

Учетный номер КНМ 52240041000111946454 от 27.08.2024

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:

<https://private.proverki.gov.ru/private/knm/22018542>



QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (на



**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 Нижегородской области**

Тургенева ул., д. 1, г. Нижний Новгород, 603950, ОКПО 75681733 ОГРН 1055238026491, ИНН/КПП 5260147237/526001001, телефон: (831)436-78-90 Факс: (831)436-78-73, E_mail: sanepid@sinn.ru

**Территориальный отдел Управления
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Нижегородской области в городском округе город Шахунья,
Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах
606910, Нижегородская область, г. Шахунья, ул. Коминтерна, д. 78
Телефон: (83152) 2-23-55 Факс: (83152) 2-23-63 E_mail: fy260@nis-nn.ru**

11.09.2024

2024-52-12-26-1551-ВП

10 час. 00 мин.

(дата и время составления акта)

Нижегородская область, г. Шахунья, ул. Коминтерна, 78, Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области в городском округе город Шахунья, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах

(место составления акта)

Акт выездной внеплановой проверки

(плановой/внеплановой)

Выездная проверка проведена в соответствии с решением заместителя начальника территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области в городском округе город Шахунья, Тоншаевском, Тонкинском,

Шарангском, Ветлужском, Уренском районах – заместителя главного государственного санитарного врача в городском округе город Шахунья, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах Нижегородской области Горюновой Елены Александровны, учетный номер КНМ 522400410001|1946454 от 27.08.2024

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

1. Выездная проверка проведена в рамках

Федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора)

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

2. Выездная проверка проведена:

Горюновой Еленой Александровной -заместителем начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области в городском округе город Шахунья, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах

Грузиной Натальей Сергеевной –главным специалистом экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области в городском округе город Шахунья, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах

Овчинниковой Анастасией Александровной -специалистом экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области в городском округе город Шахунья, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

специалисты филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Городецком, Ковернинском, Балахнинском, Варнавинском, Воскресенском, Краснобаковском, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах, в городских округах Семеновский, Сокольский, город Шахунья, город Чкаловск»: Солнышкова Наталья Ивановна - помощник врача по общей гигиене.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов);

эксперты (экспертные организации):

филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Городецком, Ковернинском, Балахнинском, Варнавинском, Воскресенском, Краснобаковском, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах, в городских округах Семеновский, Сокольский, город Шахунья, город Чкаловск)

1) Кузнецова Ирина Сергеевна- главный врач филиала

2) Мельникова Елена Михайловна - заместитель руководителя органа инспекции - технический директор

3) Соловьева Ирина Валентиновна - врач по общей гигиене

Аттестат аккредитации Испытательного лабораторного центра № РОСС RU.0001.510887, выдан 24.04.2018 . Аттестат аккредитации Органа инспекции № RA. RU.710007 выдан Федеральной службой по аккредитации

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении:

-деятельности, действий (бездействий) Государственного бюджетного учреждения «Социально-реабилитационный центр несовершеннолетних Уренского муниципального округа» (ГБУ «СРЦН Уренского муниципального округа», в рамках которых должны соблюдаться обязательные требования; (указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):

606800, Нижегородская область, Уренский район, д.Большая Арья, ул.Центральная, д.12.

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемое лицо:

Государственное бюджетное учреждение «Социально-реабилитационный центр несовершеннолетних Уренского муниципального округа» (ГБУ «СРЦН Уренского муниципального округа») ИНН 5235003538 ОГРН 1025201205347; 606800, Нижегородская область, Уренский район, д.Большая Арья, ул.Центральная, д.12.

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с "29" августа 2024 г., 08 час. 45 мин.

по "11" сентября 2024 г., 10 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с... не приостанавливалось

с " " _____ г., _____ час. _____ мин.

по " " _____ г., _____ час. _____ мин.

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

10 рабочих дней (с 08 час. 45 мин. 29 августа 2024г. по 10 час. 00 мин. 11 сентября 2024г.)

(часы, минуты)

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

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

1) осмотр

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

в следующие сроки:

с "29" августа 2024 г., 08 час. 45 мин.

по "29" августа 2024 г., 18 час. 00 мин.

по месту: ; 606800, Нижегородская область, Уренский район, д.Большая Арья, ул.Центральная, д.12

по результатам которого составлен: протокол осмотра от 29.08.2024г., время 18:00

2) истребование документов:

истребование документов: правоустанавливающие документы, приказ о назначении законного представителя, уполномоченного представителя ООО «Тоншаевский общепит» и документы, подтверждающие его полномочия (доверенность или приказ); должностные инструкции (приказы о назначении) на ответственных лиц; муниципальные контракты (договора) на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся с общеобразовательными организациями; договора аренды помещений пищеблоков ; технические паспорта на блок помещений пищеблоков; графики питания учащихся с указанием класса, времени приема пищи ; договоры на дератизацию и дезинсекцию с актами выполненных работ, или документы, подтверждающие проведение контроля за наличием и численностью грызунов и насекомых за 2024г ; сведения, подтверждающие исправность технологического и холодильного оборудования; цикличное меню и ассортимент буфетной продукции, утвержденные организатором питания и согласованное руководителем организации для всех возрастных групп с указанием: суммарных объемов блюд по приемам пищи , распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи (завтрак, обед), технологические карты; журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, ведомость контроля за рационом питания, гигиенический журнал, журнал контроля температурного режима холодильного оборудования, журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях; документы, подтверждающие качество и безопасность применяемых дезинфицирующих и моющих средств, инструкции по применению на моющие и дезинфицирующие средства; журнал (графики) учета проведения генеральных уборок; перечень поставщиков пищевых продуктов; договоры (контракты) на поставку пищевых продуктов; документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов (декларации о соответствии (сертификаты соответствия), ветеринарные свидетельства, свидетельства о государственной регистрации, товарно-сопроводительная документация на товар: товарно-транспортные накладные, счета-фактуры и иные документы); маркировочные ярлыки, этикетки, листы-вкладыши, транспортная тара; программа (план) производственного контроля с приложениями, протоколы лабораторных (инструментальных) испытаний (исследований), проведенные в рамках производственного контроля за

2023 г. и истекший период 2024г; документация по внедрению и поддержанию процедур (в том числе протоколы лабораторных испытаний), основанных на принципах ХАССП, включая программу производственного контроля; договора с медицинскими организациями на проведение медицинских осмотров работников и аттестации, список контингентов работников и список лиц, подлежащих прохождению периодических медицинских осмотров в 2023-2024 г., листы ознакомления работников с календарным планом проведения медицинского осмотра, направления на предварительный (периодический) медицинский осмотр (обследование), журналы учета направлений на ПМО и заключений о проф. пригодности, заключения по результатам предварительного (периодического) мед. осмотра, заключительные акты по итогам проведения периодических медицинских осмотров работников за 2023год, личные медицинские книжки сотрудников, сведения о прохождении сотрудниками флюорографии и прививок по национальному календарю.

в следующие сроки:

с "29" августа 2024 г., . 08 час. 45 мин.

по "10" сентября 2024г. 10 час. 00 мин. -документы представлены

3) Отбор проб(образцов):

ВПМБ-1, ВПСХ-1, ГБМБ-2, СМБГКП-10, КЛР-12;

в следующие сроки:

с "29" августа 2024 г., 08 час. 50 мин.

по "29" августа 2024 г., 18 час. 00 мин.

по месту: 606800, Нижегородская область, Уренский район, д. Большая Арья, ул. Центральная, д.12.

по результатам которого составлен: акт отбора проб (образцов) продукции, объектов окружающей среды производственной среды от 29.08.2024г.- время 18:00;

4) экспертиза

в следующие сроки:

с "10" сентября 2024 г., 08 час. 30 мин.

по "10" сентября 2024г. 11 час. 10 мин.

по месту: 606502, Нижегородская область, г. Городец, ул. Доватора, д.9 Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Городецком, Ковернинском, Балахнинском, Варнавинском, Воскресенском, Краснобаковском, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах, в городских округах Семеновский, Сокольский, город Шахунья, город Чкаловск».

по результатам которой составлены экспертное заключение: № 03-3119 от 10.09.2024 (вход. № 52-26-677-2024г. от 10.09.2024г);

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения: учредительные документы юридического лица, санитарно-эпидемиологические заключения о соответствии условий для осуществления заявленной деятельности и экспертные заключения, лицензии на осуществляемую деятельность, технический паспорт учреждения; лицензия на медицинскую деятельность; данные по наполняемости групп учреждения; данные по возрастному составу детей групп учреждения; данные по площадям: участка учреждения, групповых площадок, хозяйственной зоны, площади теневого навеса; данные по оборудованию групповой площадки; данные по обеспечению учреждения санитарно-техническим оборудованием; данные по обеспечению учреждения мебелью, данные по ростовым показателям детей групп учреждения; данные по обеспечению детей групп учреждения постельным бельем, постельными принадлежностями; программа производственного контроля учреждения; программа производственного контроля с применением принципов ХАССП на пищеблоке учреждения; результаты лабораторно-инструментальных исследований и испытаний по программе производственного контроля за 2023 г. текущий период 2024 г.; договора на поставку продуктов питания; сведения, подтверждающие исправность технологического и холодильного оборудования; договор на вывоз ТБО; договор на водоснабжение и водоотведение; договор и акт обследования технического состояния систем вентиляции с данными об инструментальных измерениях объемов вытяжки воздуха; личные медицинские книжки сотрудников учреждения; инструкции, сертификаты соответствия, свидетельства о гос. регистрации на используемые дезинфекционные средства; сведения о площади обеденного зала, количество посадочных мест в обеденном зале; примерное утвержденное директором учреждения меню для детей с 7-11 лет и с 12 лет и старше с указанием суммарных объемов блюд по приемам пищи, распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи; технологические карты,

инструкции, меню приготавливаемых блюд на текущий день (основного и дополнительного питания); информация о детях, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, страдающие сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, индивидуальные меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании посещающих данное учреждение, информация об использовании в меню продуктов питания, обогащенных витаминами и минеральными веществами; инструкции по правилам мытья посуды и инвентаря; гигиенический журнал (сотрудники); журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; журнал бракеража готовой пищевой продукции; журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; ведомость контроля за рационом питания за 2024 г.; информация ежедневного меню в обеденном зале основного питания на сутки для всех возрастных групп детей. сведения по замене питьевой воды для организации питьевого режима; документы, подтверждающие качество и безопасность пищевой продукции (товарно-транспортные накладные, декларации соответствия, маркировочные ярлыки, этикетки, листы-вкладыши); заключительный акт по результатам проведенного периодического медицинского осмотра (обследования) работников; список контингентов подлежащих периодическим медицинским осмотрам в 2023-2024г.г.; список лиц, подлежащих прохождению периодического медицинского осмотра в 2023 – 2024г.г.; лист ознакомления работников с календарным планом проведения медицинского осмотра (сотрудников учреждения) за 2023 год и текущий период 2024 года; направления на медицинский осмотр сотрудников за 2023-2024г. г.; журнал учета направлений на периодические медицинские осмотры с января 2024 г.

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам внеплановой выездной проверки установлено:

Государственное бюджетное учреждение «Социально-реабилитационный центр несовершеннолетних Уренского муниципального округа» (ГБУ «СРЦН Уренского муниципального округа») размещается на обособленном земельном участке. Общая площадь земельного участка составляет - 2621 кв.м. Земельный участок по всему периметру имеет ограждение в деревянном исполнении. На земельном участке выделены зоны: зона отдыха- 700 кв.м, хозяйственная- 506 кв.м. На хозяйственную зону имеется отдельный въезд. Мусоросборники: 2 контейнера с крышками для твердых бытовых отходов установлены на бетонированной площадке. Вывоз мусора осуществляется специальным транспортом в соответствии с договором. На расстоянии 50 метров оборудована спортивная площадка. На участке в игровой зоне расположен тентовый навес -24кв.м, игровое оборудование, песочница. Уборка территории проводится своевременно.

Здание: приспособленное, одноэтажное, в кирпичном исполнении (1985 года постройки, в прошлом здание детского сада). В учреждении предусмотрен минимальный набор помещений для групп детей школьного и дошкольного возраста: жилые помещения для проживания детей, помещения для организации питания, помещения для оказания медицинской помощи, помещения для отдыха, игр, занятий, умывальные, туалеты, санитарно-бытовые помещения (прачечная и баня для детей); помещение для хранения белья.

Водоснабжение и канализация. Холодное водоснабжение централизованное, из арт.скважины п. Арья Уренского МО. Качество воды по микробиологическим и санитарно-химическим показателям отвечает санитарным требованиям. Горячее водоснабжение – выполнено от водонагревающих устройств электроводонагревателей (3х80л;1х50л;1х30л). Внутренняя разводка (горячей и холодной воды) выполнена: на пищеблок, в столовую, в умывальные, в мед. блок, в санузлы, в комнату гигиены девочек. Горячая и холодная вода подается через смесители.

Канализование- оборудована внутренняя канализационная сеть, с разводкой по зданию с выходом в емкость накопитель. Вывоз стоков осуществляется регулярно.

Естественное и искусственное освещение. Все основные помещения имеют естественное освещение. Светопроемы в спальнях комнатах оборудованы тканевыми шторами, в учебной комнате – тканевые шторы. Оконные стекла чистые, чистка стекол проводится по мере их загрязнения. Искусственное освещение– общее, равномерное, представлено светодиодными лампами, люминесцентными лампами, защитная арматура имеется. Источники искусственного освещения следов загрязнений не имеют. Место для временного хранения перегоревших люминесцентных ламп оборудовано в отдельном помещении на территории учреждения в складе.

Вентиляция - естественная, осуществляется через вент. каналы и фрамуги, на пищеблоке от электроплиты оборудована система вытяжной вентиляции на механическом побуждении. На пищеблоке установлен пароконвектомат -оборудование, которое является источником выделения избытка тепла и влаги.

Отопление –центральное, от населенного пункта д.Б. Арья.

Внутренняя отделка помещений: потолки – побелка, стены окрашены краской, полы покрыты линолеумом. В помещениях с влажным режимом работы стены и полы облицованы плиткой (туалеты, умывальные, прачечная, пищеблок, санузлы, комната гигиены девочек).

В учреждении на момент обследования -20 детей (6 мальчиков и 14 девочек); функционирует три воспитательные группы:

- старшая группа дети от 11-16 лет - 6 человек;
- средняя группа дети от 7-10 лет-7 человек;
- младшая группа дети от 3-6 лет-7 человек.

Количество спален – 6 (для дошкольников 2 спальни : 12,56 кв.м, 11,84кв.м.; для девочек 3 спальни (12,58кв.м,11,5кв.м.,13,1 кв.м), для мальчиков 1 спальня (15,54кв.м). Дети проживают по 4 человека в комнате, площадь жилых комнат и наполняемость детей в расчете - 4,5 кв.м. на 1 человека не превышает нормативную. Спальные комнаты оборудованы шкафами для одежды, деревянными стационарными кроватями в соответствии с возрастом детей, прикроватными тумбочками. Количество кроватей, тумбочек соответствует числу проживающих. Для обеззараживания воздуха во всех помещениях имеются настенные бактерицидные облучатели (рецеркулятор бактерицидный «Мегидез» - 6шт,облучатель медицинский бактерицидный «Азов»-13шт.) Паспорта на облучатели имеются. Журналы учета работы облучателей представлены, ведутся.

В учреждении оборудована комната отдыха площадью - 22,0 кв.м. мягкой мебелью, съемные чехлы в достаточном количестве. Имеется телевизор: установлен на расстоянии 6 метров от экрана до посадочных мест.

В учреждении для детей старшего возраста оборудована комната самоподготовки (25,6 кв.м.), дети занимаются группами, норма площади соответствует.

Для детей дошкольного возраста в групповой ячейке –игровая для детей дошкольного возраста (22кв.м.) Мебель (столы и стулья) имеют маркировку в соответствии с требованиями, расстановка мебели одно и двух- рядная.

Туалетные комнаты разделены по половому принципу туалеты для девочек (8,24кв.м.) и мальчиков (13,51кв.м.). Умывальная зона оборудована умывальными раковинами для мальчиков -3шт, для девочек - 2шт, электрополотенца для рук по 1-му в каждой умывальной зоне. Умывальные раковины оборудованы подводкой холодной и горячей воды через смеситель для мытья рук детей на уровне 1 x 0.4 метра от пола до борта прибора; 2x 0.5 м. от пола до борта прибора и 2x0.8 м. от пола до борта прибора, что соответствует требованиям. Установлены индивидуальные шкафы для полотенец и предметов личной гигиены, туалетные кабины с дверями по 3 унитаза в каждом туалете, что соответствует норме. В санитарном узле для мальчиков установлена ногомойка. Комната гигиены девочек (4,7кв.м.) : 1 унитаз, 1 биде, 1 умывальная раковина, 1 электрополотенце для рук, 1 электроводонагреватель.

Приемно - карантинное отделение имеет отдельный вход. В состав приёмного отделения входят:
- тамбур с коридором – площадью 2,1 кв.м, изолятор на -2 палаты на 1 койку – площадью 2x6,0 кв.м.
- сан. узел при изоляторе-3,6кв.м.; буфетная при изоляторе-2,5 кв.м.

Для хранения вещей оборудовано помещение, а именно кладовая оборудованная стеллажами с ячейками для раздельного хранения постельного белья, для одежды и нательного белья, для новых вещей, для верхней одежды и обуви, постельных принадлежностей.

В учреждении имеется:

- медицинский кабинет со входом из коридора - площадью 10,2 кв.м., процедурная со входом из коридора -15,7 кв.м.

Моющими, дезинфицирующими средствами обеспечены. Запас моющих, дезинфекционных средств, применяемых для дезинфекции помещений оборудования и инвентаря имеется, сроки годности соблюдаются, есть инструкции по применению. На дезинфицирующие средства представлена вся необходимая документация (МУ, регистрационные удостоверения, сертификаты и декларации соответствия).

Помещения прачечной:

– общая площадь 13,4 кв. м. В своем составе имеет: постирочную и гладильную. Имеется разграничение потоков чистого и грязного белья, выдача чистого белья проводится через окно, которое оборудовано в гладильной. Все оборудование в рабочем состоянии. Поточность соблюдается.

Режим дня и организация учебно-воспитательного процесса. Организован с учетом особенностей учебно-воспитательной и оздоровительной работы учреждения. В режиме дня предусмотрено 6-ти разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин), дневной сон, игры, свободное время.

Физическое воспитание - осуществляется в соответствии с программами воспитания и обучения. В системе физического воспитания используются различные организационные формы двигательной активности: утренняя гимнастика, воздушные и солнечные ванны, физкультурные занятия, прогулки и т.д.

Баня: размещается в отдельно стоящем здании, в деревянном исполнении (деревянный рубленый теплый сруб) на 5 помывочных мест. Имеет следующий набор помещений: раздевалка, помывочное отделение. Отделка стен, пол – дерево.

Раздевалка оборудована крючками для одежды, помывочное отделение - имеются 2 скамьи в деревянном исполнении, пластмассовые тазы, их количество соответствует количеству мест. Тазы чистые, обработка проводится в соответствии с требованиями. Мочалки обрабатываются в специальной промаркированной емкости с дез. средствами. Помывка детей проводится 2 раза в неделю вторник, пятница.

Организация питания:

Пищеблок: работает на сырье. Имеется следующий набор помещений: буфетная -раздаточная -6,0 кв.м, находится отдельно от пищеблока с обеденным залом. Обеденный зал 23,0 кв.м.- установлены стулья и столы – 7 комплектов, каждый рассчитан на 4 места.

Буфетная оборудована посудомоечной машиной, 3-х секционной мойкой, стеллажами с сушилкой для посуды, столом для использованной посуды, столом для чистой посуды, раковиной для рук.

Пищеблок состоит из следующих помещений: горячий цех-22,7 кв.м. совмещенный с моечной кухонной посуды и зонами для первичной и вторичной обработки овощей; отдельный мясо -рыбный цех - 6,0 кв.м.; склад для сыпучих продуктов и скоропортящихся продуктов с холодильным оборудованием -10,0 кв.м.

горячий цех оборудован и имеет четырех-конфорочная эл. плита с электродуховкой-1 шт.; пароконвектомат; 2 стола для готовой продукции; среднетемпературный холодильник для хранения суточных проб; среднетемпературный холодильник для хранения суточного запаса продуктов, стол для раздачи; весы для готовой продукции -1шт; мясорубка для вареной продукции, протирочная машина; раковина для мытья рук; стол для теста; шкаф для хлеба;

в горячем цехе выделены зоны:

-для первичной обработки овощей, где оборудовано: стол цельнометаллический-2шт.; производственные раковины-2 шт.; весы для сырой продукции-1шт.;

- для вторичной обработки овощей и фруктов где оборудовано: стол цельнометаллический-1шт.; производственные раковины-2 шт.;

- зона для мытья кухонной посуды оборудована 2-мя производственными раковинами; стеллаж для кухонной посуды;

мясо -рыбный цех 3 производственные раковины; 3 производственных цельнометаллических стола; мясорубка для сырого, холодильник для мяса и рыбы

склад для хранения продуктов оборудован прибором для измерения температуры и влажности воздуха; 3 единицы холодильного оборудования. На территории имеется овощехранилище.

Персонал пищеблока обеспечен специальной санитарной одеждой по 3 комплекта, масками и перчатками, у каждого имеется отдельный шкаф для хранения спец. и личной одежды. Были проинспектированы продукты питания, которые находились в складском помещении, все производители РФ и местного производства. Имеется разводка холодной воды ко всем моечным ваннам, горячее водоснабжение – от бойлера. Вентиляция пищеблока: естественная и механическая вытяжная (зонт) – в исправном состоянии. Искусственное освещение выполнено люминесцентными лампами, защитная арматура имеется. Оборудование и оснащение пищеблока: достаточное количество, находится в исправном состоянии. Режим уборки помещений организован влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Генеральная уборка проводится ежемесячно. Уборочный инвентарь на пищеблоке выделен, промаркирован, используется по назначению, хранится в специально отведенном месте в шкафу. На пищеблоке имеется достаточное количество моющих, дезинфицирующих средств. На дез. средства имеется необходимая документация (МУ, регистрационные удостоверения, сертификаты соответствия), сроки годности соблюдаются. На пищевые продукты предоставлены документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевых продуктов. Суточные пробы: оставлены в полном объеме, хранятся 48 часов в холодильнике. Ежедневно проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей: отметки в журнале «Здоровья» имеются. Предоставлены в соответствии с требованиями: журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал учета температурного режима.

Прохождение медицинских осмотров работниками

Количество работников - 36 человек, представлены личные медицинские книжки на всех сотрудников. Медицинский осмотр пройден своевременно, в полном объеме. Муниципальный контракт на проведение предварительных и периодических медицинских осмотров с ООО «Центр» представлен № 0910-3 от

09.10.2023г. Заключительный акт представлен. Документы по мед. осмотрам представлены в соответствии с требованиями: список контингентов подлежащих периодическим медицинским осмотрам в 2023-2024г.г.; список лиц, подлежащих прохождению периодического медицинского осмотра в 2023 – 2024г.г.; лист ознакомления работников с календарным планом проведения медицинского осмотра (сотрудников учреждения) за 2023 год и текущий период 2024 года; направления на медицинский осмотр сотрудников за 2023-2024г. г.; журнал учета направлений на периодические медицинские осмотры с января 2024 г. При проверке мед. книжек установлено, что аттестация персонала на знание СП проводится с кратностью 1 раз в 2 года, персонала пищеблока и лиц участвующих в раздаче пищи детям 1 раз в год. Аттестация у всего персонала пройдена в соответствии с требованиями.

Противоэпидемические мероприятия проводятся: осмотр детей на педикулез проводится еженедельно, журнал представлен. Программа производственного контроля разработана, представлена, результаты лабораторных исследований представлены. На пищеблоке производственный контроль основанный на принципах ХАССР проводится, программа и результаты лабораторных исследований представлены. Примерное утвержденное директором учреждения меню - представлено, технологические карты представлены. При оценке представленного 14-ти дневного меню на три возраста установлено, что в учреждении предусмотрено 6-ти разовое питание.

Проведено контрольное взвешивание массы порций в граммах для возрастной категории 7-11лет завтрака, обеда.

По меню 29.08.2024г на завтрак для возрастной категории 7-11лет : каша пшенная -200гр., кофейный напиток -200гр., хлеб пшеничный с маслом, сыр-55гр. Согласно контрольного взвешивания установлено: фактический выход бутерброд с маслом ,сыром составил 53,6грамм ; каша пшенная- 216 грамм ; кофейный напиток -182грамма ;

Обед по меню: салат из свеклы с соевым огурцом- 60гр, рассольник Ленинградский -250гр., зразы из говядины с манной кашей 50грамм, макаронные изделия отварные-150гр., компот из ягод сушеных - 200гр. Согласно контрольного взвешивания установлено: фактический выход салат из свеклы с соевым огурцом- 60гр, рассольник Ленинградский -262гр., зразы из говядины с манной кашей и макаронные изделия отварные- 186гр., компот из ягод сушеных -208гр.

При рассмотрении документов, представленных ГБУ «СРЦН Уренского муниципального округа» установлено:

1.Согласно представленной ведомости контроля за июль 2024года имеется невыполнение норм питания по фруктам: 3-7 лет – 67грамм; 7-11лет -147грамм; 12 лет и старше- 147грамм. Перевыполнение норм по сахару составляет: 3-7 лет- в 2,3 раза; 7-11 лет- 2,7раза; 12 и старше в 3 раза.

2.Согласно представленного 14-ти дневного меню и журнала бракеража готовой продукции установлено, что фактическое меню не соответствует утвержденному: в утвержденном меню (2,4,6,8,10,12,14день) предусмотрены на второй завтрак фрукты свежие по факту они отсутствуют; 28.08.2024г в обед по утвержденному меню сельдь соленая, по фактическому ее нет; 23.082024 по утвержденному меню помидора консервированная, по фактическому меню огурец консервированный.

3.Согласно 14-ти дневного утвержденного меню для детей на три возраста завышены и занижены суммарные объемы блюд по приемам пищи, а именно :

- суммарные объемы блюд по приемам пищи в граммах составляют от 3 до 7 лет : завтрак от 362 грамм до 420грамм при норме 400грамм (среднее за 14 дней 378грамм); второй завтрак от 170 грамм до 270грамм при норме 100грамм (среднее за 14 дней 220грамм); обед от 625грамм до 635 грамм при норме 600грамм (среднее за 14 дней 626грамм); полдник от 240грамм до 270 грамм при норме 250грамм (среднее за 14 дней 248грамм); ужин от 390 грамм до 460 грамм при норме 450грамм (среднее за 14 дней 415 грамм); 2 ужин 190 грамм при норме 150 грамм.
- суммарные объемы блюд по приемам пищи в граммах составляют от 7-12 лет: завтрак от 455 грамм до 505грамм при норме 500грамм (среднее за 14 дней 466грамм); второй завтрак от 210 грамм до 410грамм при норме 200грамм (среднее за 14 дней 310грамм); обед 800 при норме 700грамм (среднее за 14 дней 800грамм); полдник от 280грамм до 310 грамм при норме 300грамм (среднее за 14 дней 290грамм); ужин от 520 грамм до 605 грамм при норме 500грамм (среднее за 14 дней 560 грамм); 2 ужин 225 грамм при норме 200 грамм.
- суммарные объемы блюд по приемам пищи в граммах составляют 12лет и старше : завтрак от 514 грамм до 560грамм при норме 550грамм (среднее за 14 дней 525грамм);

второй завтрак от 215 грамм до 415грамм при норме 200грамм (среднее за 14 дней 315грамм);

обед от 905грамм до 945 грамм при норме 800грамм (среднее за 14 дней 917грамм);

полдник от 280грамм до 310 грамм при норме 350грамм (среднее за 14 дней 288грамм);

ужин от 615 грамм до 635 грамм при норме 600грамм (среднее за 14 дней 630 грамм);

2 ужин 275 грамм при норме 200 грамм.

4.Согласно приложению №10 таб. № 1 и № 3 распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии (ккал) по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации составляет:

3-7лет (средние значения): завтрак -374,6 ккал-21% (при норме 20%),второй завтрак -206,7ккал- 11,48% (при норме 5%),обед- 638ккал-35,4% (при норме 35%), полдник -255,8 ккал-14,2%(при норме 15%), ужин -442,7 ккал -24,6 % (при норме 20%),2-ужин- 138,4 ккал-7,7% (при норме 5%);

Таким образом суточная калорийность рациона питания для детей в целом по меню детей в возрасте от 3-7 лет составляет -115,4% при норме 100%. Следовательно распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации завышено на 15.4%

7-11лет (средние значения): завтрак -498.4 ккал-21% (при норме 20%),второй завтрак -239ккал- 10% (при норме 5%),обед -862,8ккал-36,7% (при норме 35%), полдник -326,3 ккал-13,9%(при норме 15%), ужин -691,7 ккал -29,4 % (при норме 20%),2-ужин-187 ккал-7,95% (при норме 5%)

Таким образом суточная калорийность рациона питания для детей в целом по меню детей в возрасте от 7-11 лет составляет -119,4% при норме 100%. Следовательно распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации завышено на 19.4%

12 лет и старше (средние значения): завтрак -616,2 ккал-22,6% (при норме 20%),второй завтрак - 258,2 ккал- 9,5% (при норме 5%),обед- 1075,6 ккал-39,5% (при норме 35%), полдник -326 ккал-12%(при норме 15%), ужин -838,7 ккал -30,8 % (при норме 20%),2-ужин- 218,9 ккал-8% (при норме 5%). Таким образом имеется как завышение так и занижение норм по среднему значению.

Таким образом суточная калорийность рациона питания для детей в целом по меню детей в возрасте от 12 лет и старше составляет -122,4% при норме 100%. Следовательно распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации завышено на 22.4%.

В ходе проверки выявлены нарушения обязательных требований:

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20); СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее по тексту: СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а именно согласно протокола осмотра от 29.08.2024. г.:

1. Не все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии, имеются перегоревшие лампы: жилые комнаты, комнаты изолятора, нарушение пп.2.8.9 п.2.8. гл.2 СП 2.4. 3648-20
2. Отопительные приборы в жилых, игровых комнатах не оборудованы ограждающими устройствами (фото №2) - нарушение пп. 2.7.5 п.2.7 гл.2 СП 2.4. 3648-20 ;
3. Мебель (прикроватные тумбочки жилая комната №6 -2шт. (фото №3), стулья -2 шт. в обеденном зале (фото №4) не имеют покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств, поверхности неровные , имеются сколы ,дефекты, 1 кровать в жилой комнате №3 с трещиной) - нарушение пп.2.4.9 п.2.9 гл.2 СП 2.4. 3648-20 ;
4. Не все санитарно-техническое оборудование находится в исправном состоянии и без дефектов: в туалете для мальчиков один сливной бочок в нерабочем состоянии, в санитарном узле при изоляторе унитаз в нерабочем состоянии- нарушение пп.2.4.11 п.2.4 гл.2 СП 2.4.3648-20;
5. Стены и потолки помещений имеют дефекты и повреждения, краска на стенах в жилых комнатах, коридорах, изоляторе, местами потрескалась, отпала, что не позволяет качественно проводить влажную уборку и дезинфекцию, с применением моющих и дезинфицирующих средств - нарушение пп.2.5.3 п.2.5 гл.2 СП 2.4. 3648-20
6. Стены и потолки помещений гладильной в прачечной имеют дефекты и повреждения, краска на стенах местами потрескалась, отпала, что не позволяет качественно проводить влажную уборку и дезинфекцию, с применением моющих и дезинфицирующих средств - нарушение пп.2.5.3 п.2.5 гл.2 СП 2.4. 3648-20 ;
7. Не во всех помещениях, предназначенных для детей проводится контроль температуры воздуха, а именно в жилой комнате №2 нет термометра- нарушение пп.2.7.3 п.2.7 гл.2 СП 2.4. 3648-20;

8. В бане дети не пользуются индивидуальными принадлежностями обувью, используется обувь для повседневной носки, не все дети обеспечены индивидуальными средствами гигиены –расческами- нарушение пп.2.9.6 п.2.9 гл.2 СП 2.4.3648-20;
9. Влажная уборка помещений проводится некачественно: в жилой комнате №1 на полу, на поверхности шкафа скопление пыли, грязь- нарушение пп.2.11.2 п.2.11 гл.2 СП 2.4. 3648-20
10. Уборочный инвентарь для уборки туалета в санитарном узле для девочек хранится вместе в одном шкафу с остальным уборочным инвентарем (фото №5)- нарушение пп.2.11.3 п.2.11 гл.2 СП 2.4. 3648-20;
11. Смена постельного белья проводится не по мере загрязнения (в жилой комнате №3 простыни грязные)- нарушение пп.2.11.5 п.2.11.5 гл.2 СП 2.4. 3648-20;
12. На пищеблоке установлен пароконвектомат -оборудование, которое является источником тепла и влаги. Данное оборудование не обеспечено местной системой вытяжной вентиляции (фото №1), при этом в паспортах оборудования также предусмотрена установка местной вытяжки, что является нарушением п.2.13 гл.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
13. На пищеблоке используется кухонная посуда, разделочный инвентарь с дефектами и повреждениями, используются тазы, ведра с отбитой эмалью (тазы с маркировкой «ОВ»,»РВ», «МС», доска разделочная с маркировкой «РВ» с трещиной (фото 6,7); инвентарь - один ополовник, используемый для раздачи блюд, не имеет мерную метку объема в литрах и (или)миллилитрах нарушение пп.2.4.6.2 п.2.4 гл.2 СП 2.4. 3648-20;
14. В складском помещении для хранения сыпучих продуктов используется приспособленное оборудование – стеллажи из дерева, не предусматривающие возможность их мытья и обеззараживания, нарушение пп.2.4.6.2 п.2.4.6 гл.2 СП 2.4. 3648-20;
15. В помещениях пищеблока имеются мухи- нарушение п.2.23 гл.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
16. В складе для хранения продуктов не соблюдаются условия хранения фруктов, установленные производителем : в холодильном оборудовании хранятся яблоки свежие изготовитель ООО НЛК, согласно информации на этикетке должны храниться при температуре -2Сдо +4С , хранятся согласно температуре на градуснике +10 С- нарушение п.3.1 гл.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
17. В складе для хранения продуктов нарушены условия хранения капусты квашеной изготовитель ООО «ФУДСТАР», которая согласно информации на этикетке после вскрытия упаковки должна храниться не более 24 часов, дата вскрытия 27.08.2024г. - нарушение п.3.1 гл.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Согласно рассмотренных документов, представленных ГБУ «СРЦН Уренского муниципального округа» выявлены нарушения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 :

18. Согласно представленной ведомости контроля за июль 2024года имеется невыполнение норм питания по фруктам: 3-7 лет – 67грамм; 7-11лет -147грамм; 12 лет и старше- 147грамм. Перевыполнение норм по сахару составляет: 3-7 лет- в 2,3 раза; 7-11 лет- 2,7раза; 12 и старше в 3 раза.
19. Фактическое меню не соответствует утвержденному : в утвержденном меню (2,4,6,8,10,12,14день) предусмотрены на второй завтрак фрукты свежие по факту они отсутствуют; 28.08.2024г в обед по утвержденному меню сельдь соленая , по фактическому ее нет - нарушение п.8.1.4 гл.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
20. Суммарные объемы блюд, фактическая масса порций для детей (в граммах) при проведении контрольного взвешивания порций не соответствует требованиям , содержащихся в приложении № 9 таблицы 1, таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - нарушение п.8.1.2 гл.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
21. Согласно таблицы №3 приложения №10 для детей с круглосуточным пребыванием завтрак должен составлять 20% от суточного рациона питания, фактически по меню он составляет 21,0-22,6%. Второй завтрак должен составлять 5%- фактически составляет -11,48-9,5%. Обед должен составлять 35% суточной нормы – фактически составляет 36,7-39,5%. Полдник должен составлять 15%, а фактически по меню составляет 14,2%-12%. Ужин должен составлять 20% от суточного рациона, а фактически составляет – 24,6-30,8%. Второй ужин должен составлять 5%, а фактически составляет – 7,7%-8%, что является нарушением приложения №10 таб. таб.3, п.8.1.2.3 гл.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
22. Меню для детей разного возраста реализуется не в соответствии с требованиями, содержащихся в приложении №10 таблица № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Согласно приложению №10 таб. № 1 распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи для детей с круглосуточным пребыванием должен составлять 100%, а по факту

- в возрасте от 3-7 лет составляет -115,4% при норме 100%. (завышение на 15,4%);
- в возрасте от 7-11 лет составляет -119,4% при норме 100%. (завышение на 19,4%)
- в возрасте с 12 лет и старше составляет -122,4% при норме 100%. (завышение на 22,4%), что является нарушением приложения №10 таб. № 1 п.8.1.2.3 гл.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Ответственным за пункты выявленных нарушений является директор Государственного бюджетного учреждения «Социально-реабилитационный центр несовершеннолетних Уренского муниципального округа» Чернигина Елена Александровна согласно должностной инструкции директора утвержденной приказом министерства социальной политики Нижегородской области от 10.01.2012 № 1-кд (пункт 2.16), приказа министерства социальной политики Нижегородской области № 865/1-к от 26.06.2024 г.

Выявленные нарушения пунктов № 1,4,7-11,13,15 устранены до окончания проведения контрольного надзорного мероприятия, что подтверждается информационным письмом № 362 от 09.09.2024 г. и фото-таблицей (вх. № 52-26673-2024 от 09.09.2024 г.);

По выявленным нарушениям п. № 5,12,14,16 ранее выдано предписание об устранении нарушений обязательных требований № 2024-52-12-26-1477-ПВ от 04.07.2024 г. со сроком исполнения 25.11.2025 г.

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

- 1) протокол осмотра от 29.08.2024г.
- 2) поручение о проведении экспертизы (отбора проб, испытания) № 52-12-26/06.1-676-2024 от 28.08.2024 г.
- 3) акт отбора проб (образцов) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды от 29.08.2024г. на пищеблоке ГБУ «СРЦН Уренского муниципального округа»
- 4) информационное письмо от 10.09.2024 г. № 52-20-27ф/02-3119-2024« ответ на поручение № 52-12-26/06.1-676-2024 от 23.08.2024г. вход. № 03-2685/ш от 28.08.2024г.» (вход. № 52-26-677-2024 от 10.09.2024г.) с протоколами и экспертным заключением № 03-3119 от 10.09.2024г. (вх. № 52-26-677-2024 от 10.09.2024г.)
- 5) протокола испытаний № 52-20-03/16767-01-24 от 03.09.2024 г.; № 52-20-03/16818-24 от 04.09.2024 г.; № 52-20-03/16952-24 от 04.09.2024 г.; № 52-20-03/16953-24 от 04.09.2024 г.; № 52-20-03/16954-24 от 04.09.2024 г.; № 52-20-03/16955-24 от 04.09.2024 г.; № 52-20-03/16956-24 от 04.09.2024 г.; № 52-20-03/16957-24 от 04.09.2024 г.; № 52-20-03/16958-24 от 04.09.2024 г.; № 52-20-03/16959-24 от 04.09.2024 г.; № 52-20-03/16960-24 от 04.09.2024 г.; № 52-20-03/16961-24 от 04.09.2024 г.; № 52-20-03/16962-24 от 04.09.2024 г.; № 52-20-03/16963-24 от 04.09.2024 г.; № 52-20-03/16964-24 от 04.09.2024 г.; № 52-20-03/16965-24 от 04.09.2024 г.;
- 6) фото-таблица;
- 7) акт № 1 от 29.08.2024 г. о порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей;
- 8) предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований от 11.09.2024 г. (указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области в городском округе город Шахунья, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах:



Грузина Н.С.

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

Грузина Наталья Сергеевна - главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области в городском округе город Шахунья, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах телефон: 8 831 54 2-11-05, E mail: fy260@mts-nn.ru

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должности инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки,
контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Сознаю себя 11.09.2024г в 10⁰⁰ директор
ТБУ с рцп Уренского муниципального округа
Черкишев Евгений Александрович

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

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:



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