



**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей  
и благополучия человека (Роспотребнадзора) по Республике Бурятия**

Ключевская ул., д. 456, г. Улан-Удэ, 670013

тел. (301-2) 41-25-74, факс: (301-2) 41-24-11, E-mail: [org@03.rospotrebnadzor.ru](mailto:org@03.rospotrebnadzor.ru) <http://www.03.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО 73228805, ОГРН 1050302662288, ИНН/КПП 0323121940/032301001

**ПРЕДПИСАНИЕ**

**об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований**

«04» декабря 2018 г.

№ 263

г. Улан-Удэ  
(место составления)

При проведении мероприятия по контролю (надзору) (либо при расследовании причин возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей), на основании распоряжения (приказа) руководителя (заместителя руководителя) № 95-п от «01» ноября 2018 в отношении юридического лица – Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №104 «Зорька» комбинированного вида г. Улан-Удэ, ОГРН 1020300981216, ИНН 0323049733.

Юридический адрес: 670023, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Строителей, д. 19 «А».

Место фактического осуществления деятельности: 670023, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Строителей, д. 19 «А», ул. Автотранспортная, д.5.

(указать полное наименование объекта, адрес расположения, наименование юридического лица либо ФИО индивидуального предпринимателя, ИНН, ОГРН, либо ФИО и адрес местожительства проверяемого гражданина)

В период времени с 13 час. 00 мин. 07 ноября 2018 до 15 час. 00 мин. 04 декабря 2018 при проведении плановой выездной проверки в отношении МБДОУ детский сад №104 «Зорька» комбинированного вида г. Улан-Удэ, расположенного по адресу: 670023, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Строителей, 19 «А», ул. Автотранспортная, д.5, выявлены нарушения санитарного законодательства, выразившееся в следующем:

В нарушение п. 5.5. санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2010 N 26 (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13) предписывающего, для пола используются материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов, **фактически плитка пола в мясо-рыбном цехе отколота, местами отсутствует, с глубокими трещинами, не позволяет проводить качественную уборку влажным способом и дезинфекцию.**

В нарушение п. 5.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающим, что стены помещений пищеблока, буфетных, кладовой для овощей, охлаждаемых камер, моечной, постирочной, гладильной и туалетных следует облицовывать глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом, безвредным для здоровья человека, на высоту не менее 1,5 м; в заготовочной пищеблока, залах с ваннами бассейна и душевых - на высоту не менее 1,8 м для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфекционных средств, **фактически на момент проверки в помещении кладовой для овощей и фруктов, стены и потолки не обеспечены влагостойким материалом, со следами течи, краска шелушится.**

В нарушение п. 13.1, 13.8 приложения №4 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских

помещений рекомендуется принимать в соответствии с Приложением N 4; в рекомендуемый перечень оборудования пищеблоков (мясорыбного цеха) входят производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, моечные ванны, раковина для мытья рук, **фактически в мясорыбном цехе для влажной обработки мяса не предусмотрена моечная ванная, отсутствует промаркированный производственный стол для обработки мяса, не предусмотрена отдельная раковина для мытья рук, мытье рук осуществляется в раковине двухсекционной ванны.**

В нарушение п. 13.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающем, что каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуются отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции, **фактически в складском помещении приточно-вытяжная вентиляция не предусмотрена.**

В нарушение п. 14.2. СанПиН 2.4.1. 3049-13 предписывающем, что контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 6), который хранится в течение года, **фактически на момент проверки отсутствовали термометры в холодильных оборудованных, журнал учета температурного режима не проводится.**

В нарушение п. 4.13. СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что в дошкольных образовательных учреждениях (группах) должны быть обеспечены условия для просушивания верхней одежды и обуви, **фактически во всех групповых ячейках условия для просушивания верхней одежды и обуви дети не обеспечены.**

В нарушение п. 6.6. табл.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающим, что стулья и столы должны быть одной группы мебели и промаркированы. Подбор мебели для детей проводится с учетом роста детей согласно таблице 1, **фактически во всех групповых ячеек дошкольной организации используемая детская мебель (столы, стулья) не промаркирована, не производится подбор мебели в соответствии с ростом детей.**

В нарушение п. 7.10. СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающим, что осветительные приборы в помещениях для детей должны иметь защитную светорассеивающую арматуру, **фактически в групповой ячейке №3 (приемная, игровая, спальня, санузел); групповой ячейке №4 (санузел, игровая, спальня); групповой ячейке №6 (приемная, спальня); групповой ячейке №9 (спальня, игровая); групповой ячейке №11 (спальня) отсутствует защитная арматура на осветительных приборах.**

В нарушение п. 8.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающим, что не допускается использование переносных обогревательных приборов, а так же обогревателей с инфракрасным излучением, **фактически допускается использование потолочных инфракрасных обогревателей в групповых ячейках №2 (спальня); №5 (игровая); №7 (игровая).**

В нарушение п. 13.9. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2010 N 26 (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13) предписывающего, что в помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти, **фактически на момент проверки в помещении пищеблока на стенах, потолках, оконных проемах видны следы копоти, пыли в углах.**

В нарушение п. 13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других). Доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень", кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь, должны быть промаркированы и использоваться по назначению **фактически на момент проверки мясо-рыбного цеха**

разделочный инвентарь (ножи), не имеют четкой маркировки, маркировка плохо читаемая, используются доска разделочная с маркировкой «РС» с глубокими трещинами, цех оборудован производственными столами с металлическим покрытием 4 (ед.) маркировками стол «рыба», «птица», «сырая рыба», один из столов без маркировки.

В нарушение п. 13.10. СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающим, что чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола, **фактически на момент проверки моечного цеха, чистая кухонная посуда хранилась на полу.**

В нарушение п. 13.17. СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающим, что мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре, **фактически на момент проверки в моечном цехе используется ветошь с видимыми загрязнениями, плохо промываемые.**

В нарушение п.13.18. СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема, **фактически для сбора пищевых отходов ёмкость не промаркирована, заполнена более чем на 2/3 объема.**

В нарушение п. 5.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающим, что для пола используются материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов, **фактически на момент проверки в групповой ячейке №3 линолеум в спальном комнате с дырами во многих местах с деформациями, не позволяющими проводить качественную уборку влажным способом и дезинфекцию.**

В нарушении п. 17.14 СанПиН 2.4.1.3049-13, предписывающим, что на каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, **фактически в наличии имеется 2 комплекта постельного белья на 1 ребенка.**

В нарушение ст. 36 Федерального закона от 30 марта 1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее - ФЗ от 30.03.1999 №52-ФЗ), п. 19.2. СанПиН 2.4.1.3049-13, предусматривающем, что каждый работник дошкольных образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе, **фактически в личной медицинской книжке воспитателя Дондовой Д.Б. отсутствуют данные о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.**

В нарушении п. 15.1. СанПиН 2.4.1.3049-13, регламентирующего, что питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии, **фактически согласно примерного меню на 10 дней средняя суточная потребность детей от 3 до 7 лет, составила белки - 64,49 гр, при нормативе - 54 гр, жиры - 123,08 гр., при нормативе - 60 гр., углеводы - 291,61 гр., при нормативе - 261 гр, энергия (ккал) - 2432,01 ккал, при нормативе - 1800 ккал, что не соответствует нормам физиологической потребности детей в пищевых веществах и энергии.**

В нарушении 15.4. СанПиН 2.4.1.3049-13, регламентирующего, что распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы № 4, СанПиН 2.4.1.3049-13, **фактически в предоставленном перспективном меню рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи составляет: завтрак – 54%, при норме 20-25%; обед – 22,1%, при норме 30-35%; ужин – 20,1%, при норме – 20-25%.**

В нарушение п. 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13, предписывающего, что примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением N 12. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов, **фактически примерное меню не содержит ссылки на рецептуры**

используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.

В нарушение п. 15.7. СанПиН 2.4.1.3049-13, предписывающего, что в дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 8 и более часов, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей кисломолочных напитков, фактически примерным меню не предусмотрено ежедневное использование в питании детей кисломолочных напитков, выдача кисломолочных напитков осуществляется 1 раз в 10 дней, в период времени с 24.10.18 – 07.11.2018 йогурт выдан 1 раз 30.10.2018 г.

**Корпус №2 670023, РБ, г. Улан-Удэ, ул. Автотранспортная, д. 5.**

В нарушение п. 4.13. СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что в дошкольных образовательных учреждениях (группах) должны быть обеспечены условия для просушивания верхней одежды и обуви, фактически на момент проверки условия для просушивания верхней одежды и обуви дети не обеспечены.

В нарушение п. 6.6. табл.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающим, что стулья и столы должны быть одной группы мебели и промаркированы. Подбор мебели для детей проводится с учетом роста детей согласно таблице 1. фактически при обследовании во всех групповых ячеек дошкольной организации используемая детская мебель (столы, стулья) не промаркирована, не производится подбор мебели в соответствии с ростом детей во всех группах.

В нарушение п.15.13. СанПиН 2.4.1.3049-13, предусматривающего, что для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, фактически в групповых ячейках №11,13 не вывешено ежедневное меню на 15.11.2018 г.

#### **Протоколы лабораторных исследований:**

- фактически калорийность обеда из 3-х блюд: суп-манный, рис отварной, котлета мясная, подлив (соус красный), кисель из плодово-ягодного концентрата, хлеб пшеничный, дата изготовления 15.11.2018, отобранного Корпус №1 по адресу: Строителей, д. 19 «А», занижена и составляет 698,6 ккал, при величине допустимого уровня 745,75-824,25 ккал, что подтверждается протоколом №44608 от 20.11.2018г. ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия», экспертным заключением №44608 от 20.11.2018г, что является нарушением ст.ст. 11,28 ФЗ №52, п.п. 15.3, 15.4, 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13, предписывающих, что питание должно быть организовано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий, рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню, допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов  $\pm 10\%$ .

- нарушена технология приготовления витаминизированных напитков, так образец пробы третьего блюда «Кисель плодово-ягодного концентрата», дата изготовления 15.11.2018, отобранного Корпус №1 по адресу: Строителей, д. 19 «А», не соответствует по содержанию аскорбиновой кислоты, составляет  $8,0 \pm 0,3$  мг/200 г, что подтверждается протоколом №44610 от 19.11.2018г. ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия», экспертным заключением №44610 от 19.11.2018г, что является нарушением ст.ст. 11,28 ФЗ №52, п. 14.21 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающих, что

искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях осуществляется из расчета 35-50,0 мг на порцию;

- фактически калорийность обеда из 3-х блюд: суп-манный, рис отварной, котлета мясная, подлив (соус красный), кисель из плодово-ягодного концентрата, хлеб пшеничный, дата изготовления 15.11.2018, отобранного Корпус №2 по адресу: Автотранспортная, д.5, занижена и составляет 684,36 ккал, при величине допустимого уровня 745,75-824,25 ккал, что подтверждается протоколом №44590 от 20.11.2018г. ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия», экспертным заключением №44590 от 20.11.2018г, что является нарушением ст.ст. 11,28 ФЗ №52, п.п. 15.3, 15.4, 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13, предписывающих, что питание должно быть организовано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню, допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов  $\pm 10\%$ .

- нарушена технология приготовления витаминизированных напитков, так образец пробы третьего блюда «Кисель плодово-ягодного концентрата», дата изготовления 15.11.2018, отобранного Корпус №2 по адресу: Автотранспортная, д.5, не соответствует по содержанию аскорбиновой кислоты, составляет  $8,0 \pm 0,3$  мг/200 г, что подтверждается протоколом №44588 от 19.11.2018г. ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия», экспертным заключением №44588 от 19.11.2018г, что является нарушением ст.ст. 11,28 ФЗ №52, п. 14.21 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающих, что искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях осуществляется из расчета 35-50,0 мг на порцию;

- раствор дезинфицирующего средства «ЖавельСин» отобранного в буфет-раздаточной корпуса №2 по адресу: ул. Автотранспортная, д. 5, по содержанию активного хлора составляет 0%, дата изготовления: 15.11.2018, при заявленной концентрации – 0,015%, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №44594 от 19.11.2018 ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» который не позволяет проводить качественное мытье и дезинфекцию производственных столов на пищеблоке, что является нарушением п. 13.17 СанПиН 2.4.1.3049-13, предписывающего, что рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфекционных средств.

указываются положения действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, предусматривающие обязательные требования, нарушения которых были выявлены при проверке

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения заболеваний (отравлений) людей), руководствуясь ч.2 ст. 50 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

#### **ПРЕДПИСЫВАЮ:**

1. Устранить нарушение п.5.5. СанПиН 2.4.1.3049-13, предусмотрев для пола материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов в следующих помещениях мясо-рыбного цеха, в групповой ячейке №3.
2. Устранить нарушение п.5.2. СанПиН 2.4.1.3049-13, обеспечив стены помещения кладовой для овощей и фруктов глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом, безвредным для здоровья человека, на высоту не менее 1,5 м, для проведения влажной

- обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств;
3. Устранить нарушение п.13.1; п. 13.8 приложения №4 СанПиН 2.4.1.3049-13 предусмотрев мясорыбном цехе для влажной обработки мяса моечную ванную, стол для обработки мяса с соответствующей маркировкой, раковину для мытья рук;
  4. Устранить нарушение п. 13.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 предусмотрев в складском помещении приточно-вытяжную вентиляцию;
  5. Устранить нарушение п. 14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 обеспечив все холодильные установки в т.ч. морозильные лари термометрами, вести журнал учета температурного режима всего холодильного оборудования;
  6. Устранить нарушение п. 4.13. СанПиН 2.4.1.3049-13 предусмотрев во всех групповых ячейках условия для просушивания верхней одежды и обуви дети корпуса №1, №2.
  7. Устранить нарушение п. 6.6. табл.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 произвести маркировку детской мебели согласно, возрастных особенностей детей в групповых помещениях корпус №1, №2, осуществлять подбор мебели в соответствии с ростом детей.
  8. Устранить нарушение п. 7.10. СанПиН 2.4.1.3049-13 обеспечить защитной арматурой на осветительных приборах в следующих помещениях групповая ячейка №3 (приемная, игровая, спальня, санузел); групповая ячейка №4 (санузел, игровая, спальня); групповая ячейка №6 (приемная, спальня); групповая ячейка №9 (спальня, игровая); групповая ячейке №11 (спальня).
  9. Устранить нарушение п. 8.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 обеспечив демонтаж инфракрасных обогревателей в групповых ячейках №2 (спальня); №5 (игровая); №7 (игровая), в последующем не допускать их использование.
  10. Устранить нарушение п.13.9. СанПиН 2.4.1.3049-13 провести в помещении пищеблока уборку мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств, обеспечить мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.
  11. Устранить нарушение п. 13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 обеспечив маркировку разделочного инвентаря, производственного стола мясо-рыбного цеха, не допускать в использовании разделочного инвентаря с глубокими трещинами.
  12. Устранить нарушение п. 13.10. СанПиН 2.4.1.3049-13 обеспечив хранение чистой кухонной посуды хранение их на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.
  13. Устранить нарушение п. 13.17. СанПиН 2.4.1.3049-13 не допускать в использовании ветошь с видимыми загрязнениями, плохо промытые, мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирать с применением моющих средств, просушивают, и хранить в специально промаркированной таре.
  14. Устранить нарушение п.13.18. СанПиН 2.4.1.3049-13 обеспечив маркировкой емкости для сбора пищевых отходов, очистку проводить по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.
  15. Устранить нарушение п. 17.14 СанПиН 2.4.1.3049-13, предусмотрев на каждого ребенка три комплекта постельного белья.
  16. Устранить нарушение ст. 36. ФЗ от 30.03.1999 №52-ФЗ, п. 19.2. СанПиН 2.4.1.3049-13, обеспечить о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, воспитателя Дондоковой Д.Б.
  17. Устранить нарушение п.п. 15.1, 15.4, 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13, предусмотрев производство готовых блюд в соответствии с технологическими картами, рацион питания в соответствии утвержденному примерному меню, допускать отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов  $\pm 10\%$ .
  18. Устранить нарушение п. 19.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 проводить искусственную С-витаминизацию третьих блюд из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию;
  19. Устранить нарушение п. 15.7. СанПиН 2.4.1.3049-13, предусмотрев дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 8 и более часов, примерным меню ежедневное использование в питании детей кисломолочных напитков.

20. Устранить нарушение п.15.13. СанПиН 2.4.1.3049-13, предусмотрев для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке.
21. Устранить нарушение п. 13.17. СанПиН 2.4.1.3049-13, использовать дезинфицирующее средство в строгом соответствии с прилагаемой инструкцией.

Ответственность за выполнение вышеуказанных мероприятий по предписанию возлагается на юридическое лицо – Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 104 «Зорька» комбинированного вида г. Улан-Удэ.

полное наименование юридического лица, должность, фамилия, имя, отчество должностного лица либо гражданина

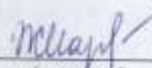
Срок выполнения предписания и представления информации о принятых мерах в письменном виде с приложением документов, подтверждающих его надлежащее исполнение в Управление Роспотребнадзора по Республике Бурятия: до 01 ноября 2019 г.

(перечень документированной информации, подлежащей представлению в качестве подтверждения выполнения предписания)

Невыполнение в установленный срок настоящего предписания влечет административную ответственность в соответствии с частью 1 статьи 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Предписание может быть обжаловано в суд общей юрисдикции, Арбитражный суд, в вышестоящий орган государственного контроля (надзора), вышестоящему должностному лицу в установленном законодательством порядке.

Ведущий специалист-эксперт отдела надзора  
по гигиене питания, по гигиене детей и подростков,  
регистрации и лицензирования  
Управления Роспотребнадзора по РБ  
(должность)

  
(подпись)

Жаркой Е.В.  
(фамилия, инициалы)

Копию настоящего предписания получил (а) «04» декабря 2018 г.

Заведующая МБДОУ д/с №104 «Зорька»  
(должность)

  
(подпись)

(Меженная П.В.)  
(фамилия, инициалы)

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575822

Владелец Меженная Полина Викторовна

Действителен с 05.03.2021 по 05.03.2022