

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий 86230041000105312566

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

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 (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



**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 ХАНТЫ-МАНСИЙСКОМУ АВТОНОМНОМУ ОКРУГУ - ЮГРЕ**

Территориальный отдел в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе

Омская ул., д. 15, г. Нижневартовск, Ханты-Мансийский автономный округ – ЮГРА, Тюменская область, 628606

телефон: 8(3466) 41 47 25

e-mail: n-vartovsk@86.rosпотреbnadzor.ru

(указывается наименование контрольного (надзорного) органа и при необходимости его территориального органа)

«27» марта 2023 г., 12 час. 00 мин.

(дата и время составления акта)

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе, ул. Омская, д. 15, каб. 410

(место составления акта)

Акт выездной проверки №100

(плановой/внеплановой/по программе проверок)

1. Выездная проверка проведена: в соответствии с решением о проведении выездной проверки №100 от 09 марта 2023 года, № КНМ 86230041000105312566

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

2. Выездная проверка проведена: п.3 ч.1 ст. 57 Федерального закона «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»

в связи с поручением Президента Российской Федерации №Пр-1665 от 14.10.2020, приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека №723 от 16.10.2020 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их

поставщиков пищевых продуктов» (с изм. согласно приказа №338 от 29.06.2021).

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

3. Выездная проверка проведена:

1) Салимова Танзиля Динаровна – главный специалист-эксперт ТО;

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

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

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

эксперты (экспертные организации):

Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по ХМАО-Югре в г. Нижневартовске и в Нижневартовском районе, в г. Мегионе и в г. Радужном».

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц №РОСС RU.0001.510817

Аттестат аккредитации № RA.RU.710084 дата включения в реестр: 03.07.2015 выдан Федеральной службой по аккредитации.

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

5. Выездная проверка проведена в отношении: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа №43» (МБОУ «СШ №43»)

ОГРН 1028600953402 ИНН 8603096674

Юридический адрес: 628616, Российская Федерация, Тюменская область, Ханты-мансийский автономный округ -Югра, г. Нижневартовск, пр. Заозерный, 8Б

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

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

628616, Российская Федерация, Тюменская область, Ханты-мансийский автономный округ -Югра, г. Нижневартовск, пр. Заозерный, 8Б

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

7. Контролируемые лица:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа №43» (МБОУ «СШ №43»)

ОГРН 1028600953402 ИНН 8603096674

Юридический адрес: 628616, Российская Федерация, Тюменская область, Ханты-мансийский автономный округ -Югра, г. Нижневартовск, пр. Заозерный, 8Б

(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 «14» марта 2023 г., 09.00 час

по «27» марта 2023г., 18.00 час

(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:

3 час. 00мин (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:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа №43» (МБОУ «СШ №43») ОГРН 1028600953402 ИНН 8603096674

Юридический адрес: 628616, Российская Федерация, Тюменская область, Ханты-мансийский автономный округ -Югра, г. Нижневартовск, пр. Заозёрный, 8Б

- 1) осмотр;
- 2) опрос;
- 3) получение письменных объяснений;
- 4) истребование документов;
- 5) отбор проб (образцов);
- 6) инструментальное обследование ;
- 7) экспертиза;
- 8) испытание.

(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 «14» марта 2023 г., 09.00 час

по «27» марта 2023г., 18.00 час

по результатам которого составлен:

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).

10. При проведении выездной проверки были заполнены следующие проверочные листы: не требуется

(указываются заполненные в ходе проведения выездной проверки проверочные листы, их структурные единицы (если проверочный лист применялся не в полном объеме), с реквизитами актов, их утверждающих).

11. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

1. График работы столовой (буфета при наличии)
2. режим питания
3. документ, подтверждающие право собственности/аренды/пользования на занимаемые помещения
4. Личные медицинские книжки сотрудников согласно штатного расписания, с отметками о прохождении мед.осмотров и гиг. обучения и воспитания
5. Информация о наличии индивидуального меню для 1-4 классов для детей с пищевыми особенностями
6. Информация о мероприятиях родительского контроля с оценкой несъедаемости (взвешивание остатков) завтраков, обедов; результаты мероприятий родительского контроля - удельный вес несъеденной пищи завтраков, обедов
7. Перспективное меню по возрастам
8. Технологические карты приготовления блюд
9. Приказ о создании бракеражной комиссии
10. журнал бракеража готовой пищевой продукции

11. журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
12. гигиенический журнал (сотрудники)
13. журнал учета и температуры и влажности в складских помещениях
14. журнал учета температурного режима холодильного оборудования
15. сопроводительные документы на продукты питания, подтверждающие качество и безопасность
16. Информация о площади обеденного зала, количестве посадочных мест, фактическая наполняемость обеденного зала во время приема пищи (на одной перемене)
17. Информация об использовании в питании обогащенных продуктов, премиксов
18. Информация о количестве учащихся (всего, 1-4 кл.), в разбивке по сменам, кол-во охваченных питанием детей одноразовым питанием и двухразовым питанием, кол-во не охваченных питанием детей
19. Информация о наличие технологического оборудования на пищеблоке (столовой), обеспеченность столовой и кухонной посудой.
20. Контракт на оказание услуг по организации горячего питания учащихся
21. Акт санитарно-эпидемиологического обследования № НВ.17.А.04416.03.23 от 20 марта 2023 филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре» в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе и в г. Радужном»

(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).

22. По результатам выездной проверки установлено:

Здание школы 4-х этажное, построено в 2000 году. Согласно «Техническому паспорту»: проектная мощность здания – 600 человек, списочный состав обучающихся – 1395 человек.

Общее количество обучающихся - 1395 человека, из них 1-4 классы- 1смена 322, 2 смена 333, 3 смена 0), 5-11 классы -1смена 487, 2 смена 253, 3 смена 0.

Число детей получающих питание: всего 1395 , из них 1 смена 809, 2 смена 586, 3 смена 0.

Число детей, не питающихся в столовой: всего – 0 человек, из них 1-4 классы – 0 человек, 5-11 классы – 0 человек.

- официальный отказ от питания: всего - 0 человек, из них 1-4 классы – 0 человек, 5-11 классы - 0 человек;

- на домашнем обучении: всего – 0 человек, из них 1-4 классы – 0 человек, 5-11 классы – 0 человек.

Количество детей 1-4 классов, получающих горячее питание: всего 655, из них:

1 смена (одноразовое 227, двухразовое 95),

2 смена (одноразовое 246, двухразовое 87),

3смена (одноразовое 0, двухразовое 0).

Количество детей 5-11 классов, получающих горячее питание: всего 740, из них:

1 смена (одноразовое 373 , двухразовое 114),

2 смена (одноразовое 190, двухразовое 63),

3смена (одноразовое 0, двухразовое 0)

- 1) Количество детей обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену и во вторую смены, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию.

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл., имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания		
в 1-ю смену	в 2-ю смену	сахарный	целиакия	пищевая аллергия
322	333	5	0	1

2) Показатели охвата школьников горячим питанием.

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатное		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
<u>Завтраки</u>	<u>обеда</u>	<u>завтраки</u>	<u>обеда</u>	<u>сахарный диабет</u>	<u>целиакия</u>	<u>пищевая аллергия</u>
655	182	655	182	5	0	1

3) Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)

<u>Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания</u>			
<u>сахарный диабет</u>	<u>целиакия</u>	<u>щиповая аллергия</u>	<u>иные причины</u>
<u>0</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>0</u>

Обеденный зал на 206 посадочных мест, оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, при визуальном осмотре на момент обследования санитарное состояние удовлетворительное. Площадь обеденного зала составляет 206 м², на одно посадочное место приходится 0,71 м². Максимальная наполняемость обеденного зала во время приема пищи составляет 160 обучающихся.

Перед входом в обеденный зал установлено 8 умывальных раковин с подводкой горячей и холодной воды, количество раковин достаточно, что соответствует п. 3.4.3 СП 2.4.3648-20. Рядом с умывальниками установлены одноразовые бумажные полотенца и электрополотенце. На момент обследования 16.03.2023 г все умывальники находились в исправном состоянии.

Для организации питания детей разработан график, согласно которому завтрак для учащихся организован на 6-и переменах. Продолжительность перемен для приема пищи составляет 20 минут.

Для информирования обучающихся об объемах и названии блюд, приготовленных пищеблоком, на раздаче имеется стенд, где ежедневно размещается меню на день.

Организация питания обучающихся МБОУ «Средняя школа № 43» осуществляется ООО «Комбинат питания», в соответствии с контрактом № 0187300001222000372 от 22.08.2022 г.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов сотрудниками пищеблока, обучающиеся МБОУ «Средняя школа № 43» не привлекаются к накрытию столов и дежурству в школьной столовой.

Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием разработано примерное двухнедельное меню, что соответствует п.8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, что соответствует п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для дополнительного обогащения рациона в представленном примерном меню использованы йодированная соль, какао-напиток с витаминами «Витошка», а также проводится витаминизация третьих блюд обеда аскорбиновой кислотой, что соответствует п.8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Витаминизация третьих блюд проводится заведующим производством под контролем медицинского работника, данные заносятся в «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд».

Согласно представленным документам (примерное двухнедельное меню для обучающихся 1-4 классов зимнее-весенний сезон, фактическое меню с 06.03.2023 г. по 16.03.2023 г., а также данные ведомости контроля за рационом питания– Завтрак (1-4 классы), проведен расчет количественных показателей, характеризующих меню – суммарная масса блюд за прием пищи, калорийность, средние показатели за цикл – удельный вес калорийности, содержание витаминов и минеральных веществ:

ЗАВТРАК							
Суммарная масса блюд (г.)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
540	701	543,0	618,0	27,66	0,321	0,504	354,38

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
257,434	373,925	78,917	5,212	116,282	86,55

ЗАВТРАК

Содержание _____ в среднем за прием		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
Соли (г)	Сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
2,8	18	имеются	имеются	отсутствуют	отсутствуют

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
0	9

Соотношение пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) примерного двухнедельного (10 дней) циклического меню составляет 1:1:4.

Все цеха пищеблока оборудованы моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Оборудование: машина посудомоечная ММУ 1000 М, пароконвектомат, шкаф пекарский Унох ХВС, камера холодильная – 2 шт, универсальная кухонная машина УМК-01, тестомес МТМ-65, овощерезка Robot CL-50 с набором дисков, плита электрическая ПЭ-048 ЖШ, мясорубка МИМ-600, Шкаф ШРМ 22,-2 шт., холодильный шкаф с холл. Агрегатом АС-19, шкаф холодильный двухдверный, шкаф холодильный «Рапсодия»-4 шт, электроплита 4-х конфорочная с эмалированным жарочным шкафом, с 2-мя противнями, электроплита 4-х конфорочная на подставке. На момент обследования имеющееся технологическое, холодильное, электрооборудование находилось в рабочем состоянии.

На момент обследования имеющееся технологическое, холодильное, электрооборудование находилось в рабочем состоянии. Над пароконвектоматами имеются локальные системы вытяжной вентиляции, что соответствует п.2.13 СанПиН

2.3/2.4.3590-20.

Столы, для обработки пищевых продуктов цельнометаллические. Для разделки сырых и готовых продуктов выделены отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород. Разделочные доски, ножи, кухонная посуда промаркированы, используются по назначению. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь без трещин и повреждений.

Для обработки яиц выделен и промаркирован соответственно назначению инвентарь, моечная ванна. Обработка яйца осуществляется раствором дезинфицирующего средства «Ник-2». Знания и навыки персонала правил обработки яиц удовлетворительные. Для обработки сырой птицы в мясо-рыбном цехе выделен отдельный стол, разделочный и производственный инвентарь.

Щетки для мытья фруктов, овощей, мяса, рыбы выделены, промаркированы, дезинфицируют химическим методом.

Моечная столовой и моечная кухонной посуды оснащена резервным источником горячего водоснабжения (накопительный водонагреватель), посудомоечной машиной, моечными ваннами для мытья столовой посуды, стеллажами для хранения чистой посуды. Столовая посуда моется в посудомоечной машине согласно инструкции с использованием универсальное моющее средство «Прогресс». Для мытья кухонной посуды используют универсальное моющее средство «Прогресс». Инструкции по обработке кухонной посуды, производственного инвентаря имеются, вывешены на видном месте.

Хранение чистой кухонной посуды осуществляется на стеллажах, хранение чистой столовой посуды - металлических полках-сушилках на стеллажах, столовых приборов – в специальных подставках из нержавеющей стали ручками вверх.

На момент обследования посуда кухонной и столовой посуды деформированной, 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 и другими дефектами отсутствует. Во время обследования обнаружено что для приготовления готовых блюд используется посуда из алюминия.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах, складских помещениях разграничено, товарное соседство соблюдается. Продуктов, запрещенных в питании детей, с истекшим сроком реализации, на момент проверки не выявлено, что соответствует приложению №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Все помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы стеллажами, подтоварниками, помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано приборами для измерения температуры и влажности воздуха. На пищеблоке ведут журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, что соответствует п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Бракераж готовой продукции проводится комиссией, состоящей из 2-х человек: социальный педагог и фельдшер. Результаты регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», что соответствует приложению № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Для хранения суточной пробы выделен холодильник, оснащенный контрольным термометром.

Текущая дезинфекция на пищеблоке организована. Из дезинфицирующих средств в наличии дезинфицирующее средство «Ника-2» - 90 л., дезинфицирующее средство «Ника экстра М Профи» - 20 л., из моющих – СМС «Прогресс» -250 л. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств выделены мерные емкости. Знания персонала пищеблока правил приготовления, хранения, использования дезинфицирующих средств удовлетворительные. Уборочный инвентарь для помещений пищеблока выделен в полном объеме, хранится специально выделенном месте, промаркирован, используется по назначению, что соответствует п.2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Инвентарь для мытья

туалета имеет сигнальную (красную) маркировку, что соответствует п.2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В учреждении проводятся мероприятия по проведению родительского (общественного контроля) за организацией питания обучающихся. Представлен акт проверки организации горячего питания в МБОУ «Средняя школа № 43» представителями родительских комитетов, журнал учета количества пищевых отходов.

<u>% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак</u>		
<u>По результатам родительского контроля</u>		<u>По результатам выполняемой проверки</u>
<u>мин</u>	<u>Макс</u>	
5-10 %	До 15%	

<u>% пищи не съедаемой обучающимися в обед</u>		
<u>По результатам родительского контроля</u>		<u>По результатам выполняемой проверки</u>
<u>мин</u>	<u>Макс</u>	
5 %	10%	

Нарушений не выявлено

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

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 (не реализации) 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 п. 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия).

13. К настоящему акту прилагаются:

Акт санитарно-эпидемиологического обследования № НВ.17.А.04416.03.23 от 20 марта 2023 филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре» в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе и в г. Радужном»

(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, а также иные документы, прилагаемые к акту выездной проверки).

главный специалист-эксперт

Салимова Т.Д.

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего проверку



(подпись)

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки (дата и время ознакомления).

Означенная директор Маркелов И.Ю.

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале.

*отметки размещаются после реализации указанных в них действий

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:

