор по обеззараживанию воздуха) ведутся по форме.

Обследование технического состояния системы вентиляции проводилось специализированной организацией ООО «Скиф» (акт от 09.02.2023г.), вытяжные вентиляционные решетки содержатся в чистоте.

Внутренняя отделка помещений допускает влажную обработку: стены спален, комнат для занятий, кабинетов окрашены вододисперсионной краской, пол – паркет и ламинат. Производственные помещения пищеблока, туалетные комнаты: стены и пол облицованы плиткой. Помещение столовых: стены - окрашены вододисперсионной краской, пол – плитка.

В помещении для стирки белья установлены 2 стиральные машины, 1 сушильная машина, бытовая ванная и раковина для мытья рук с подводом горячей и холодной воды через смесители, а также тазы с соответствующими маркировками. Имеется гладильное помещение и помещение для сушки белья. Имеется 3 комплекта белья и 2 комплекта намотасников на 1 человека, по 2 комплекта полотенца, состоящих их 3-х полотенца, на

каждого. Смена постельного белья и полотенец осуществляется по графику 1 раз в неделю, имеется возможность замены чаще в случае необходимости.

Естественное освещение осуществляется через оконные проемы.

Искусственное освещение представлено светодиодными лампами. Все источники искусственного освещения оборудованы защитными устройствами, следов загрязнений нет. Неисправные и перегоревшие лампы утилизируются в соответствии с инструкцией. Ртутьсодержащие лампы в учреждении заменены на светодиодные.

Пищеблок учреждения работает на сырье. В его состав входят: горячий цех, холодный цех, кладовая. В кладовой установлены приборы для измерения температуры и влажности воздуха. Все холодильное оборудование имеет контрольные термометры. Овощехранилище отсутствует, поставщиками осуществляется подвоз овощей малыми партиями ежедневно. Также есть холодильная камера в приспособленном помещении для хранения привезенных овощей.

Оборудование пищеблока обеспечивает поточность технологического процесса и необходимый объем одновременно приготавливаемых блюд: горячий цех – столы для готовой продукции, овощей вареных, кур вареных, мяса вареного, творога, теста, плита электрическая на 4 конфорки с духовкой, пароварка – 1 шт., мультиварка 1 шт., мясорубка – 1 шт., весы – 1 шт., холодный цех - столы для сырой продукции (мясо, рыба, овощи), мясорубка для мяса – 2 шт. (одна из них одна для мяса птицы), стол для приготовления салатов с охлаждаемой поверхностью, весы - 1 шт, холодильник (суточные пробы), холодильники для продуктов. Раковины представлены набором из 4-х моечных: для сырой продукции (рыбы, мяса, кур), овощей сырых, для мытья рук, для мытья посуды. Стеллажи с досками для сырой и вареной продукции (МС, РС, ОС, КС, печень, сельдь, тесто, фрукты, зелень; МВ, РВ, ОВ, КВ, гастрономия), все производственные столы, моечные - цельнометаллические.

На пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в промаркированных емкостях с плотно закрывающимися крышками в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведется.

Для обеззараживания воздуха на пищеблоке используется стационарное бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Журнал регистрации работы лампы ведется.

Посуда для приготовления пищи выполнена из нержавеющей стали (1, 2, 3 блюдо, овощи вареные, кипяченая вода, молоко, сосиски, яйца), оборудование и инвентарь маркированы соответственно, для порционирования - имеет мерные метки.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами разработанными на основании сборников рецептов: Сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации под общей редакцией А.Я.Перевалова, 5-е издание, переработанное и дополненное, 2013 г., ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им.акад.Е.А.Вагнера», Сборника технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях» под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, 2-е издание, дополненное и переработанное, 2016 г., ФГБОУ ВО МГУТУ им.К.Г.Разумовского, ФГБНУ «НИИ питания».

На пищеблоке работают 2 сотрудника. Представлены их медицинские книжки со сведениями о своевременном прохождении медицинского осмотра и гигиенического обучения.

Сотрудников в учреждении — 34 человека. Все сотрудники имеют личные медицинские книжки, в которых имеются отметки о прохождении необходимых обследований, результаты лабораторных исследований, сведения о вакцинации, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

На входе в центр осуществляется измерение температуры тела бесконтактным термометром, имеется дозатор с антисептическим средством. Медицинским персоналом ведется журнал ежедневной термометрии детей и сотрудников. Представлены приказы по организации мероприятий по профилактике коронавирусной инфекции, все сотрудники имеют сертификаты о вакцинировании против COVID-19.

В учреждении также разработаны локальные акты об организации питания, о бракеражной комиссии, состав которой ежегодно утверждается приказом директора центра, ведутся бракеражные журналы готовой и сырой продукции.

Согласно экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области № 59 от 27.03.2023 года готовое кулинарное блюдо - гуляш из говядины, дата изготовления 20.03.2023г. по показателям: калорийность (86,9 ккал/100г при расчетном нормативе 210,2-247,5 ккал/100 г), массовая доля сухих веществ (18,4% при расчетном нормативе 38,3 - 42,5%) и массовая доля жира(3,0% при расчетном нормативе 12,2-16,3%) не соответствуют расчетным нормативам меню-раскладки и сборника рецептур, что является нарушением п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Выявленные нарушения:

согласно экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области № 59 от 27.03.2023 года готовое кулинарное блюдо - гуляш из говядины, дата изготовления 20.03.2023г. по показателям: калорийность (86,9 ккал/100г при расчетном нормативе 210,2-247,5 ккал/100 г), массовая доля сухих веществ (18,4% при расчетном нормативе 38,3 - 42,5%) и массовая доля жира(3,0% при расчетном нормативе 12,2-16,3%) не соответствуют расчетным нормативам меню-раскладки и сборника рецептур, что является нарушением п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

12. К настоящему акту прилагаются:
экспертное заключение № 1013-Г от 28.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7634-23 от 24.03.2023г.; экспертное заключение № 1016-Г от 28.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7633-23 от 27.03.2023г.; экспертное заключение № 1017-Г от 28.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7628-23 от 27.03.2023г.; экспертное заключение № 1018-Г от 28.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7627-23 от 27.03.2023г.; экспертное заключение № 1019-Г от 28.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7623-23 от 27.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7750-23 от

22.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7756-23 от 22.03.2023г.; экспертное заключение № 986-Г от 24.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7755-23 от 21.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7754-23 от 22.03.2023г.; экспертное заключение № 987-Г от 24.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7753-23 от 21.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7625-23 от 23.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7626-23 от 23.03.2023г.; экспертное заключение № 957-Г от 22.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-8001-23 от 21.03.2023г., № 1-8000-23 от 21.03.2023г. № 1-8002-23 от 21.03.2023г.; экспертное заключение № 60-Г от 27.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7631-23 от 21.03.2023г.; экспертное заключение № 59-Г от 27.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7629-23 от 23.03.2023г.; экспертное заключение № 58-Г от 27.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7630-23 от 23.03.2023г.; экспертное заключение № 996-Г от 24.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7624-23 от 22.03.2023г.; экспертное заключение № 1009-Г от 27.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7632-23 от 23.03.2023г.; экспертное заключение № 1012-Г от 28.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7635-23 от 24.03.2023г.; экспертное заключение № 1015-Г от 28.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7752-23 от 24.03.2023г.; экспертное заключение № 1047-Г от 29.03.2023г.; протокол лабораторных испытаний № 1-7751-23 от 27.03.2023г.

Лебедевская Юлия Игоревна ведущий специалист – эксперт
отдела санитарного надзора



(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов),
проводившего выездной проверки)

Лебедевская Юлия Игоревна ведущий специалист-эксперт отдела санитарного надзора
(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должности инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

С актом ознакомлена 31.03.2023 Ю.А.
Сумарокова Ю.А. директор ГБУ «БЧР» СР.Омск

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале

<*>Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.

В случае несогласия с настоящим актом Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о составлении обжалуемого акта (статья 40 Федерального закона "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации") с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода:

