

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу - Югре в городе Нягань и Октябрьском районе, г. Нягань, 1 мкр. дом 20, помещение 74

01.07.2021
09:00

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 75

По адресу/адресам: Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей на базе Бюджетного учреждения Ханты-Мансийского автономного округа - Югры "Няганский реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями" 628187, г. Нягань, ул. Речная, дом, 191

На основании распоряжения Заместитель главного государственного санитарного врача по ХМАО-Югре Казачинина Александра Аркадьевича № 206 от 27.05.2021 была проведена плановая документарная и выездная проверка в отношении: Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей на базе Бюджетного учреждения Ханты-Мансийского автономного округа - Югры "Няганский реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями"

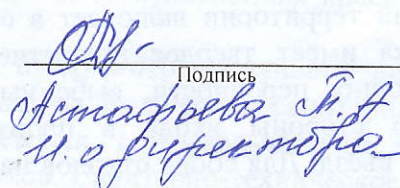
Дата и время проведения проверки:
04.06.2021 с 09:30 по 11:30. Продолжительность 2:00
Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней

Акт составлен: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу - Югре в городе Нягань и Октябрьском районе, г. Нягань, 1 мкр. дом 20, помещение 74

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении выездной проверки)

«28» мая 2021 г.
Дата

18:00
Время


Подпись
Астафьева А.А.
и.о. директора

Александрова С.Н.
Ф.И.О.

Лицо(а), проводившие проверку:

И. о. начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу - Югре в г. Нягани и Октябрьском районе, заместитель главного государственного санитарного врача по г. Нягань и Октябрьскому району Мишкина Инна Анатольевна.

Заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу - Югре в г. Нягани и Октябрьском районе заместитель главного государственного санитарного врача по г. Нягань и Октябрьскому району Авдеева Любовь Ивановна;

Главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу - Югре в г. Нягани и Октябрьском районе Свищев Максим Константинович.

При проведении проверки присутствовали: директор Александрова С.Н.

На базе БУ ХМАО-Югры «Няганский реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» осуществляется деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием в период летних каникул (без организации

дневного сна) на основании Санитарно – эпидемиологического заключения №86.НЯ.04.000.М.000042.07.20 от 05.07.2020г.

Работа лагеря «Пусть всегда будет солнце» с дневным пребыванием детей на базе образовательного учреждения организована в первую и вторую смены по пятидневной рабочей неделе. Часы работы с 8.30 до 14.30 ч. В первую и вторую смены будет сформировано по 3 отряда из 31 учащегося в каждой смене, всего – 62. Отряды разновозрастные от 6 до 17 лет.

Продолжительность смены во время летних каникул составляет не менее 21 дня.

Организация работы оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей осуществляется по следующему режиму пребывания детей с 8.30 до 14.30 часов, с организацией – 2 разового питания (завтрак, обед).

Организован следующий режим:

Элементы режима дня	Время проведения
Прием детей, утренняя гимнастика	08.30 – 09.00
Подготовка к завтраку	09.00 – 09.15
Завтрак	09.15 – 10.00
Работа по плану отрядов, спортивные, культурные мероприятия коррекционно-развивающие занятия со специалистами	10.00 – 12.00
Оздоровительные, лечебные процедуры	12.00 – 13.00
Подготовка к обеду, обед	13.00 – 14.00
Свободное время, игры	14.00 – 14.30
Уход детей домой	14.30

Форма организация занятий – групповая, продолжительность занятия составляет не более 35 минут. Наполняемость групп при организации занятий в кружках, секциях не более 15 чел., допустимая – 20 человек (за исключением хоровых, танцевальных и других занятий). Кружковая деятельность чередуется с активным отдыхом и спортивными мероприятиями. Занятия с использованием компьютерной техники проводиться не будут.

Территория образовательной организации по периметру ограждена забором и полосой зеленых насаждений, имеется наружное электрическое освещение. На территории выделены игровая и хозяйственная зоны.

Зона игровой территории включает в себя спортивно-игровую площадку. Спортивно-игровая площадка имеет твердое покрытие, без трещин и выбоин. Занятия на сырых площадках, имеющих неровности, выбоины, приводиться не будут. Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд. Для сбора отходов на территории хозяйственной зоны на расстоянии не менее 25 метров от входа на пищеблок установлены мусоросборники на специальной бетонированной площадке. Мусоросборники оборудованы съемными крышками.

Здание: отдельно стоящее двухэтажное здание, в капитальном исполнении. на удаленном расстоянии от промышленных, коммунальных, хозяйственных и других организаций. Оздоровительное учреждение размещается не выше второго этажа.

Естественное освещение: имеется, преимущественно левостороннее боковое, за счёт оконных проёмов. Для ограничения избыточного теплового воздействия инсоляции помещений оздоровительного учреждения, окна обеспечены солнцезащитными устройствами или шторами

Искусственное освещение: светодиодные лампы в защитной armature.

Система отопления: центральная.

Холодное водоснабжение: централизованное.

Горячее водоснабжение: централизованное.

Вентиляция:

- естественная: через оконные, дверные проемы, вентиляционные каналы. В помещениях лагеря с дневным пребыванием созданы условия для соблюдения режима проветривания. Для

этих целей все окна открываются и имеют форточки (фрамуги). Открывающиеся окна, фрамуги, форточки оборудованы москитными сетками от залета кровососущих насекомых.

- приточно-вытяжная.

Канализация: централизованная.

Перечень основных помещений: три игровые комнаты, зал ЛФК, зал адаптивной физкультуры, физиокабинет, галокамера, массажный кабинет, кабинеты оккупациональной терапии и изобразительной деятельности, музыкальный зал, медицинский кабинет, пищеблок.

Игровые комнаты располагаются на втором этаже, оборудованы столами, стульями (по числу детей в отряде), настольными играми, учебными досками. Оборудование (столы, стулья) соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к учреждениям дополнительного образования. Мебель (учебные столы и стулья) стандартная, комплектная и имеет маркировку, соответствующую ростовой группе. Мебель, игровое оборудование и инвентарь соответствуют росту-возрастным особенностям детей. Имеются бактерицидные установки, типа «Дезар» в каждой игровой комнате. Внутренняя отделка: потолок - водоэмульсионная краска, стены – окрашенные обои, пол - линолеум.

В каждой игровой комнате имеется отдельный санузел для детей, оборудованный раковиной для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, унитазом и помещением уборочного инвентаря. В наличии мыло, одноразовые полотенца. Помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря оборудовано поддоном с раковиной и подводкой к ним холодной и горячей воды со смесителем. В игровой группе Радуга (213) отмечается совместное хранение уборочного инвентаря для групповой комнаты и туалета что не соответствует требованиям п.2.11.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи". Внутренняя отделка помещений: потолок - водоэмульсионная краска, стены и пол – керамическая плитка.

Гардеробная расположена на первом этаже, оборудована вешалками для верхней одежды детей.

Галокамера, зал лечебной физкультуры, кабинет физиотерапии, массажный кабинет располагаются на первом этаже. Зал адаптивной физической культуры, кабинет оккупациональной терапии, кабинет изобразительной деятельности, музыкальный зал - на втором этаже. Помещения используются согласно функциональному назначению. На момент осмотра все необходимое оборудование, инвентарь, аппаратура в наличии и в исправном состоянии. Внутренняя отделка: потолок - водоэмульсионная краска, стены – окрашенные обои, пол - линолеум.

В лагере с дневным пребыванием предусмотрены туалеты для мальчиков и девочек, оборудование кабинетами с дверями без запоров. Количество санитарных приборов определено из расчета не менее 1 унитаза на 20 девочек, 1 умывальника на 30 девочек, 1 унитаза, 1 писсуара и 1 умывальника на 30 мальчиков. Санитарно-техническое оборудование исправно без сколов, трещин и других дефектов. Для персонала выделены отдельные санузлы. Туалеты оборудованы педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, бумажными полотенцами. Унитазы обеспечены сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Питьевой режим в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей организован с использованием кипяченной воды. Оздоровительное учреждение обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале; одноразовых стаканчиков - в игровых, учебных и спальнях помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Помещения медицинского назначения: медицинский кабинет, кабинет осмотра. Помещения медицинского блока обеспечены холодным и горячим водоснабжением. В медицинском блоке установлены раковины со смесителями и дозаторами жидким мылом и раствором антисептика; предусмотрена отделка керамической плиткой на высоту 1,6 м. от пола и на ширину 20 см.

Медицинский кабинет оснащен шкафом для спецодежды, шкафами для медицинской документации, тумбочками, таблицами для осмотра зрения, письменным столом, стульями.

Кабинет осмотра оснащен кушеткой, ростомером, электронными весами, ширмом, холодильником, бактерицидный облучатель-рециркулятор типа «Дезар», а также необходимым инструментарием и приборами. В качестве изолятора для временной изоляции заболевших предполагается использовать кабинет осмотра. Аптечки в наличии, укомплектованы.

В медицинском блоке имеется помещение для уборочного инвентаря, оборудованное поддоном с раковиной и подводкой к ним холодной и горячей воды со смесителем.

В помещениях медицинского назначения поверхности потолка, стен и пола гладкие, допускающие их уборку влажным способом и устойчивые к действию моющих и дезинфицирующих средств. В случае образования медицинских отходов (например, в случае оказания ПМП), которые по степени их эпидемиологической опасности относятся к потенциально опасным (рискованным отходам), их обезвреживают и удаляют в соответствии с установленными санитарными правилами и требованиями по сбору, хранению, переработки, обезвреживания и удаления всех видов отходов лечебно-профилактических учреждения.

Медицинский работник осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение, ведет учет заболеваемости.

Пищеблок: размещен на первом этаже, имеет самостоятельный выход на территорию хозяйственной зоны. Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. В состав пищеблока входит: раздаточная, горячий цех, мясо-рыбный цех, овощной цех, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, склад, морозильные и холодильные камеры, шкаф для хранения уборочного инвентаря, комната персонала и т.д.

Обеденный зал представлен 2 сообщающимися помещениями и рассчитан на 37 посадочных мест, позволяет разместить одновременно всех детей на период летней оздоровительной кампании. Перед столовой установлено достаточное количество исправных раковин со смесителями для мытья рук (6 шт.) из расчета 1 раковина на 20 человек, а также предусмотрены электрополотенца (1 шт.), жидкое мыло, дозаторы с антисептиком для обработки рук. В обеденном зале установлены столы и стулья, два бактерицидных облучателя-рециркулятора. Столовая обеспечена столовой посудой, кухонной посудой, столовыми и кухонными приборами в полном объеме.

Внутренняя отделка: пол, стены на 1,7 м – керамическая плитка, стены выше 1,7 м и потолок – вододисперсионная краска.

Раздаточная: стол для раздачи, холодильник для готовой, молочной продукции.

Горячий цех: установлена стационарная 4-х конфорочная электроплита с жарочным шкафом, электросковорода, духовой шкаф, стол для теста, стол для готовой продукции, холодильник, морозильный ларь, раковина для мытья рук.

Мясорыбный цех: 2-хсекционная мойка («МС», «РС»), раковина с производственным столом «КС», 2 производственных стола, электромясорубка, раковина для мытья рук. Обработка яиц проводится в мясорыбном цехе. Имеется отдельный промаркированный инвентарь.

Овощной цех: раковина с производственным столом «ОС», раковина для мыть рук, овощерезка, ларь, холодильное оборудование для овощей.

Моечная для мытья столовой посуды оборудована 2-хсекционной мойкой, посудомоечной машиной, стеллажами для хранения посуды, раковиной для мытья рук.

Моечная для мытья кухонной посуды оборудована 3-хсекционной мойкой, стеллажами для хранения посуды, раковиной для мытья рук.

Складское помещение: Оборудованы стеллажами, подтоварниками, приборами для измерения относительной влажности и температуры.

Холодильное оборудование в помещениях пищеблока находится в исправном состоянии.

Во всех производственных цехах установлены раковины для мытья рук персонала, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители и гибкие шланги. Все используемое оборудование и инвентарь промаркировано и в исправном состоянии, предусмотрены средства измерения температуры.

Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в чистоте. В моечных помещениях имеются инструкции о правилах мытья рук и инвентаря с указанием

концентрации и объемов применяемых моющих средств. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; холодильных камер; вспомогательных помещений и т.д.) выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

Для искусственного освещения на пищеблоке оборудованы светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не располагаются над технологическим оборудованием. Загрузка продуктов питания на пищеблок предусмотрена через отдельный вход.

Комната персонала: отдельные шкафы для верхней и специальной одежды.

Требования к санитарному содержанию территории, помещений и мытью посуды: территория оздоровительного учреждения содержится в чистоте. Мусор собирают в мусоросборники, с плотно закрывающимися крышками, сжигание мусора на территории учреждения, в том числе в мусоросборниках не осуществляется.

Поверхность стен, полов и потолков помещений оздоровительного учреждения при визуальном осмотре гладкая, без дефектов (щелей, трещин, дыр и др.), легкодоступна для влажной уборки и устойчива при использовании моющих и дезинфицирующих средств. Мебель, оборудование, дезинфекционные средства, строительные и отделочные материалы разрешены к применению.

Все помещения оздоровительного учреждения в соответствии с графиком подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств (эффективных в отношении вирусов).

В оздоровительном учреждении для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке.

Дезинфицирующие и моющие средства хранят в соответствии с инструкцией в местах недоступных для детей – в комнате уборочного инвентаря. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях столовой не осуществляется. Для хранения уборочного инвентаря используется специально выделенный шкаф. Уборка помещений проводится силами технического персонала (без привлечения детей).

Для ежедневного обеззараживания санитарно-технического оборудования предусмотрены ерши (или щетки).

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) имеет сигнальную маркировку (красного цвета), используется по назначению и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара на пищеблоке выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. На пищеблоке не используется кухонная и столовая посуда деформированная, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

После каждого приема пищи столовая, чайная посуда, столовые приборы подлежат дезинфекции путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и просушиванием на полках, решетках, стеллажах в вертикальном положении или на «ребре» либо мытьем в посудомоечной машине с соблюдением температурного режима.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте – в тамбуре хозяйственного входа-выхода в пищеблок. Емкости освобождают по мере их заполнения на 2/3 объема, промываются раствором моющего

Требования к соблюдению правил личной гигиены: в производственных цехах установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла одноразовых и электр. полотенец; персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор в виде косынки или колпак) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены, легкая нескользкая рабочая обувь.

Стирка, сушка, глажка спецодежды осуществляется в прачечной. Личные вещи и обувь персонала хранятся отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах) в гардеробе пищеблока.

При входе в учреждение в т.ч перед входом в столовую, в санузлах, в игровых комнатах установлены дозаторы с антисептическим средством для обработки рук. Для проведения «утреннего фильтра» используются бесконтактные термометры с занесением данных в журнал, с кратностью не менее 2 раз в день. В наличии приборы для обеззараживания воздуха. Персонал пищеблока обеспечен средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки).

Перспективное меню: разработано примерное 10 дневное меню для организации питания детей в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей. Примерное меню обеспечивает питание в оздоровительном учреждении, утверждено. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. В наличии достаточный запас препаратов для проведения С-витаминизации третьих блюд, ведется журнал С-витаминизации. Организовано 2-х разовое питание (завтрак, обед).

Услуги по питанию переданы на аутсорсинг индивидуальному предпринимателю Ю.В. Буркову в соответствии с гражданско-правовым договором.

Представлена утвержденная программа производственного контроля.

Штатное расписание: укомплектованы в кол-ве 39 человек, обеспечивающих деятельность летней оздоровительной смены.

Личные медицинские книжки с пройденным медицинским осмотром, флюорографией и отметкой о прохождении гигиенического обучения имеются у всех сотрудников, задействованных в оздоровительной смене. На сотрудников пищеблока представлены результаты исследований на носительство кишечных вирусных инфекций.

Акарицидная обработка территории проведена ООО «Санитарно-эпидемиологический сервис». Представлены наряды на выполненные работы, площадь обработки 0,07 Га. Мероприятия по дератизации, дезинсекции, барьерной дератизации организованы по договору с ООО «Санитарно-эпидемиологический сервис». Представлен наряд на выполненные работы.

Представлены протоколы лабораторных исследований:

- протоколы лабораторных исследований №4231/21, №4232/21, №4233/21 от 08.06.2021г. – отобранные смывы с оборудования на предприятиях общественного питания по микробиологическим показателям соответствуют предъявляемым гигиеническим требованиям.

- протоколы лабораторных исследований №4227/21, №4230/21, №4229/21, №4228/21 от 07.06.2021г. – отобранные смывы с поверхностей по паразитологическим показателям соответствуют предъявляемым гигиеническим требованиям.

- протокол лабораторных исследований №4241/21 от 09.06.2021г., №4240/21 от 07.06.2021г. – отобранная проба воды питьевой централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно – гигиеническим показателям соответствует предъявляемым гигиеническим требованиям.

- протокол лабораторных исследований №4234/21 от 08.06.2021г. Дезинфицирующий раствор 0,015% Део – хлор для обработки поверхностей в бассейне соответствует заявленной концентрации

- протокол лабораторных исследований №4235/21 от 08.06.2021г. Дезинфицирующий раствор 0,015% Део – хлор для обработки поверхностей в группе «Звездочка» соответствует заявленной концентрации

- протокол лабораторных исследований №4236/21 от 08.06.2021г. Дезинфицирующий раствор 0,1% Део – хлор для уборки туалета группа «Звездочки» **не соответствует** заявленной концентрации (0,035%)

- протокол лабораторных исследований №4237/21 от 08.06.2021г. Дезинфицирующий раствор 0,015% Део – хлор для обработки поверхностей в группе «Теремок» **не соответствует** заявленной концентрации (0,09%)

- протокол лабораторных исследований №4238/21 от 08.06.2021г. Дезинфицирующий раствор 0,015% Део – хлор для обработки поверхностей в группе «Радуга» **не соответствует** заявленной концентрации (0,074%)

- протокол лабораторных исследований №4239/21 от 08.06.2021г. Дезинфицирующий раствор 0,1% Део – хлор для уборки туалета группа «Радуга» **не соответствует** заявленной концентрации (0,035%)

Выявлены нарушения:

В 11:00 час 04.06.2021 Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей на базе Бюджетного учреждения Ханты-Мансийского автономного округа - Югры "Няганский реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями" 628187, г. Нягань, ул. Речная, дом, 191

В игровой группе Радуга (213) отмечается совместное хранение уборочного инвентаря для групповой комнаты и туалета, что не соответствует требованиям п.2.11.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

08.06.21г. по результатам гигиенической оценки не пищевой продукции: пробы дезинфицирующих средств и их растворы отобранные 04.06.2021 в Оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей на базе Бюджетного учреждения Ханты-Мансийского автономного округа - Югры "Няганский реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями" 628187, г. Нягань, ул. Речная, дом, 191 не соответствуют заявленной концентрации:

Дезинфицирующий раствор 0,1% Део – хлор для уборки туалета группа «Звездочки» выявлено занижение массовой доли активного вещества в 2,85 раза (показатель – 0,035%)
Протокол лабораторных исследований №4235/21 от 08.06.2021г.

Дезинфицирующий раствор 0,015% Део – хлор для обработки поверхностей в группе «Теремок» выявлено завышение массовой доли активного вещества в 6 раз (показатель – 0,09%)

Протокол лабораторных исследований №4237/21 от 08.06.2021г.,

Дезинфицирующий раствор 0,015% Део – хлор для обработки поверхностей в группе «Радуга» выявлено завышение массовой доли активного вещества в 4,9 раза (показатель – 0,074%)

Протокол лабораторных исследований №4238/21 от 08.06.2021г.,

Дезинфицирующий раствор 0,1% Део – хлор для уборки туалета группа «Радуга» выявлено занижение массовой доли активного вещества в 2,85 раза (показатель – 0,035%)

Протокол лабораторных исследований №4239/21 от 08.06.2021г., следовательно дез. растворы приготовлены не в соответствии с инструкцией, что является нарушением п.2.11.6 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.

Ответственность за данные нарушения предусматривается ч.1 ст.6.7 КоАП РФ. Ответственный за совершение правонарушений: юридическое лицо БУ ХМАО-Югры "Няганский реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями"

Запись в Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

Главный специалист-эксперт
территориального отдела
Управления Роспотребнадзора, по
Ханты-Мансийскому автономному
округу – Югре в г. Нягани и
Октябрьском районе



Свищев М. К.

Уполномоченный представитель
юридического лица,
индивидуальный предприниматель,
его уполномоченный представитель



И. А. Астафьева

Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

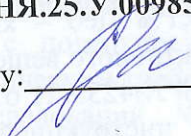
Главный специалист-эксперт
территориального отдела
Управления Роспотребнадзора, по
Ханты-Мансийскому автономному
округу – Югре в г. Нягани и
Октябрьском районе

Свищев М. К.

Уполномоченный представитель
юридического лица,
индивидуальный предприниматель,
его уполномоченный представитель

Прилагаемые к акту документы: протокол о взятии проб №75 от 04.06.2021, предписание №54 от 01.07.2021, протоколы лабораторных исследований филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе - Югре в г. Нягани и Октябрьском районе" №4239/21 от 08.06.2021г. №4238/21 от 08.06.2021г. №4237/21 от 08.06.2021г. №4236/21 от 08.06.2021г. №4235/21 от 08.06.2021г. №4234/21 от 08.06.2021г., №4240/21 от 07.06.2021г., №4241/21 от 09.06.2021г., №4231/21 от 08.06.2021г., №4233/21 от 08.06.2021г., №4232/21 от 08.06.2021г., №4228/21 от 07.06.2021г., №4229/21 от 07.06.2021г., №4230/21 от 07.06.2021г., №4227/21 от 07.06.2021г. экспертное заключение с актом инспекции от 21.06.2021 № НЯ.25.У.00985.06.21.

Подписи лиц, проводивших проверку:



Свищев М. К.



Мишкина И.А.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

«01» 07 2021 г.

Дата



Подпись

И. А. Астафьева

Ф.И.О.

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

Главный специалист-эксперт
территориального отдела
Управления Роспотребнадзора, по
Ханты-Мансийскому автономному
округу – Югре в г. Нягани и
Октябрьском районе

Свищев М. К.