

**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 Омской области
Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Омской области в Калачинском районе**
Больничная ул., д. 14, г. Калачинск, Омская область, 646905
Тел. (838155) 21-153 E-mail: kalachinsk@55.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 76326543, ОГРН 1055504019768, ИНН/КПП 5503088113/550401001

**Предписание
об устранении выявленных нарушений обязательных требований**

№3322/вп

29 января 2024

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Омской области в Калачинском районе. 646905, Омская область, г. Калачинск, ул. Больничная, 14

(место выдачи предписания)

Мною, главным специалистом-экспертом территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Омской области в Калачинском районе Ганжа Ларисой Юрьевной
(должность, ФИО лица, составившего предписание)

при проведении контрольного (надзорного) мероприятия внеплановой выездной проверки в рамках федерального государственного санитарно – эпидемиологического контроля (надзора)

на основании решения о о проведении контрольного (надзорного) мероприятия о проведения внеплановой выездной проверки № 3322/вп от 07.12.2023г учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий 55230041000108779961

(указывается вид контрольного (надзорного) мероприятия)

в отношении МБОУ «Алексеевская СОШ», ИНН 5512004631; 646603, Омская обл, Горьковский район п. Алексеевский ул. Юбилейная 24,

(указать наименование или ФИО контролируемого лица, ИНН, ОГРН)

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

Не организован производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе контроль за организацией питания детей на пищеблоках п.Алексеевский и д.Сягаевка, протоколы испытания за 2023г. не представлены, нарушение п.1.8 СП 2.4.3648-20; п.2.1 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Нарушается технология приготовления блюд. Согласно экспертному заключению № 139 Кч/Л от 24.01.2024 г., протоколу испытаний от 09.01.2024 № 4261, проба обеда из 3-х блюд (Щи из свежей капусты и картофелем, Плов из птицы, Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах), отобранная на пищеблоке МБОУ "Алексеевская СОШ", 646603, Омская область, Горьковский район, д. Сягаевка, ул. Клубная, 8, калорийность с учетом перерасчета на вес порции, установленная лабораторным путем, ниже величин, полученных расчетным путем (-26,28%) и выходит за предел допустимых отклонений (предел допустимых отклонений составляет +/-5%). Содержание жира, с учетом перерасчета на вес порции, установленная лабораторным путем, ниже величин, полученных расчетным путем (-5,63%) и выходит за предел допустимых отклонений (предел допустимых отклонений составляет +/-5%). Содержание белков и углеводов, с учетом перерасчета на вес порции, установленная лабораторным путем, ниже величин, полученных расчетным путем (-37,35%) и выходит за предел допустимых отклонений (предел допустимых отклонений составляет +/-5%), что не соответствует требованиям п.8.1., п.п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Согласно экспертному заключению № 139 Кч/Л от 24.01.2024 г., протоколу испытаний от 09.01.2024 № 4264, проба обеда из 3-х блюд (Суп из овощей, Рис отварной, Рыба припущенная с овощами, Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах) отобранная на пищеблоке МБОУ "Алексеевская СОШ", п. Алексеевский, ул. Юбилейная, 24, калорийность с учетом перерасчета на вес порции, установленная

лабораторным путем, ниже величин, полученных расчетным путем (-5,96%) и выходит за предел допустимых отклонений (предел допустимых отклонений составляет +/-5%). Содержание жира, с учетом перерасчета на вес порции, установленная лабораторным путем, выше величин, полученных расчетным путем (+8,6%) и выходит за предел допустимых отклонений (предел допустимых отклонений составляет +/-5%). Содержание белков и углеводов, с учетом перерасчета на вес порции, установленная лабораторным путем, ниже величин, полученных расчетным путем (-8,27%) и выходит за предел допустимых отклонений (предел допустимых отклонений составляет +/-5%), что не соответствует требованиям п.8.1., п.п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Отсутствуют результаты медицинского обследования, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации в личных медицинских книжках у работников пищеблоков и членов бракеражной комиссии. Приказом руководителя школы №101 от 06.09.2023г. «Об организации бракеража питания обучающихся» возложены на бракеражную комиссию обязанности дегустации готовых блюд и бракеража продуктов, предназначенных для приготовления пищи. Согласно протоколу полноты прохождения медицинского обследования и иммунизации персонала учреждения от 15.01.2024г, отсутствуют результаты исследований на брюшной тиф и кишечную группу в личных медицинских книжках учителей, входящих в состав бракеражной комиссии, Винокурова А.Г., Козыревой О.А.; отсутствуют сведения об обследовании на стафилококк в личной медицинской книжке у завхоза Кондратенко Е.Н.; Отсутствует гигиеническая подготовка и аттестация в личных медицинских книжках учителей, входящих в состав бракеражной комиссии, у Винокурова А.Г., Козыревой О.А., Лаховой С.А., Кирилловой С.А., Бабичевой М.А. у кухонного рабочего Макаровой О.В., нарушение п. 1.5 СП 2.4.3648-20, п. 2.21 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Не соблюдается масса порций для детей 7-11 лет в утвержденном меню. Согласно утвержденному меню на обед первого дня включено блюдо «Тефтели мясные» массой порции 75г; на обед третьего дня включено блюдо «Тефтели мясные» массой порции 50г; на обед шестого дня включено блюдо «Котлета куриная» массой порции 80г; на обед восьмого дня включено блюдо «Котлета мясная» массой порции 80г; на обед 10 дня включено блюдо «Минтай тушеный с овощами» массой порции 80г; при норме массы порции второго мясного, рыбного блюда 90-120г, нарушение п.8.1.2., приложение №9 табл. 1, табл. 3 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

На пищеблоках д. Сягаевка, п.Алексеевский отсутствуют бактерицидные установки для обеззараживания воздуха, нарушение п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Уборочный инвентарь на пищеблоках д. Сягаевка, п.Алексеевский не промаркирован, нарушение п. 2.19 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Отсутствуют прибор для контроля температуры блюд на линии раздачи в пищеблоках д. Сягаевка, п.Алексеевский, нарушение п. 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Согласно письму директора школы от 10.01.2024г, нарушение устранено.

Нарушаются правила отбора суточных проб. Суточные пробы в пищеблоке п.Алексеевский оставлены в объеме менее 1 порции, так 20.12.23 выдавалось блюдо «Котлета мясная», 21.12.23г выдавалось блюдо «Тефтели», согласно утвержденному меню выход блюда 80гр, фактически оставлена проба в объеме 70г. В пищеблоке д. Сягаевка, проба обеда 20.12.2023г отобрана в одну банку блюдо «Тефтели» и «Макароны». Суточные пробы в пищеблоке д. Сягаевка не имеют плотно прилегающих крышек, фактически закрыты полиэтиленовой пленкой, нарушение п.; нарушение п. 8.1.10 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Пищеблок по адресу: 646603, Омская обл, Горьковский район п. Алексеевский ул. Юбилейная 24;

Не обеспечено наличие посуды для питьевого режима из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды. Фактически для питьевого режима имелось 6 пластиковых стаканов, из которых дети 22.12.2023г пили воду, подносы для грязных стаканов не установлены, нарушение п. 8.4.3. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Не ведется график смены кипяченой воды, используемой для питьевого режима, нарушение п. 8.4.5. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Для приготовления кипяченой воды используется эмалированный чайник, в то время как кухонная посуда должна быть выполнена из нержавеющей стали, нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Для реализации 3х блюд используется поварежки без мерной метки объема в литрах и (или) миллилитрах, нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20. Согласно письму директора школы от 10.01.2024г, нарушение устранено.

В горячем цехе на раздаче используются весы с видимыми дефектами, раковина для мытья рук и ванны мясо-рыбного цеха имеют множественные повреждения, что не позволяет проводить качественную обработку и дезинфекцию оборудования, нарушение п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Согласно письму директора школы от 10.01.2024г, нарушение устранено частично.

В производственном помещении пищеблока на раздаче используется 2 неисправных мармита, неисправный холодильник для суточных проб, в то время как согласно гигиеническим требованиям технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно, нарушение п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Нарушается температура хранения суточных проб, фактически на момент осмотра температура составила +11°C. Согласно журналу контроля температуры холодильника температура хранения суточных проб составила 20.12.2023г +7°C; 21.12.2023г +10°C; нарушение п.8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В мясо-рыбном цехе стойкий запах канализации. При осмотре подвального помещения под помещениями пищеблока, на земле 22.12.23г стояла вода, подвал сырой, нарушение п.2.3.1. СП 2.4.3648-20., п. 2.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для приготовления блюда «Тефтели» используется мясной полуфабрикат «Тефтели из индейки», в составе которого используется мясо птицы механической обвалки, использование которого не допускается при производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей школьного возраста, нарушение ст.8 ч.9 ТР ТС 021.

Недостаточно цельнометаллических производственных столов в овощной зоне вторичной обработки овощей, фактически установлен только 1 производственный стол, нарушение п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, табл.6.18. СанПиН 1.2.3685-21.

Пищеблок по адресу: 646603, Омская обл, Горьковский район д. Сягаевка ул. Клубная 8,

Пищеблок школы не оборудован исправными системами холодного водоснабжения, на момент осмотра 22.12.2023г не подавалась к раковинам и моечным ваннам холодная вода. Фактически вода доставляется в ведрах, из емкости с 1 этажа здания. Мытье и обработка оборудования, инвентаря, личная гигиена персонала осуществляется в тазах. К раковине в обеденном зале не подключена горячая и холодная вода, личная гигиена детьми не соблюдается. Фактически рядом с раковиной установлен рукомойник, не подключенный к водоснабжению и канализации. Согласно объяснению директора школы от 22.12.23г из-за низкого уровня, насосы не могут подать воду по водопроводу в пищеблок. Согласно объяснению повара Жармукашевой М.Т вода не подается с 01.11.2023г., нарушение п. 2.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.6.1., п. 2.6.5., п. 2.9.7. СП 2.4.3648-20.

Для мытья столовой и кухонной посуды установлено 2 моечные ванны. Моечные ванны не оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой. При проведении осмотра 22.12.23г мытье столовой посуды и кухонной посуды осуществляется в тазах. Согласно гигиеническим требованиям мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, с использованием минимального количества моечных ванн для мытья столовой посуды-3, для стеклянной посуды-2, для кухонной -2, нарушение п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, табл.6.18. СанПиН 1.2.3685-21, п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Неисправна система освещения горячего цеха, отсутствует освещение в горячем цехе на момент осмотра 22.12.23г, нарушение п. 2.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Не обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов на пищеблоке д.Сягаевка, не исключены встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды. Не обеспечен достаточный набор помещений, технологического, холодильного оборудования, производственных столов для обработки, приготовления и хранения полуфабрикатов, сырья в соответствии с ассортиментом вырабатываемой продукции и утвержденным меню в пищеблоке д.Сягаевка. Согласно гигиеническим требованиям в составе комплекса помещений пищеблока, работающего на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовив полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием. В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары). С учетом имеющегося горячего цеха и моечного помещения возможно только раздача пищи, при этом отсутствуют термосы для транспортировки пищевых продуктов из пищеблока школы пос. Алексеевский. Так, согласно представленному утвержденному меню, в пищеблоке д.Сягаевка осуществляется приготовление овощных блюд, блюд из мяса кур, мясного фарша, рыбы. В горячем цехе установлено 2 производственных стола с маркировкой для готовой и сырой продукции, фактически обработка мясного, овощного, рыбного сырья проводится на одном столе. Моечные ванны для обработки сырья, полуфабрикатов отсутствуют. Складское помещение расположено в смежном помещении столовой, доставка пищевых продуктов в горячий цех осуществляется через обеденный зал. Хранение хлеба осуществляется в шкафу, расположенном в обеденном зале. Для хранения пищевых продуктов отсутствуют низкотемпературные холодильные шкафы. Фактически хранение мясных, рыбных полуфабрикатов, овощей осуществляется в условиях единственного малогабаритного холодильника, в котором хранятся суточные пробы. нарушение п. 2.3.3., п. 2.4.6.1., п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20., п. 2.5., п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, табл.6.18. СанПиН 1.2.3685-21.

(указать нарушения, а также номер подпункта, пункта, части, статьи, наименование и номер федерального закона, нормативного(-ых) правового(-ых) акта(-ов), требования которого (-ых) были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь пунктом 1 части 2 статьи 90 Федерального закона от 31.07.2020г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», с целью устранения выявленных нарушений

предписываю:

Муниципальному бюджетному общеобразовательному учреждению "Алексеевская средняя общеобразовательная школа"; ИНН 5512004631; 646603, Омская обл, Горьковский район п. Алексеевский ул. Юбилейная 24.,

(сведения о лице, которому выдается предписание (наименование (фирменное наименование) юридического лица и место нахождения, адрес) юридического лица; фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе, адрес места жительства и места фактического осуществления деятельности)

№ п/п	Требования, предписываемые к выполнению в целях устранения нарушения обязательных требований со ссылкой на нормативно- правовой акт	Срок исполнения
1.	Организовать производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе контроль за организацией питания детей на пищеблоках п.Алексеевский и д.Сягаевка. Основание: п п.1.8 СП 2.4.3648-20; п.2.1 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.	02.09.2024г
2.	Обеспечить соблюдение технологии приготовления блюд. Основание: п.8.1., п.п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	02.09.2024г
3.	Обеспечить наличие результатов медицинского обследования, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации в личных медицинских книжках у работников пищеблоков и членов бракеражной комиссии. Основание: п. 1.5 СП 2.4.3648-20, п. 2.21 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.	02.09.2024г
4.	Обеспечить в утвержденном меню для детей 7-11 лет соблюдение массы порций второго мясного, рыбного блюда в объеме 90-120г. Основание: п.8.1.2., приложение №9 табл. 1, табл. 3 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.	02.09.2024г
5.	Установить на пищеблоках д. Сягаевка, п.Алексеевский бактерицидные установка для обеззараживания воздуха. Основание: п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.	02.09.2024г
6.	Промаркировать уборочный инвентарь на пищеблоках д. Сягаевка, п.Алексеевский. Основание: п. 2.19 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.	02.09.2024г
7.	Соблюдать правила отбора суточных проб в пищеблоке п.Алексеевский: осуществлять отбор суточной пробы в емкости с плотно закрывающимися крышками; отдельно каждое блюдо; оставлять порционные блюда (котлеты) поштучно, целиком в объеме не менее одной порции. Основание: п. 8.1.10 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.	02.09.2024г
8.	Соблюдать температуру хранения суточных проб в пищеблоке п.Алексеевский. Основание: п.8.1.10. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.	02.09.2024г
9.	Обеспечить наличие посуды для питьевого режима в пищеблоке п.Алексеевский из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды. Основание: п. 8.4.3. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.	02.09.2024г
10.	Иметь график смены кипяченой воды, используемой для питьевого режима в пищеблоке п.Алексеевский. Основание: п. 8.4.5. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.	02.09.2024г

11.	Использовать из нержавеющей стали посуду для приготовления кипяченой воды. Основание: п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.	02.09.2024г
12.	<u>Использовать</u> в пищеблоке п.Алексеевский в мясо-рыбном цехе раковину для мытья рук и ванны без дефектов и повреждений, с отделкой допускающей проводить качественную обработку и дезинфекцию оборудования. Основание: п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	02.09.2024г
13.	Обеспечить исправную работу 2х мармитов и холодильника для суточных проб в пищеблоке п.Алексеевский. Основание: п.п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.	02.09.2024г
14.	Устранить неисправность канализации в мясо-рыбном цехе пищеблока п.Алексеевский, подвальное помещение под помещениями пищеблока, должны быть сухими, не содержащими следы загрязнений. Основание: п.2.3.1. СП 2.4.3648-20., п. 2.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	02.09.2024г
15.	Не допускать использование при производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей школьного возраста мясных полуфабрикатов, в составе которых используется мясо птицы механической обвалки. Основание: ст.8 ч.9 ТР ТС 021.	02.09.2024г
16.	Установить второй цельнометаллический производственный стол в зоне вторичной обработки овощей пищеблока п.Алексеевский. Основание: п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, табл.6.18. СанПиН 1.2.3685-21.	02.09.2024г
17.	Оборудовать исправной системой холодного водоснабжения пищеблок школы д. Сягаевка, обеспечить подачу холодного водоснабжения к раковинам и моечным ваннам. Подключить раковину в обеденном зале к горячей и холодной воде и канализации. Основание: п. 2.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.6.1., п. 2.6.5., п. 2.9.7. СП 2.4.3648-20.	02.09.2024г
18.	Установить в пищеблоке школы д. Сягаевка, для мытье столовой и кухонной посуды количество моечных ванн в соответствии с гигиеническими требованиями (для мытья столовой посуды-3, для стеклянной посуды-2, для кухонной -2). Моечные ванны оборудовать гибким шлангом с душевой насадкой. Проводить мытье столовой посуды отдельно от кухонной посуды. Основание: п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, табл.6.18. СанПиН 1.2.3685-21, п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.	02.09.2024г
19.	Обеспечить исправную работу системы освещения горячего цеха, Основание: п. 2.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	02.09.2024г
20.	Организовать питание детей с учетом гигиенических требований: - обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов на пищеблоке д.Сягаевка, исключить встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды. - обеспечить достаточный набор помещений, технологического, холодильного оборудования, моечных ванн, производственных столов для обработки, приготовления и хранения полуфабрикатов, сырья в соответствии с ассортиментом вырабатываемой продукции и утвержденным меню в пищеблоке д.Сягаевка. Основание:п. 2.3.3., п. 2.4.6.1., п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20., п. 2.5., п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, табл.6.18. СанПиН 1.2.3685-21.	02.09.2024г

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

По истечению срока выполнения настоящего предписания информацию о выполнении настоящего предписания (с документами, подтверждающими выполнение настоящего предписания) направить в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Омской области в Калачинском районе, (E-mail: -0, или по адресу: 646905, Омская область, г. Калачинск, ул. Больничная, 14) в течение 3 (трех) дней с даты истечения срока исполнения предписания.

Дополнительно разъясняем, что на основании ч.1 ст.95 Федерального закона от 31.07.2020

№ 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» по истечении срока исполнения контролируемым лицом решения, принятого в соответствии с пунктом 1 части 2 статьи 90 указанного Федерального закона, либо при представлении контролируемым лицом до истечения указанного срока документов и сведений, представление которых установлено указанным решением, либо в случае получения информации в рамках наблюдения за соблюдением обязательных требований (мониторинга безопасности) контрольный (надзорный) орган оценивает исполнение решения на основании представленных документов и сведений, полученной информации. Если указанные документы и сведения контролируемым лицом не представлены или на их основании либо на основании информации, полученной в рамках наблюдения за соблюдением обязательных требований (мониторинга безопасности), невозможно сделать вывод об исполнении решения, контрольный (надзорный) орган оценивает исполнение указанного решения путем проведения одного из контрольных (надзорных) мероприятий, предусмотренных пунктами 1 - 6 части 2 статьи 56 №248-ФЗ. В случае, если проводится оценка исполнения решения, принятого по итогам выездной проверки, допускается проведение выездной проверки.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на **Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Алексеевская средняя общеобразовательная школа"; ИНН 5512004631;**

(должность лица, фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя, наименование юридического лица, на которое возлагается ответственность)

Невыполнение настоящего предписания влечет привлечение к административной ответственности по части 1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение десяти рабочих дней с момента его получения в досудебном порядке в соответствии с главой 9 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», в электронном виде с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг, через подсистему досудебного обжалования контрольной (надзорной) деятельности (<https://tor.knd.gov.ru>).

Предписание об устранении выявленных нарушений, выданное в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора может быть обжаловано в судебном порядке только после прохождения процедуры досудебного обжалования, сроки и порядок обжалования предписания в судебном порядке определены в Главе 24 АПК РФ, Главе 20 КАС РФ.

Главный специалист-эксперт ТО

Л.Ю. Ганжа

(должность лица, составившего предписание)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) «_____» _____ 20__ г.

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу: МБОУ Алексеевская СОШ

E-mail: alekseevskaya.sosch@gmail.com