



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах,  
городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах  
(Талицкий отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области)  
623640, Свердловская область, г. Талица, ул. Красноармейская, 32.  
Тел.: (34371)2-85-22 Факс: (34371)2-85-22 ;E-mail: [mail\\_14@66.rospotrebnadzor.ru](mailto:mail_14@66.rospotrebnadzor.ru)  
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001



Контрольное (надзорное) мероприятие № 66230041000103591776 от 23.09.2022 г.

## ПРОТОКОЛ об административном правонарушении

от 30.03.2023 г.

пгт. Тугулым, ул. Школьная, 30а

Мною ведущим специалистом – экспертом Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, г. Камышлов, Камышловском и Пышминском районах Ольшанченко Галиной Алексеевной, р.п. Тугулым, ул. Школьная 30а,  
тел.8(34367)22-4-99, email: [Olshanchenko\\_GA@66.rospotrebnadzor.ru](mailto:Olshanchenko_GA@66.rospotrebnadzor.ru)

наименование должности, фамилия, имя, отчество лица, составившего протокол, адрес, телефон и т.д.

Составлен настоящий протокол в том, что:

В период с 13.03.2023г. по 30.03.2023г. Талицким отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области на основании Решения № 66-14-12/12-783-2023 от 10.03.2023г. начальника Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, г. Камышлов, Камышловском и Пышминском районах, главного государственного санитарного врача по Талицкому, Байкаловскому, Тугулымскому районам, городу Камышлов, Камышловскому и Пышминскому районам Натальи Михайловны Яковлевой проведена плановая выездная проверка в связи с ежегодным планом проведения плановых контрольных (надзорных) мероприятий, в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на 2023 год, утвержденным приказом руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области от 14.12.2022 г. №01-01-01-01/449, согласованным прокуратурой Свердловской области, размещенным на сайтах Генеральной прокуратуры ([www.genproc.gov.ru](http://www.genproc.gov.ru)), прокуратуры Свердловской области ([www.prokurat-so.ru](http://www.prokurat-so.ru)), Управления Роспотребнадзора по Свердловской области ([www.66.rospotrebnadzor.ru](http://www.66.rospotrebnadzor.ru)) в отношении государственного автономного учреждения социального обслуживания Свердловской области «социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Талицкого района» далее (ГАУ «СРЦН Талицкого района») расположенный по адресу (юридический): 623640, Свердловская область Талицкий район, г. Талица, ул. Луначарского, д.72), фактический адрес: 623630, Свердловская область, Талицкий район, п. Пионерский, ул. Ленина, 5 14.03.2023г. с 10час. 10мин. по 12час. 10мин. по адресу: 62363, Свердловская область, Талицкий район, п. Пионерский, ул. Ленина, 5 обнаружено нарушение санитарно-эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения, а именно: ГАУ «СРЦН Тугулымского района» допущено, что: 1. Моечные ванны для мытья кухонной посуды не оборудованы гибким шлангом и душевой насадкой, является нарушением табл. 6.18. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности (или) безвредности для человека факторов среды обитания» согласно таблице 6.18 «Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания» Моечная для мытья кухонной посуды оборудуется моечными ваннами (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованными душевой насадкой с гибким шлангом

2. Планировка производственных помещений пищеблока не обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов, допущены встречные потоки использованной и продезинфицированной посуды, а именно вход в моечную кухонной посуды один, грязная кухонная посуда и инвентарь для обработки сырой продукции при движении к моечным ваннам минуется стеллажи с чистой кухонной посудой и инвентарем. Так же на пищеблоке не обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов, а именно при обследовании отварную свеклу для Икры свекольной измельчали блендером в сыром цехе на столе с



аркировкой СК (сырая курица), в связи с чем наблюдается перекрест готовой и сырой продукции, что является нарушением п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20), согласно которого планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента <7>. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

3. На пищеблоке не достаточно моечного оборудования и рабочих столов, нет раковин для первичной обработки овощей, для обработки мяса, птицы (первичная и вторичная обработка овощей осуществляется в одной раковине и на одном столе). Отсутствуют раковины для мытья рук в мясорыбном цехе и в зоне вторичной обработки овощей, что является нарушением п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "согласно которого 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 <8>, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции. Также согласно Таблице 6.18 "Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания" СанПиН 1.2.3685-21 овощной цех (вторичной обработки овощей - зона) оборудуется раковиной для мытья рук в количестве не менее 1, моечными ваннами в количестве не менее 2, производственными столами в количестве не менее 2.; Мясорыбный цех оборудуется раковиной для мытья рук в количестве не менее 1, моечными ваннами в количестве не менее 2.

4. В складском помещении для хранения пищевых продуктов пол выполнен из металлических листов и имеет повреждения в виде дырок, вмятин, щелей между листами и шляпок саморезов (болтов). В моечной столовой посуды пол выстлан линолеумом который не заведен под плитус, между линолеумом и стенами имеются щели, что не позволяет проводить качественную влажную уборку помещений, что является нарушением п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 согласно которого - внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

5. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции (доски, ножи) обрабатывается совместно в моечных ваннах для мытья кухонной посуды, что является нарушением п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 согласно которого - разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

6. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока не оставляют личные вещи в гардеробной, а именно при обследовании повар - Заутинская Жанная Анатольевна и кухонный работник - Овчинникова Людмила Геннадьевна находились на рабочем месте в горячем цехе с телефонами в карманах спецодежды, что является нарушением п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 согласно которого - для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны: оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

7. При проведении экспертизы примерного 14-дневного, для детей 3-6 лет утвержденного меню руководителем учреждения Шушариной С.В. установлено, что суммарная масса блюд на завтрак составляет менее 400 грамм на 2,3,5,7,10 дни и составляет на 1,5,7,10 дни - 495 грамм, на 2 день - 390 грамм; суммарная масса на полдник составляет менее 250 грамм на 1,3,11,13 дни и составляет на 1 день - 220 грамм, на 3 день 245 грамм, на 11 день - 240 грамм, на 13 день - 225 грамм; при проведении экспертизы примерного 14-дневного меню для детей 7-11 лет установлено, что суммарная масса завтрака составляет менее 500 грамм на 2,3,4,5,7,9,10,11,12,13,14 дни примерного меню и составляет на 2,4,11 день - 485 грамм, на 5,12,14 день - 495 грамм, на 7 день - 480 грамм, на 9 день - 430 грамм, на 10 день - 490 грамм, на 3,13 день - 440 грамм; суммарная масса на полдник составляет менее 300 грамм на 1,4,7,9,13,14 дни примерного меню (1,4,14 день - 280 грамм, 7,13 день - 230 грамм, 9 день - 275 грамм); суммарная масса второго ужина составляет менее 200 грамм на 6,9,10,11,13 дни примерного меню (а именно: 180 грамм); при проведении экспертизы примерного 14-дневного меню для детей 12-18 лет установлено, что суммарная масса завтрака составляет менее 550 грамм на 3,7,9,13,14 дни примерного меню (3 день - 445 грамм, 7 день - 530 грамм, 9 день - 460 грамм, 13 день - 485 грамм, 14 день - 545 грамм); суммарная масса полдника составляет менее 350 грамм на 1,3,4,6,7,9,13,14 дни примерного меню (на 1,3,4 день - 300 грамм, на 6 день - 330 грамм, на 7,13 день - 230 грамм, на 9,14 день - 280 грамм), суммарная масса второго ужина составляет менее 200 грамм на 2,6,9,13 дни примерного меню (а именно: 180 грамм), что является нарушением таблицы 3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; при проведении экспертизы примерного 14-дневного меню, для детей 3-6 лет, утвержденного руководителем учреждения Шушариной С.В. установлено, что калорийность полдника составляет менее 270 ккал (15% от суточной нормы) на 1,3,4,7,9,11,13,14 день примерного меню (на 1



день - 260,86 ккал, на 3 день - 86,5 ккал, на 4 день - 226,7 ккал, на 7 день - 176,9 ккал, на 9 день - 206,0 ккал, на 11 день - 212,7 ккал, на 13 день - 196,7 ккал, на 14 день - 229,1 ккал); при проведении экспертизы примерного 14-дневного меню для детей 7-11 лет установлено, что калорийность полдника составляют менее 352,5 ккал (15% от суточной нормы) на 3,4,13,14 день примерного меню (3 день - 86,5 ккал, 4 день - 263,3 ккал, 13 день - 218,7 ккал, 14 день - 314,7 ккал); калорийность второго ужина составляют менее 117,5 ккал (5% от суточной нормы) на 2,3,6,9,10,11,13,14 день примерного меню (2,6,9,10,11,13 день - 91,8 ккал, 3 день - 100,1 ккал, 14 день - 111,4 ккал); при проведении экспертизы примерного 14-дневного меню для детей 12-18 лет установлено, что калорийность полдника составляет менее 408 ккал (15% от суточной нормы) на 3,6,9,13,14 день примерного меню (3 день - 86,5 ккал, 6 день - 363,4 ккал, 9 день - 299,0 ккал, 13 день - 218,7 ккал, 14 день - 314,7 ккал); калорийность второго ужина составляют менее 136 ккал (5% от суточной нормы) на 2,6,9,13,14 день примерного меню (2,6,9,13 день - 91,8 ккал, 14 день - 111,4 ккал); при проведении экспертизы примерного 14-дневного меню для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей 3-6 лет установлено, что калорийность полдника составляет менее 414 ккал (15% от суточной нормы, + 15% надбавка) на 1,4,7,9,11,13 день примерного меню (на 1 день - 299,98 ккал, на 4 день - 260,78 ккал, на 7 день - 247,84 ккал, на 9 день - 236,94 ккал, на 11 день - 244,57 ккал, на 13 день - 162,65 ккал); при проведении экспертизы примерного 14-дневного меню для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей 7-11 лет установлено, что калорийность полдника составляют менее 405,4 ккал (15% от суточной нормы, + 15% надбавка) на 4,7,9,13,14 день примерного меню (4 день - 302,76 ккал, 7 день - 203,43 ккал, 9 день - 328,61 ккал, 13 день - 251,49 ккал, 14 день - 361,94 ккал); калорийность второго ужина составляют менее 135,1 ккал (5% от суточной нормы, + 15% надбавка) на 2,3,6,9,10,11,13,14 день примерного меню (2,6,9,10,11,13 день - 105,57 ккал, 3 день - 115,14 ккал, 14 день - 128,12 ккал); при проведении экспертизы примерного 14-дневного меню для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей 12-18 лет установлено, что калорийность полдника составляет менее 469,2 ккал (15% от суточной нормы, + 15% надбавка) на 4,7,9,13,14 день примерного меню (4 день - 353,59 ккал, 7 день - 223,91 ккал, 9 день - 343,9 ккал, 13 день - 251,49 ккал, 14 день - 361,9 ккал); калорийность второго ужина составляют менее 156,4 ккал (5% от суточной нормы, + 15% надбавка) на 2,3,6,9,11,13,14 день примерного меню (2,6,9,10,11,13 день - 105,57 ккал, 3 день - 115,14 ккал, 14 день - 128,12 ккал), что не соответствует таблицам 1, 3 Приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и является нарушением п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно которого - в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание <19>, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях.

8. При проведении экспертизы меню, журнала бракеража готовой продукции установлено, что фактическое меню не соответствует примерному, а именно: допускается заменю отдельных блюд, в меню включаются блюда, отсутствующие в меню, так 05.01.2023, 11.01.2023, 14.01.2023, 16.01.2023, 25.01.2023 года помидоры свежие заменены на консервированные, 07.01.2023 на ужин замена чая с молоком на сок фруктовый, 08.01.2023 года на полдник выдавались вафли (в меню отсутствуют), 12.01.2023 в обед выдавалась свекла отварная с растительным маслом вместо свеклы отварной с сельдью, 15.01.2023, 20.01.2023, 25.01.2023 года выдавалось яйцо вареное (в меню отсутствует), 17.01.2023, 22.01.2023 года выдавались огурцы консервированные вместо огурцов свежих, что является нарушением п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 согласно которого - питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

9. В обеденном зале в вывешенном ежедневном меню на 14.03.2023 года не указана калорийность блюд, что является нарушением п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 согласно которого - организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке суточная проба отбирается в меньшем количестве, а именно: холодные закуски, первые блюда, гарниры менее 100 гр. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, колбаса, бутерброды не штучно, целиком (в объеме одной порции), а в половину. Так же обеззараженные емкости для суточной пробы маркируются в виде листочка бумаги (полоска) которая помещается внутрь банки (емкости) и закручивается крышкой, чем нарушается стерильность емкости, что является нарушением п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 согласно которого - в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °C до +6 °C.

11. Мебель для учебных занятий (парты, стулья) не имеют цветовой маркировки в соответствии с ростовой



руппой. Покрытие детских стульчиков в отделении детей с ОВЗ имеют дефект в виде зазубрин, что является нарушением п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СП 2.4.3648-20) согласно которого-Мебель для учебных заведений (парты, столы и стулья) обеспечивается цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой (кроме палаточных лагерей и организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования). Цветовая маркировка наносится на боковую наружную поверхность стола и стула.

Парты (столы) расставляются в следующем порядке: меньшие по размеру - ближе к доске, большие по размеру - дальше от доски. Конторки размещают на последних от доски рядах.

Покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений и быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.

12. Для пищеблока работающем на сырье, набор помещений недостаточный, отсутствует: загрузочный цех, холодный цех, цех первичной обработки овощей, что является нарушением п. 2.4.6.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 согласно которого- 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.

13. Не весь инвентарь имеет маркировку, а именно при обследовании на терке отсутствует маркировка, так же инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, не имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах, что является нарушением п. 2.4.6.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-согласно которого- кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

14. В учреждении используется мягкая мебель, покрытие которой (матерчатое) не допускающее влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением п. 2.4.9 СП 2.4.3648-20 согласно которого -Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.

15. Комната для приготовления дезинфекционных растворов и хранения уборочного инвентаря не оборудована поддоном с подводкой холодной и горячей воды, что является нарушением п.2.4.12 СП 2.4.3648-20 согласно которого -Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключающее доступ к нему детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения.

Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления. 16. Постельные принадлежности не подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке 1 раз в год, что является нарушением п. 2.11.5 СП 2.4.3648-20 согласно которого -Постельные принадлежности (матрацы, подушки, спальные мешки) проветриваются непосредственно в спальнях во время каждой генеральной уборки, а также на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Постельные принадлежности подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год. что является нарушением:

статья закона, санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы  
п.1 ст.17, п.1 ст.28, ст.24 Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии п.1 населения»  
СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для Табл.6.18.человека факторов среды обитания»  
п.п.2.5., 2.9., 2.16., 3.2., 3.4., 8.1.2., 8.1.4., 8.1.7., 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»  
п.п.2.4.3., 2.4.6.1., 2.4.6.2., 2.4.9., 2.4.12., 2.11.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»  
и влечет административную ответственность по ч.1 ст.6.7 КОАП РФ

сведения о юридическом лице:

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО  
ОБСЛУЖИВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "СОЦИАЛЬНО-  
РЕАБИЛИТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР ДЛЯ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ ТАЛИЦКОГО  
РАЙОНА"

наименование	ОКПО	44149677	ОКВЭД	87.90
	ИНН	6654007453	ОГРН	1026602233943
	р/счет		БИК	
	корр/счет		дата государственной регистрации	02.12.2002
адрес предприятия (учреждения, организации)	623640, Свердловская обл., Талицкий район, г. Талица, Луначарского ул., 72			



Представитель юридического лица, в отношении которого возбуждено дело об административном правонарушении, владеет русским языком, на котором ведется производство по делу

подпись представителя юридического лица

*О. Мещу*

Ф.И.О. свидетелей (потерпевших) и их должность, место жительства:

Объяснение представителя юридического лица:

*замечаний пришло в сведения и  
устраиваются.*

Представителю юридического лица ШУШАРИНОЙ СВЕТЛАНЕ ВЛАДИМИРОВНЕ

фамилия, имя, отчество

разъяснены его права, предусмотренные статьей 25.1. Кодекса РФ об административных правонарушениях.

Статья 25.1. Лицо, в отношении которого ведется производство по делу об административном правонарушении, вправе знакомиться со всеми материалами дела, давать объяснения, представлять доказательства, заявлять ходатайства и отводы, пользоваться юридической помощью защитника, а также иными процессуальными правами в соответствии с КоАП РФ.

Статья 51 Конституции РФ. Никто не обязан свидетельствовать против себя самого, своего супруга и близких родственников, круг которых определяется федеральным законом.

подпись представителя юридического лица

Шушарина С.В.

*О. Мещу*

30.03.2023г.

подпись лица, составившего протокол

Ольшанченко Г.А.

*Г.А. Ольшанченко*

30.03.2023г.

копия протокола вручена (подпись лица, получившего копию протокола)

Шушарина С.В.

*О. Мещу*

30.03.2023г.