

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
(Роспотребнадзор)

Управление Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пензенской области

Предписание №34

о проведении мероприятий по предотвращению причинения вреда жизни, здоровью людей, вреда животным, растениям, окружающей среде, безопасности государства, имуществу физических и юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, предупреждению возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера

Территориальный отдел
Управления Роспотребнадзора
по Пензенской области в Нижнеломовском,
Наровчатском, Спасском, Вадинском,
Мокшанском, Земетчинском районах

«09» марта 2021 г.

(дата выдачи предписания)

(место выдачи предписания)

Должностным лицом главный специалист – эксперт Территориального отдела управления
Роспотребнадзора по Пензенской области в Нижнеломовском, Наровчатском, Спасском,
Вадинском, Мокшанском, Земетчинском районах

(должность, отдел)

Управления Роспотребнадзора по Пензенской области

Поспелов Игорь Владимирович

(фамилия, имя, отчество лица выдавшего предписание)

Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с.
Салтыково (сокращённо – МОУ СОШ с. Салтыково)

(наименование юридического лица, либо

фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии) индивидуального предпринимателя или гражданина)

Место нахождения: Пензенская область, Земетчинский район, с. Салтыково, ул. Молодёжная,
д.33

(адрес юридического лица либо адрес места жительства индивидуального предпринимателя
и адрес места жительства проверяемого гражданина)

Сведения о государственной регистрации и за регистрировавшем органе:

Свидетельство о государственной регистрации

ИНН: 5813003335

ОГРН: 1025800764660

(указать дату выдачи и номер свидетельства о государственной регистрации, а также орган его выдавший)
При обследовании объекта, рассмотрении представленных документов:

Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с.
Салтыково (сокращённо – МОУ СОШ с. Салтыково)

Акт по результатам мероприятия по контролю №41 от «09» марта 2021г. Распоряжение
Руководителя Управления Роспотребнадзора по Пензенской области №41тр от 18 января
2021г.

(указать наименование объекта, перечислить рассмотренные документы)

выявлены нарушения санитарного законодательства, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей, а именно:

«09» марта 2021г. 11ч.30м Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с. Салтыково (сокращённо – МОУ СОШ с. Салтыково) Пензенская область, Земетчинский район, с. Салтыково, ул. Молодёжная, д.33

В соответствии с п.2.4.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (утверждены постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. №28) (далее – СП 2.4.3648-20) обучающиеся, воспитанники и отдыхающие обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом. Мебель для учебных заведений (парты, столы и стулья) обеспечивается цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой (кроме паточных лагерей и организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования). Цветовая маркировка наносится на боковую наружную поверхность стола и стула.

В нарушении указанных требований цветовая маркировка на боковой наружной поверхности столов и стульев. отсутствует

В соответствии с п.2.4.4 СП 2.4.3648-20 интерактивная доска должна быть расположена по центру фронтальной стены классного помещения.

В нарушении указанных требований интерактивная доска, в классе информатики, расположена с левого края фронтальной стены классного помещения

В соответствии с п.2.6.5.11 СП 2.4.3648-20 Холодной и горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока, помещения в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, душевые, умывальные, комнаты гигиены для девушек, умывальные перед обеденным залом, помещения для стирки белья, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов.

В нарушении указанных требований туалеты, умывальные, умывальные перед обеденным залом, не обеспечены горячим водоснабжением

В соответствии с п.2.7.3 СП 2.4.3648-20 контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи осуществляется организацией с помощью термометров

В нарушении указанных требований контроль температуры воздуха не осуществляется, термометры отсутствуют.

В соответствии с п.3.4.8 СП 2.4.3648-20 лаборантскую и учебный кабинет химии оборудуют вытяжными шкафами.

В нарушении указанных требований лаборантская и учебный кабинет химии не оборудован вытяжными шкафами.

В соответствии с п.3.4.9 СП 2.4.3648-20 При спортивных залах оборудуются снарядные, раздевальные для мальчиков и девочек, туалеты, душевые. Площадь туалетов при спортивном зале должна составлять не менее 8,0 м, душевых - 12,0 м.

В нарушении указанных требований туалеты и душевые при спортивном зале не оборудованы

В соответствии с п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с санитарно-гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Складские помещения для хранения пищевой продукции оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами...

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодильного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

В нарушении указанных требований используется деформированная, с дефектами и механическими повреждениями кухонная посуда и инвентарь. Складские помещения для хранения пищевых продуктов не оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц отсутствует.

В соответствии с п.8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утверждены постановлением РФ от 27.10.2020г. №32) организации, осуществляющие питание детей в образовательных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

В нарушении указанных требований, в обеденном зале, размещаются ежедневные меню, в которых отсутствует информация о калорийности.

В филиале МОУ СОШ с. Салтыково в с. Раево по адресу Пензенская область, Земетчинский район, с. Раево Советская д. 51/7

В соответствии с п.2.4.3 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (утверждены постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. №28) (далее - СП 2.4.3648-20) обучающиеся, воспитанники и отдыхающие обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом.

Мебель для учебных заведений (парты, столы и стулья) обеспечивается цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой (кроме палаточных лагерей и организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования). Цветовая маркировка наносится на боковую наружную поверхность стола и стула.

В нарушении указанных требований цветовой маркировки на боковой наружной поверхности столов и стульев. Отсутствует

В соответствии с п.2.4.4 СП 2.4.3648-20 интерактивная доска должна быть расположена по центру фронтальной стены классного помещения.

В нарушении указанных требований интерактивная доска расположена с правого края фронтальной стены классного помещения

В соответствии с п.2.4.11 СП 2.4.3648-20 туалетные кабины оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечиваются мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора. Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным и без дефектов.

В нарушении указанных требований держатели для туалетной бумаги, сиденья на унитазах отсутствуют. Умывальные раковины не обеспечены электро- или бумажными полотенцами. Санитарно-техническое оборудование в туалете для мальчиков не исправно.

В соответствии с п.2.6.5.11 СП 2.4.3648-20 холодная и горячая вода обеспечиваются производственные помещения пищеблока, помещения в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, душевые, умывальные, комнаты гигиены для девушек, умывальные перед обеденным залом, помещения для стирки белья, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов.

В нарушении указанных требований туалеты, умывальные, умывальные перед обеденным залом, не обеспечены горячим водоснабжением

В соответствии с п.2.7.3 СП 2.4.3648-20 контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи осуществляется Организацией с помощью термометров

В нарушении указанных требований контроль температуры воздуха не осуществляется, термометры отсутствуют.

В соответствии с п.3.4.8 СП 2.4.3648-20 лаборантскую и учебный кабинет химии оборудуют вытяжными шкафами.

В нарушении указанных требований лаборантская и учебный кабинет химии не оборудован вытяжными шкафами.

В соответствии с п.3.4.9 СП 2.4.3648-20 при спортивных залах оборудуются снарядные, раздевальные для мальчиков и девочек, туалеты, душевые. Площадь туалетов при спортивном зале должна составлять не менее 8,0 м, душевых - 12,0 м.

В нарушении указанных требований туалеты и душевые при спортивном зале не оборудованы

В соответствии с п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодильного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

В нарушении указанных требований на пищеблоке имеются не работающие электроплиты, которые не моются и находятся в грязи. используется посуда из пластика не предназначенная для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Используется деформированная, с дефектами и механическими повреждениями кухонная посуда и инвентарь. Складские помещения для хранения пищевых продуктов не оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Холодильное оборудование ржавое. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, не цельнометаллические, покрыты клеёночной материей. Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц отсутствует

В соответствии с п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

– СП 2.4.3648-20) складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

В нарушении указанных требований на пищеблоке, складские помещения для хранения пищевых продуктов не оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

В соответствии с п.8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утверждены постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. №32) организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

В нарушении указанных требований, в обеденном зале, размещаются ежедневные меню, в которых отсутствует информация о калорийности

В соответствии с п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.590-20 питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

В нарушении указанных требований салаты и предусмотренные меню отсутствуют, допускается замена гарниров, рис на макаронные изделия 05.02.2021г., пюре гороховое на гречку, 11.02.2021г.

В соответствии СП.8.1.2., п.8.1.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин), при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

В нарушении указанных требований в меню раскладках на каждый день отсутствует завтрак

В соответствии с приложением 7 таб.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 среднесуточное содержание макаронных изделий в рационе должно быть 15-20г.

В нарушении указанных требований фактическое содержание макаронных изделий в рационе – 60г.

(указать нарушения и положения действующих нормативных правовых актов РФ, предусматривающих обязательные требования, нарушение которых было выявлено при проверке)

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей

ПРЕДЛАГАЮ:

Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с. Салтыково (сокращенно – МОУ СОШ с. Салтыково)

Пензенская область, Земетчинский район, с. Салтыково, ул. Молодёжная, д.33

1. В соответствии с п.2.4.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (утверждены постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. №28) (далее – СП 2.4.3648-20). Мебель для учебных классов (парты, столы и стулья) обеспечить цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой. Цветовую маркировку наносить на боковую наружную поверхность стола и стула.

Срок исполнения – до 01.07.2021г. ✓

2. В соответствии с п.2.4.4 СП 2.4.3648-20 интерактивную доску расположить по центру фронтальной стены классного помещения.

Срок исполнения – до 01.07.2021г.

3. В соответствии с п.2.6.5.11 СП 2.4.3648-20 обеспечить холодной и горячей водой туалеты, душевые, умывальные, комнаты гигиены для девушек, умывальные перед обеденным залом.

Срок исполнения – до 01.07.2022г. ✓

4. В соответствии с п.2.7.3 СП 2.4.3648-20 контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи осуществлять организацией с помощью термометров В классных помещениях установить спиртовые термометры

Срок исполнения – до 01.07.2021г ✓

5. В соответствии с п.3.4.8 СП 2.4.3648-20 лаборантскую и учебный кабинет химии оборудовать вытяжными шкафами.

Срок исполнения – до 01.07.2022г

6. В соответствии с п.3.4.9 СП 2.4.3648-20 при спортивных залах оборудовать раздевалными для мальчиков и девочек, туалеты, душевые. Площадь туалетов при спортивном зале должна составлять не менее 8,0 м, душевых - 12,0 м.

Срок исполнения – до 01.07.2022г

7. В соответствии с п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 заменить кухонную посуду и инвентарь деформированную, с дефектами и механическими повреждениями.

Срок исполнения – до 01.07.2021г ✓

8. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудовать приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Срок исполнения – до 01.07.2021г ✓

9. Установить бактерицидную установку для обеззараживания воздуха на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц

Срок исполнения – до 01.07.2021г ✓

10. В соответствии с п.8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утверждены постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. №32) размещать в обеденном зале, ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции

Срок исполнения – постоянно ✓

В филиале МОУ СОШ с. Салтыково в с. Раёво по адресу Пензенская область, Земетчинский район, с. Раёво Советская д. 57

11. В соответствии с п.2.4.3 СП 2.4.3648-20 мебель для учебных классов (парты, столы и стулья) обеспечить цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой. Цветовую маркировку наносить на боковую наружную поверхность стола и стула.

Срок исполнения – до 01.07.2021г ✓

12. В соответствии с п.2.4.4 СП 2.4.3648-20 интерактивную доску расположить по центру фронтальной стены классного помещения.

Срок исполнения – до 01.07.2021г ✓

13. В соответствии с п.2.4.11 СП 2.4.3648-20 оборудовать туалетные кабины, установить держателями для туалетной бумаги, сены на унитазы. Умывальные раковины обеспечить бумажными полотенцами Санитарно-техническое оборудование в туалете для мальчиков отремонтировать или заменить.

Срок исполнения – до 01.07.2021г

14. В соответствии с п.2.6.5.11 СП 2.4.3648-20 обеспечить холодной и горячей водой туалеты, душевые, умывальные, комнаты гигиены для девушек, умывальные перед обеденным залом

Срок исполнения – до 01.07.2022г

15. В соответствии с п.2.7.3 СП 2.4.3648-20 контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи осуществлять организацией с помощью термометров В классных помещениях установить спиртовые термометры

- 7
- Срок исполнения – до 01.07.2021г
16. В соответствии с п.3.4.8 СП 2.4.3648-0 оборудовать вытяжными шкафами. 0 лаборантскую и учебный кабинет химии
- Срок исполнения – до 01.07.2022г
17. В соответствии с п.3.4.9 СП 2.4.3648-2 при спортивных залах оборудовать , раздевалки для мальчиков и девочек, туалеты, душевые. Площадь туалетов при спортивном зале должна составлять не менее 8,0 м, душевых - 12,0 м.
- Срок исполнения – до 01.07.2022г
18. В соответствии с п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-0" заменить кухонную посуду и инвентарь деформированную, с дефектами и механическими повреждениями.
- Срок исполнения – до 01.07.2021г
19. В соответствии с п.2.4.6.2 СП 2.4.364-20 складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудовать приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
- Срок исполнения – до 01.07.2021г
20. Установить бактерицидную установку для обеззараживания воздуха на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясных, овощном цехах и в помещении для обработки яиц
- Срок исполнения – до 01.07.2021г
21. Инвентарь, используемый для раздачи порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах
- Срок исполнения – до 01.07.2021г
22. Заменить неисправное технологическое и холодильное оборудование
- Срок исполнения – до 01.07.2021г
23. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами
- Срок исполнения – до 01.07.2021г
24. В соответствии с п.8.1.7 СанПиН 2.3.2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утверждены постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. №32) размещать в обеденном зале, ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, порцийности порции.
- Срок исполнения – постоянно
25. В соответствии с п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным меню.
- Срок исполнения – постоянно
26. В соответствии СП.8.1.2., п.8.1.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в меню предусматривать распределение блюд кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник)
- Срок исполнения – постоянно
27. В соответствии с приложением 7 к п.6.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить среднесуточное содержание макаронных изделий в рационе 15-20г
- Срок исполнения – постоянно
- Ответственным за выполнения предписания 1 значить
Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с. Салтыково
- (наименование и фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии) индивидуального предпринимателя или гражданина на которое возлагается ответственность)
- Вы должны известить должностное лицо Управления Роспотребнадзора по Пензенской области, выдавшее предписание о выполнении требований путем направления письменного

ответа по адресу: Пензенская область. Н-Лом в Октябрьская ул., д. 55, , Территориальный
отдел Управления Роспотребнадзора по Пенз жской области в
Нижнеломовском, Наровчатском, Спасском, адинском, Мокшанском, Земетчинском районах
442150, тел. (8 841 54) 4 – 41 – 33)

в указанный в предписании срок(и).

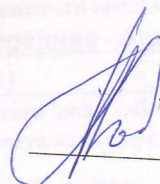
В случае непредставления или несвоевменное представления в государственный орган
(должностному лицу) сведений (информации), представление которых предусмотрено законом
и необходимо для осуществления этим органом (должностным лицом) его законной
деятельности, а равно представление в гос дарственный орган (должностному лицу) таких
сведений (информации) в неполном объеме или в искаженном виде в отношении Вас будут
приняты меры в соответствии с Кодексом Российской Федерации об административных
правонарушениях.

На основании статьи 10 и статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О
санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» предписание должно быть
выполнено в указанный срок.

В случае невыполнения в установленный срок законного предписания органа
(должностного лица), осуществляющего гос дарственный надзор (контроль), об устранении
нарушений законодательства в отношении Вас будут приняты меры о привлечении к
административной ответственности в соответствии с частью 1 статьи 19.5 КоАП РФ.

Предписание может быть обжаловано в порядке, установленном действующим
законодательством Российской Федерации.

главный специалист - эксперт
Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Пензенской области
в Нижнеломовском, Наровчатском,
Спасском, Вадинском, Мокшанском,
Земетчинском районах Пospelов И.В.
(должность, фамилия, инициалы должностного лица органа
государственного контроля (надзора), выдавшего предписание)



(подпись)

(Ф.И.О., подпись)

С предписанием ознакомлен Шуртина Наталья Геннадьевна

Копию настоящего предписания получил(а) « 9 » марта 2021 г.
Шуртина Наталья Геннадьевна директор муниципального общеобразовательного
учреждения средняя общеобразовательная школа с. Салтыково

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя
юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)