



**ТО Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора) по Республике Бурятия в Кабанском районе**

ул. Каландаришвили, 20 с. Кырен, 671010  
тел/факс: (8-301) 47 41-6-71, E-mail: [tunka@03.rosпотребнадзор.ru](mailto:tunka@03.rosпотребнадзор.ru)

ОКПО 73226108, ОГРН 1040302691879, ИНН/КПП 0323121355 / 032301001

**ПРЕДПИСАНИЕ**

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

«12» мая 2021 г.

№ 8

с. Кырен  
(место составления)

При осуществлении выездного планового мероприятия по контролю (надзору) за соблюдением санитарного законодательства и законодательства в сфере технического регулирования в период времени с 10 час. 00 мин. 13.04.2021 г до 10 час. 00 мин. 12.05.2021 г по адресу: 671030, Республика Бурятия, Окинский район, с. Орлик, ул. Советская, 35, на основании распоряжения № № 2-О/К-п от «07» апреля 2021 г. заместителя Руководителя Управления Роспотребнадзора по РБ В.Е. Бальжановой отношении Муниципального автономного общеобразовательного учреждения "Орликская средняя общеобразовательная школа"

Сокращенное наименование: МАОУ «Орликская СОШ»

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии) индивидуального предпринимателя)

ОГРН: 1020300767860, ИНН: 0315002851

Юридический адрес предприятия: 671030, Республика Бурятия, Окинский район, с. Орлик, ул. Советская, 35.

Место фактического осуществления деятельности: 671030, Республика Бурятия, Окинский район, с. Орлик, ул. Советская, 35.

Законный представитель: МАОУ «Орликская СОШ» Шарастепанов Баир Дашеевич.

Документ, удостоверяющий служебное положение: копия выписки из приказа Управления Образования Администрации МО «Окинский район» № 56 от 03 марта 2014г. о назначении Шарастепанова Б.Д. директором МАОУ «Орликская СОШ»

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

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

выявлены нарушения ст. 11, 17, 18, 28, Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 ФЗ от 30.03.1999г, санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020г. №28 (далее по тексту СП 2.4.3648-20), санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).; а именно:

1. Здания средней школы, школьной мастерской и МАУ ДО «Окинская ДЮСШ» функционально связаны между собой тем, что в указанных зданиях реализуются программы среднего общего образования (в здании МАУ ДО «Окинская ДЮСШ»

реализуются программа «Физическая культура», в здании мастерской – школьная мастерская) и не имеют отопливаемых переходов из одного здания в другое, что не соответствует требованиям п. 2.3.1 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020г. №28 (далее по тексту СП 2.4.3648-20), регламентирующего, что при наличии нескольких зданий, функционально связанных между собой, находящихся на одной собственной территории, должны предусматриваться отопливаемые переходы из одного здания в другое для исключения перемещения детей (молодежи) по улице.

2. Для организации подвижных игр и отдыха обучающихся отсутствует зона отдыха, что не соответствует требованиям п. 3.4.1 санитарных правил СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что на собственной территории организации, реализующей образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования (далее - общеобразовательные организации), выделяются зоны отдыха, физкультурно-спортивная зона и хозяйственная зона. Для маломобильных групп населения оборудуется парковочная зона. Зона отдыха используется для организации подвижных игр и отдыха обучающихся, посещающих группы продленного дня, а также для реализации образовательных программ, начального общего, основного общего и среднего общего образования, предусматривающих проведение занятий и мероприятий на свежем воздухе.
3. Скважина МБОУ «Орликская СОШ» используется без санитарно-эпидемиологического заключения, что является нарушением п. 3. ст. 18. Федерального Закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», регламентирующего, что использование водного объекта в конкретно указанных целях допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии водного объекта санитарным правилам и условиям безопасного для здоровья населения использования водного объекта.
4. Средняя и начальная школа, эксплуатируемые учреждением обеспечены только естественной вентиляцией путем проветривания через форточки и не оборудованы системами вентиляции, в нарушение требования п. 2.7.1 СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что здания оборудуются системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений и статей 19, 20 Технического регламента о безопасности зданий и сооружений (с изменениями на 2 июля 2013 года).
5. Учебные кабинеты 1-4 классов не обеспечены горячим и холодным водоснабжением, что является нарушением п. 3.4.13. СП 2.4.3648-20 регламентирующего, что холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения пищеблока, столовая, душевые, умывальные, комнаты (кабины) личной гигиены, помещения медицинского назначения, кабинеты технологии, учебные кабинеты для обучающихся 1 - 4 классов.
6. В нарушение ст. 28 ФЗ № 52-ФЗ, п. 3.4.14 СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что площадь учебных кабинетов без учета площади, необходимой для расстановки дополнительной мебели (шкафы, тумбы и другие) для хранения учебных пособий и оборудования рабочего места преподавателя, должна рассчитываться следующим образом: не менее 2,5 м<sup>2</sup> на одного обучающегося при фронтальных формах занятий, фактически площадь на 1 обучающегося не соответствует нормируемым значениям и составляет в среднем от 1,1 до 2,2 м<sup>2</sup> (кроме № 4 кабинет бурятского языка для 9б класса S на одного учащегося составляет 2,6 м<sup>2</sup>) в следующих кабинетах:

#### **Корпус начальных классов**

- № 1 кабинет начальных классов для 4б класса S – 32,9 м<sup>2</sup>, количество учащихся – 29 на

одного учащегося 1,1 м<sup>2</sup>

- № 2 кабинет начальных классов для 2а класса S – 33,2 м<sup>2</sup>, количество учащихся – 24 на одного учащегося 1,4 м<sup>2</sup>

- № 3 кабинет начальных классов для 1а класса S – 32,9 м<sup>2</sup>, количество учащихся – 24 на одного учащегося 1,4 м<sup>2</sup>

- № 4 кабинет начальных классов для 1в класса S – 33,7 м<sup>2</sup>, количество учащихся – 22 на одного учащегося 1,5 м<sup>2</sup>

- № 5 кабинет начальных классов для 3б класса S – 32,6 м<sup>2</sup>, количество учащихся – 25 на одного учащегося 1,3 м<sup>2</sup>

- № 6 кабинет начальных классов для 3а класса S – 33,9 м<sup>2</sup>, количество учащихся – 28 на одного учащегося 1,2 м<sup>2</sup>

- № 7 кабинет начальных классов для 2б класса S – 33,4 м<sup>2</sup>, количество учащихся – 23 на одного учащегося 1,4 м<sup>2</sup>

- № 8 кабинет начальных классов для 1Б класса S – 33,3 м<sup>2</sup>, количество учащихся – 25 на одного учащегося 1,3 м<sup>2</sup>.

### **Корпус средней школы (корпус №1 и№2):**

- № 1 кабинет математики для 7б класса S – 42,8 м<sup>2</sup>, количество учащихся – 20 на одного учащегося 2,1 м<sup>2</sup>

- № 3 кабинет бурятского языка для 9а класса S – 40,8 м<sup>2</sup>, количество учащихся – 22 на одного учащегося 1,8 м<sup>2</sup>

- № 5 кабинет истории для 8б класса S – 42,4 м<sup>2</sup>, количество учащихся – 23 на одного учащегося 1,8 м<sup>2</sup>

- № 6 кабинет русского языка и литературы для 5а класса S – 43,5 м<sup>2</sup>, количество учащихся – 24 на одного учащегося 1,8 м<sup>2</sup>

- № 8 кабинет русского языка и литературы для 6б класса S – 44,1 м<sup>2</sup>, количество учащихся – 28 на одного учащегося 1,5 м<sup>2</sup>

- № 13 кабинет географии для 11 класса S – 51,5 м<sup>2</sup>, количество учащихся – 27 на одного учащегося 1,9 м<sup>2</sup>

- № 14 кабинет биологии для 10 класса S – 51,5 м<sup>2</sup>, количество учащихся – 22 на одного учащегося 2,3 м<sup>2</sup>

- № 22 кабинет русского языка и литературы для 5б класса S – 48,7 м<sup>2</sup>, количество учащихся – 26 на одного учащегося 1,9 м<sup>2</sup>.

- № 24 кабинет обществознания для 8а класса S – 52,8 м<sup>2</sup>, количество учащихся – 23 на одного учащегося 2,2 м<sup>2</sup>

- № 25 кабинет начальных классов для 4а класса S – 53,5 м<sup>2</sup>, количество учащихся – 24 на одного учащегося 2,2 м<sup>2</sup>

- № 26 кабинет математики для 7а класса S – 52,1 м<sup>2</sup>, количество учащихся – 25 на одного учащегося 2,1 м<sup>2</sup>

- № 28 кабинет английского языка для 6а класса S – 51,0 м<sup>2</sup>, количество учащихся 28– на одного учащегося 1,8 м<sup>2</sup>.

7. В кабинете информатики, где организованы рабочие места обучающихся с компьютером не предусмотрено местное искусственное освещение на рабочем столе в нарушение требований п. 3.5.15 СП 2.4.3648-20 регламентирующего, что в помещении, где организовано рабочее место обучающегося с компьютером (ноутбуком) или планшетом, необходимо предусмотреть естественное освещение и искусственное общее и местное на рабочем столе.
8. Отсутствует загрузочный цех, холодный цех и один овощной цех используется для первичной и вторичной обработки овощей в нарушение требований п. 2.4.6.1 СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной

посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

9. Для хранения рыбы и молочной продукции отсутствует холодильное оборудование, тазов для обработки (мяса, рыбы, овощей), что является нарушением п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, регламентирующего, что для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроремкостях.
10. В горячем цехе отсутствуют термометры для измерения температуры подаваемых блюд в нарушение требований п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, регламентирующего, что с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.
11. Недостаточное количество кухонной посуды для приготовления пищи (для интерната), что является нарушением п. 8.6.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, регламентирующего, что помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.
12. Для обработки (мяса, рыбы, овощей) отсутствует посуда (тазы), что является нарушением п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.
13. В связи с большим количеством учащихся МАОУ «Орликская СОШ» для нарезки хлеба, необходимо обеспечить технологическим оборудованием (хлебобрезка), что является нарушением п. 8.6.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, регламентирующего, что помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.
14. Согласно протокола лабораторных испытаний выданного филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ в Кабанском районе» № П.22436 от 19 апреля 2021г. при отборе с объектов внешней среды (смыв с обеденного стола и смыв с разделочного ножа "Мясо вареное) на пищевом блоке МАОУ «Орликская СОШ», обнаружены бактерии группы кишечной палочки, что свидетельствует о нарушении санитарного режима п.п. 2.18., 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, регламентирующего, что все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
15. Согласно протокола лабораторных испытаний выданного филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ в Кабанском районе» 13988 от 16 апреля 2021 г. установлено низкое содержание аскорбиновой кислоты в 3м блюде  $8,2 \pm 0,3$  (при норме не менее 20), что является нарушением п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 регламентирующего, что для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в

эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

16. Согласно протокола лабораторных испытаний филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ в Кабанском районе» № 13991 от 16 апреля 2021 г. при исследовании дезинфицирующего средства «Дез-Хлор – 0,015%» обнаружено, что содержание активного хлора в растворе составляет 0,021% при нормативе 0,015%, что является нарушением п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, регламентирующего, что в целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

#### **Интернат**

17. Для разведения дезинфицирующих средств отсутствовала емкость, что является нарушением п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, регламентирующего, что емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.
18. В холодильном оборудовании отсутствовали пробы за 12.04.2021г., 13.04.2021г., что является нарушением, п. 7.1.4 санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ № 32 от 27.10.2020г., регламентирующего, что суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С.
19. Для питания детей в интернате отсутствует достаточное количество столовой посуды и приборов, что является нарушением является нарушением тазов для обработки (мяса, рыбы, овощей) п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.
20. Неисправный санитарный узел и душевая кабина в бытовой комнате интерната, что является нарушением п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что санитарно-техническое оборудование должно отвечать гигиеническим нормативам, быть исправным и без дефектов.
21. Полы (в бытовой комнате) местами имеют дефекты отхождения керамической плитки от цементного основания пола, трещины в нарушение требований п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20,

регламентирующего, что полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

22. В интернате отсутствуют следующие помещения общего пользования: гладильная, комната для сушки белья, изолятор (для временной изоляции заболевшего до госпитализации или до приезда родителей или законных представителей, что является нарушением п. 2.4.14. СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что в общежитиях (интернатах), кроме общежитий квартирного (гостиничного) типа, должны быть предусмотрены жилые комнаты и помещения общего пользования, в том числе: на каждом этаже, гладильные, комнаты для сушки белья, комнаты для самостоятельных занятий, в общежитиях и интернатах для обучающихся в возрасте до 18 лет: изолятор (для временной изоляции заболевшего до его госпитализации в медицинскую организацию или до приезда родителей или законных представителей).

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения) выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

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

### **ПРЕДПИСЫВАЮ:**

1. В соответствии с п. 2.3.1 санитарных правил СП 2.4.3648-20, предусмотреть отапливаемые переходы из одного здания в другое для исключения перемещения детей (молодежи) по улице, между зданиями средней школы, школьной мастерской и МАУ ДО «Окинская ДЮСШ» функционально связанных между собой тем, что в указанных зданиях реализуются программы среднего общего образования Физическая культура», в здании мастерской – школьная мастерская);
2. В соответствии с п. 3.4.1 санитарных правил СП 2.4.3648-20, выделить зону отдыха для организации подвижных игр и отдыха;
3. В соответствии с п. 3. ст. 18. Федерального Закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ, использовать водный объект (скважину) в МАОУ «Орликская СОШ» при наличии санитарно-эпидемиологического заключения;
4. В соответствии с п. 2.7.1 СП 2.4.3648-20, оборудовать здания средней и начальной школ системами вентиляции;
5. В соответствии п. 3.4.13. СП 2.4.3648-20, обеспечить начальные классы системами холодного и горячего водоснабжения;
6. В соответствии п. 3.4.14 СП 2.4.3648-20, обеспечить площадь на 1 обучающегося не менее 2,5 м<sup>2</sup>;
7. В соответствии п. 3.5.15 СП 2.4.3648-20, в кабинете информатики предусмотреть естественное освещение и искусственное общее и местное на рабочем столе;
8. В соответствии п. 2.4.6.1 СП 2.4.3648, предусмотреть на пищеблоке следующие помещения: загрузочный цех, холодный цех и овощной цех вторичной обработки;
9. В соответствии п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, использовать для хранения рыбы и молочной продукции холодильное оборудование;
10. В соответствии п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приобрести с целью минимизации риска теплового воздействия термометры для измерения температуры подаваемых блюд;
11. В соответствии п. 8.6.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, обеспечить в горячем цеху кухонную посуду в достаточном количестве для приготовления пищи, технологическое оборудование (хлебозрезка);
12. В соответствии п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, обеспечить для обработки (мяса, рыбы, овощей) посуду (тазы);
13. В соответствии п.п. 2.18., 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, обеспечить качественную уборку обеденных столов и разделочного инвентаря;

14. В соответствии п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, проводить С-витаминизацию согласно инструкции;
15. В соответствии п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, разводить дезинфицирующие средства согласно инструкции;

**Интернат:**

16. В соответствии п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приобрести для разведения дезинфицирующих средств емкость;
17. В соответствии с п. п. 7.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, хранить суточные пробы не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд;
18. В соответствии п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приобрести достаточное количество столовой посуды и приборов;
19. В соответствии п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20, привести в исправное состояние санитарный узел и душевую кабину;
20. В соответствии п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20, провести ремонт полов в бытовой комнате;
21. В соответствии п. 2.4.14. СП 2.4.3648-20, предусмотреть гладильную, комнату для сушки белья, изолятор.

(указать перечень обязательных для исполнения мероприятий, предписанных действий, со ссылкой на положения санитарно-эпидемиологических требований, нарушения которых были выявлены)

Ответственность за выполнение вышеуказанных мероприятий по предписанию возлагается на юридическое лицо Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Орликская средняя общеобразовательная школа», в лице законного представителя, директора Шарастепанова Баира Дашеевича

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

Срок выполнения предписания и представления информации о принятых мерах в письменном виде с приложением документов, подтверждающих его надлежащее исполнение в ТО Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия в Кабанском районе **пп. 1,2,3,4,5,6,7,8,22 до «15» сентября 2022 г. , пп. 9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20 до 15.09.2021** (перечень документированной информации, подлежащей представлению в качестве подтверждения выполнения предписания)

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

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

Заместитель Главного государственного санитарного врача  
по Кабанскому, Тункинскому,  
Окинскому районам



(подпись)

Бадмажапова Т.Ю.  
(фамилия, инициалы)

Копию настоящего предписания получил «12» мая 2021г.

Директор  
МАОУ «Орликская СОШ»  
(должность)

\_\_\_\_\_ (подпись)

(Шарастепанов Б.Д.)  
(фамилия, инициалы)