

**Профилактическое мероприятие  
№ 44250041000117407105 от 18.03.2025**

Статус: Ожидает проведения  
Инициатор: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД 5 "ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК" *М.А. Мухоморова*  
Лицо: *Муниципальное учреждение К.О.*  
Контрольный(надзорный) орган: Управление Роспотребнадзора по Костромской области



Паспорт АИМ подполковник СИП  
Дата подписания: 05.03.2025  
Содержит: 39 42 26 49 03 23 13 54 61 44 65 27 69 27 43 23 27 39 24 3  
Видео: Катанашвили Россия  
Видео: Катанашвили Ольга Александровна УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И ЗАГОТОВКИ ЧЕЛОВЕКА ПО КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ  
Договор: с 18.03.2025 по 04.04.2025

**Сведения о профилактическом мероприятии**

Вид контроля (надзора) и его номер: 334 - Федеральный (государственный) санитарно-эпидемиологический контроль (надзор)

Вид профилактического мероприятия: Профилактический визит

Даты проведения профилактического мероприятия

Дата начала: 18.03.2025 Дата окончания: 31.03.2025

Место проведения профилактического мероприятия: Костромская обл., г. Мантурово, Ветеринарный пер., д. 3а

Форма проведения профилактического мероприятия: Профилактическая беседа по месту осуществления деятельности контролируемого лица

**Основания проведения профилактических мероприятий**

1. Основания проведения профилактических мероприятий: Постановление № 3361  
Обязательно, не предусматривающий возможность отказа, профилактические визиты в отношении государственных и муниципальных учреждений дошкольного и начального общего образования, основного общего, среднего общего и среднего профессионального образования, общеобразовательных организаций высшего образования, государственных и муниципальных учреждений, деятельность в области здравоохранения, социального обслуживания детей, общественного питания детей (в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, отдыху и оздоровлению, предоставления услуг временного проживания, социальных, медицинских услуг), объекты контроля которых относятся к категории объектов повышенного и высокого риска, а в отношении таких учреждений может проводиться профилактический визит продолжительностью один день, не предусматривающий возможность отказа от его проведения

**Сведения о контролируемом лице**

05.03.2025 13:58

Страница 1 из 4

**Профилактическое мероприятие  
№ 44250041000117407105 от 18.03.2025**

Тип контролируемого лица: Юридическое лицо

Наименование контролируемого лица: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД 5 "ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК" *Мантуровское муниципальное учреждение Костромской области*  
Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН): 606032787

Основной государственный регистрационный номер (ОГРН): 1024901634564

Наличие прослеживаемого лица в реестре МСП: Да

Категория субъекта МСП: Не является субъектом МСП

Наличие прослеживаемого лица в реестре СОНКО: Нет

**Сведения об объектах контроля**

1. Наименование объекта контроля: детский  
Местонахождение: Костромская обл., г. Мантурово, Ветеринарный пер., д. 3а  
Тип объекта: Деятельность в других  
Вид объекта: Дошкольное и начальное общее образование  
Подвид объекта: Дошкольное и начальное общее образование  
Категория риска: чрезвычайно высокий риск

**Сведения о должностных лицах контрольных (надзорных) органов, участвующих в соответствующих профилактических мероприятиях**

1. Грушина Дарья Александровна Главный специалист-эксперт территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
2. Щадрина Надежда Павловна Ведущий специалист-эксперт территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
3. Панкова Наталья Александровна Ведущий специалист-эксперт территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

**Обязательные требования, подлежащие проверке**

1. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1909-01-10 №42-01 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-48, Пункт 2, Статьи 17  
Содержание требований: При организации питания в дошкольных и других образовательных организациях, медицинских организациях, подопечия которых учреждения и организации социального обслуживания, установлении норм пищевого довольствия для военнослужащих, а также при установлении норм питания для лиц, находящихся в следственных изоляторах или отбывающих наказание в исправительных учреждениях, обязательно соблюдение научно обоснованных физиологических норм питания человека.
2. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1909-03-30 №42-03 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-93, Статья 11, Глава II  
Содержание требований: Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих (федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностные лица) разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемиологические (профилактические)

05.03.2025 13:58

Страница 2 из 9



**Профилактическое мероприятие  
№ 44250041000117407105 от 18.03.2025**

мероприятие: обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личной и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению; осуществлять профилактический контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции; проводить работы по обеспечению безопасности для человека новых видов продукции и технологий ее производства, критериев безопасности и (или) безопасности факторов среды обитания и разрабатывать методы контроля за факторами среды обитания; своевременно информировать население, органы местного самоуправления, органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, об аварийных ситуациях, опасных для здоровья, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения; осуществлять гигиеническое обучение работников.

3. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 28, Глава III Содержание требований: В организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

4. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 36, Глава IV Содержание требований: 1. Гигиеническое воспитание и обучение граждан обязательно, направлены на повышение их санитарной культуры, профилактику заболеваний и распространения знаний о здоровом образе жизни.

2. Гигиеническое воспитание и обучение граждан осуществляются:

- при профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения.

5. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 35, Глава IV Содержание требований: Профилактические проверки проводятся государством в соответствии с законодательством Российской Федерации для предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний.

6. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 34, Глава IV Содержание требований: 1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний работники отдельных профессий, производств и организаций при выполнении своих трудовых обязанностей обязаны проходить профилактические при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (далее – медицинские осмотры).

3. Индивидуально предприниматели и юридические лица обязаны обеспечивать условия, необходимые для своевременного проведения медицинских осмотров работников.

05.03.2025 13:58

Страница 3 из 9

**Профилактическое мероприятие  
№ 44250041000117407105 от 18.03.2025**

8. Документом, подтверждающим посещение медицинских осмотров, является личная медицинская книжка, оформленная на бумажном носителе и (или) в форме электронного документа.

7. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Пункт 1, Статья 17 Содержание требований: При организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования.

8. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №880 «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», 880, Статьи 7, Глава 2, Другое; прочая часть 1-13 Содержание требований: Содержание профилактических микроорганизмов в пищевой продукции должно составлять не менее 100 колониеобразующих единиц (микробных клеток) в 1 г или 1 мл такой продукции.

Содержание требований: В пищевой продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие патогенных и условно патогенных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.

Содержание требований: Показатели безопасности (кроме микробиологических) для пищевой продукции связанного состава определяются по складу отдельных компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов, установленные настоящим техническим регламентом, если иное не установлено Приложениями 1, 2, 3, 4, 6 настоящего технического регламента и (или) национальными регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Содержание требований: Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.

9. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №880 «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», 880, Статьи 11, Другое; прочая часть 1 Содержание требований: Исполнителя пищевой продукции обязан обеспечить безопасность в процессе производства (изготовления) такой пищевой продукции.

10. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №880 «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», 880, Статьи 10, Другое; прочая часть 2 Содержание требований: При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, исполнитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах HACCP.

11. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2013-10-09 №62 «ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции», 62, Пункт 32 Содержание требований: Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для выпечки и употребления на таможенной территории Таможенного союза, intentionally

05.03.2025 13:58

Страница 4 из 9



**Профилактическое мероприятие  
№ 44250041000117407105 от 18.03.2025**

- огранич качества не должны превышать уровней, установленных в приложениях N 1-4с технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).
- Содержание требования: Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для контакта с обращением на таможенной территории Таможенного союза, микроорганизмов не должны превышать уровней, установленных в приложениях N 1-4с технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).
12. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2013-12-09 №67 «ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза, О безопасности молока и молочной продукции», 67, Пункт 38.
- Содержание требования: Физико-химические и микробиологические показатели идентификации молочной продукции установлены в приложениях N 1 к настоящему техническому регламенту.
13. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2013-10-09 №67 «ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза, О безопасности молока и молочной продукции», 67, Пункт 33.
- Содержание требования: Уровни содержания микроорганизмов в молочной продукции не должны превышать допустимые уровни, установленные в приложении N 3в к настоящему техническому регламенту.
14. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2013-10-09 №67 «ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза, О безопасности молока и молочной продукции», 67, Пункт 35.
- Содержание требования: Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока установлены в приложении N 3 к настоящему техническому регламенту.
15. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2013-10-09 №67 «ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза, О безопасности молока и молочной продукции», 67, Пункт 7.
- Содержание требования: Молоко и молочная продукция выпускаются в обращение на рынке государств - членов Союза (далее - государства) только при соответствии требованиям на товарный технический регламент, а также требованиям других технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется.
16. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», 881, Другое: прочие виды регламент.
- Содержание требования: ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года №881; статья 4 (за исключением п.5,6, части 4,12).
17. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №25 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3645-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.7.1., Пункт 2.7.
- Содержание требования: Помещения для приема пищи оборудуются современным оборудованием, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.
- Содержание требования: Помещения для приема пищи оборудуются холодильным

05.03.2025 11:58

Страница 5 из 9

**Профилактическое мероприятие  
№ 44250041000117407105 от 18.03.2025**

- оборудованием в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.
- Содержание требования: Помещения для приготовления пищи оборудуются современным оборудованием, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.
- Содержание требования: Помещения хранения пищевой продукции оборудуются технологическим оборудованием в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.
18. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №25 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3645-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.7.1., Пункт 2.7.
- Содержание требования: В воздухе не допускается превышение предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ, определенных требованиями гигиенических нормативов.
19. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-25 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3683-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", 2, Пункт 2, Глава V, Другое: прочие. Таблица 5.34.
- Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в туалетной должна быть 18 - 20 °С, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.
- Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей до 7 лет допустимая температура воздуха в спальнях должна быть 19 - 21 °С при относительной влажности воздуха 40 - 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.
- Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей до 7 лет допустимая температура воздуха в туалетных для детей от 3-х до 7-ми лет должна быть 19 - 21 °С, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.
- Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей до 7 лет допустимая температура воздуха в туалетных для детей от 3-х до 7-ми лет должна быть 19 - 21 °С, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.
- Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей до 7 лет допустимая температура воздуха в туалетных для детей от 3-х до 7-ми лет должна быть 19 - 21 °С, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.
- Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей до 7 лет допустимая температура воздуха в раздевалной в групповой (игровой, игровой комнате (помещении), помещениях для танцев для детей до 3-х лет должна быть 22 - 24 °С при относительной влажности воздуха 40 - 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.
- Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей до 7 лет допустимая температура воздуха в раздевалной в

05.03.2025 13:58

Страница 6 из 9



**Профилактическое мероприятие  
№ 44250041000117407105 от 18.03.2025**

- групповой аэрейк дождя быть 21 – 24 °С при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,3 м/с.
20. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 2, Пункт – , Глава VI, Другое: прочее Таблица 6.2
- Содержание требований: Нормативы параметров мебели, оборудования и растительности мебели
21. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 2, Пункт – , Глава VI, Другое: прочее Таблица 6.7
- Содержание требований: Показатели организации образовательного процесса
22. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 2, Пункт – , Глава VI, Другое: прочее Таблица 6.15
- Содержание требований: Минимальный перечень оборудования производственных помещений стационарных образовательных организаций и базовых предприятий питания
23. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 2, Пункт – , Глава VI, Другое: прочее Таблица 5.34
- Содержание требований: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей до 7 лет (близинки), при разряде работ В-1, горизонтальной поверхности-0, 0 м-на полу искусственная освещенность должна быть при общем освещении не менее 75 лк, при объединенном показателе дискомфорта LGR – не более 18, при коэффициенте пульсации не более 15.
24. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое: прочее 2.1.2.
- Содержание требований: Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
25. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое: прочее 2.22.
- Содержание требований: Лица с инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

05.03.2025 13:58

Страница 7 из 9

**Профилактическое мероприятие  
№ 44250041000117407105 от 18.03.2025**

- Содержание требований: Лица с инфекционными заболеваниями открытых поверхностей тела должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.
26. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое: прочее 2.19.
- Содержание требований: Хранение промаркированного инвентаря для уборки производственных помещений предприятий общественного питания должна осуществляться в специально отведенных местах.
- Содержание требований: Для уборки производственных помещений предприятий общественного питания должны использоваться отдельный промаркированный инвентарь.
- Содержание требований: Хранение промаркированного инвентаря для уборки санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна осуществляться в специально отведенных местах.
27. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое: прочее 2.7.
- Содержание требований: При изготовлении блюд необходимо обеспечивать гигиеничность и чистоту технологических процессов, обеспечивающих физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц, металлических, деревянных предметов, пластик, стекло) и пищевую продукцию, безопасность.
- Содержание требований: При изготовлении кулинарных изделий необходимо обеспечивать чистоту технологических процессов, обеспечивающих химическую безопасность
28. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое: прочее 2.2.
- Содержание требований: Запрещается прием пищевой продукции на предприятии общественного питания при отсутствии товаросопроводительной документации
- Содержание требований: Запрещается прием пищевой продукции и продажи пищевого (пищевой) сырья на предприятии общественного питания в случае нарушения условий и режима перевозки.
- Содержание требований: Запрещается прием продовольственного сырья на предприятии общественного питания при отсутствии маркировки
- Информация об уведомлении проверяемого лица о проведении ПМ**
1. Способ уведомления: Электронная почта
- Дата уведомления: 05.03.2025
- Приложение: [markirovka.dcs@org.kostroma.gov.ru](mailto:markirovka.dcs@org.kostroma.gov.ru)
- Информация о несогласии контролируемого лица на проведение мероприятия**

05.03.2025 13:58

Страница 8 из 9



Профилактическое мероприятие  
№ 44250041000117407105 от 18.03.2025

Сведения о результатах профилактического мероприятия

Заучено 05.03.2025,  
Закреплено Д. Н. Викторов