

- на 09.02.2017г. в МБДОУ «Детский сад № 4 «Теремок» не все детские кабинки в раздевальных оборудованы сушильными устройствами, так во второй младшей группе не предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей, также обогревательные устройства отсутствуют у 5 кабинок в средней группе и у 5 кабинок в подготовительной группе,
- на 09.02.2017г. в 12 ч. 40 мин. в МБДОУ «Детский сад № 4 «Теремок» во всех буфетных в вывешенных инструкциях о правилах мытья посуды и инвентаря не указан объем и концентрация применяемого моющего средства,
- на 09.02.2017г. в 12 ч. 350 мин. в МБДОУ «Детский сад № 4 «Теремок» в буфетной подготовительной группы чистые столовые приборы хранят в специальных кассетах в вертикальном положении ручками вниз,
- на 09.02.2017г. в МБДОУ «Детский сад № 4 «Теремок» во вновь открытой старшей группе, в ходе реконструкции не были предусмотрены отдельные туалетные комнаты (кабинки) для мальчиков и девочек,
- на 13.03.2017г. установлено, что согласно протокола ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» № 348 от 14.02.2017г. отобранная проба дезинфицирующего средства Жевельон Новелти/Хлор 0,03% в санузле подготовительной группы МБДОУ «Детский сад № 4 «Теремок» 13.02.2017г. с 11:00ч. до 11:20ч., не соответствует заявленной концентрации по показателю массовой доли активно действующего вещества, занижена в 1,8 раза, что может привести к возникновению и распространению инфекционных болезней среди детей, т.е. не обеспечиваются условия, предупреждающие возникновение и распространение инфекционных болезней,
- на 09.02.2017г. в МБДОУ «Детский сад № 4 «Теремок» светопроемы в групповых, игровых и спальнях не оборудованы регулируемым солнцезащитными устройствами,
- 13.03.2017г. при анализе образовательной программы установлено, в соответствии с экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» № 27/02-04 от 27.02.2017г. в МБДОУ «Детский сад № 4 «Теремок» программа, методики, режимы воспитания и обучения детей не соответствуют санитарным нормам: общая продолжительность дневного сна в подготовительной группе занижена и составила 1 час 50 мин., при норме 2-2,5 часа; превышен максимально допустимый объем образовательной нагрузки в первой половине дня в старшей группе во все дни недели (фактическое количество времени проведения занятий составляет 55-65-75 мин, при норме не более 45 мин.); превышена продолжительность образовательной деятельности по физическому развитию детей в старшей группе (среда, четверг),
- на 13.03.2017г. установлено, что согласно протокола ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» № 349 от 14.02.2017г. отобранная проба дезинфицирующего средства Жевельон Новелти/Хлор 0,015% (для обработки поверхности) на пищеблоке МБДОУ «Детский сад № 4 «Теремок» 13.02.2017г. с 11:00ч. до 11:20ч., не соответствует заявленной концентрации по показателю массовой доли активно действующего вещества, занижена в 7,5 раза, что может привести к возникновению и распространению инфекционных болезней среди детей, т.е. не обеспечиваются условия, предупреждающие возникновение и распространение инфекционных болезней,
- на 13.02.2017г. в МБДОУ «Детский сад № 4 «Теремок» на пищеблоке механическая локальная вентиляция в горячем цехе над электроплитами, над жарочным шкафом не оборудована,
- на 13.02.2017г. в МБДОУ «Детский сад № 4 «Теремок» на пищеблоке в моечной кухонной посуды не вывешана инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств,
- на 13.02.2017г. в МБДОУ «Детский сад № 4 «Теремок» бракераж готовой пищи осуществляется только одним человеком – поваром, что подтверждается записями в журнале бракеража готовой кулинарной продукции,
- на 13.02.2017г. в МБДОУ «Детский сад № 4 «Теремок» в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, не фиксируется время поступления продуктов на пищеблок дошкольного учреждения,
- 13.03.2017г. установлено, что согласно заключения о (соответствии) не соответствии перспективного меню санитарно-эпидемиологическим требования № 31/02-04 от 28.02.2017г. (заключение выдано органом инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской

области», аттестат аккредитации RA.RU.10079 от 03.07.2015г.), перспективное меню, утвержденное заведующим МБДОУ, не соответствует санитарным нормам: в меню не указаны наименования используемых сборников рецептур и кулинарных изделий; во все дни в обед отсутствует закуска; наблюдается повторение одних и тех же блюд в последние 2 дня; занижено содержание жиров в процентном соотношении от калорийности; занижены суммарные объемы блюд; в ежедневный рацион питания не включены свежие фрукты (кроме 1, 5 дней), мясо или рыбы в 5-ый день, картофеля в 8-ой день, кисломолочный напиток,

- на 16.02.2017г. установлено, согласно представленного ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» протокола лабораторных исследований № 338 от 15.02.2017г., отобранная 13.02.2017г. с 11:40 до 11:50 проба питьевой воды из разводящей сети централизованной системы водоснабжения на пищеблоке МБДОУ «Детский сад №4 «Геремок» не соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по микробиологическим показателям: общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии,

- на 13.02.2017г. в МБДОУ «Детский сад № 4 «Геремок» при проверке личных медицинских книжек выявлены следующие нарушения: в 3-х медицинских книжках (Рузавина Т.И., Юртина Н.Л., Стаценко Е.В.) отсутствуют исследования на носительство возбудителей кишечных инфекционных заболеваний; у Рузавиной нет данных об исследовании на носительство патогенного стафилококка при трудоустройстве на пищеблок; у Рядовкиной У.С. отсутствует ревакцинация АДС,

(дата, время, место и обстоятельства совершения, событие правонарушения)

что является нарушением (указать нормативный акт, требования которого нарушены)

ст.11., ст.28 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п.п. 3.1, 3.9, 3.15, 4.13, 6.2, 6.16.4, 7.3, 9.3, 11.7, 11.11, 12.5, 13.4, 13.14, 13.18, 14.1, 14.23, 15.3, 15.5, 15.6, 15.7, 17.5, 19.1, 19.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Статья 11 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» предусматривает обязанности индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

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 должностных лиц;

разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия; обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;

осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции;

проводить работы по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности 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, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

абзац утратил силу с 1 августа 2011 года. - Федеральный закон от 18.07.2011 N 242-ФЗ;

осуществлять гигиеническое обучение работников.

Статья 28 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» предусматривает санитарно-эпидемиологические требования к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения

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.

Программы, методики и режимы воспитания и обучения детей допускаются к применению при наличии санитарно-эпидемиологических заключений. Использование технических, аудиовизуальных и иных средств воспитания и обучения, учебной мебели, учебной и иной издательской продукции для детей осуществляется при условии их соответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям.

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» предусматривают:

3.1. Территорию дошкольной образовательной организации по периметру рекомендуется ограждать забором и полосой зеленых насаждений, при наличии у дошкольной образовательной организации собственной территории. Озеленение деревьями и кустарниками проводят с учетом климатических условий.

Территорию рекомендуется озеленять из расчета 50% площади территории, свободной от застройки. Для районов Крайнего Севера, а также в городах в условиях сложившейся (плотной) городской застройки допускается снижение озеленения до 20% площади территории, свободной от застройки.

Зеленые насаждения используются для разделения групповых площадок друг от друга и отделения групповых площадок от хозяйственной зоны.

При озеленении территории не проводится посадка плодоносящих деревьев и кустарников, ядовитых и колючих растений.

При проектировании дошкольных образовательных организаций на территории выделяется место для колясок и санок, защищенное навесом от осадков.

3.9. Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки устанавливают теневой навес площадью из расчета не менее 1 кв. м на одного ребенка. Для групп с численностью менее 15 человек площадь теневого навеса должна быть не менее 20 кв. м.

Допускается устанавливать на прогулочной площадке сборно-разборные навесы, беседки для использования их в жаркое время года.

3.15. Ежегодно, в весенний период, на игровых площадках проводится полная смена песка. Вновь завозимый песок должен соответствовать гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям. Песочницы в отсутствие детей необходимо закрывать во избежание загрязнения песка (крышками, полимерными пленками или другими защитными приспособлениями). При обнаружении возбудителей паразитарных и инфекционных болезней проводят внеочередную смену песка.

4.13. В дошкольных образовательных организациях для групповых ячеек, располагающихся на втором и третьем этажах, раздевальные помещения для детей допускается размещать на первом этаже.

В дошкольных образовательных организациях (группах) должны быть обеспечены условия для просушивания верхней одежды и обуви.

6.2. Раздевальные оборудуются шкафами для верхней одежды детей и персонала.

Шкафы для одежды и обуви оборудуются индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка маркируется.

В раздевальных (или в отдельных помещениях) должны быть предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

В тамбурах вновь строящихся объектов дошкольных образовательных организаций допускается установка стеллажей для игрушек, используемых на прогулке.

6.16.4. При проектировании и реконструкции дошкольных образовательных организаций в старших и подготовительных группах предусматриваются отдельные туалетные комнаты (кабинки) для мальчиков и девочек.

7.3. Световые проемы в групповых, игровых и спальнях оборудуют регулируемые солнцезащитными устройствами. В качестве солнцезащитных устройств используются шторы или жалюзи внутренние, межстекольные и наружные вертикально направленные. Материал, используемый для жалюзи, должен быть стойким к влаге, моющим и дезинфекционным растворам.

Допускается в качестве солнцезащитных устройств использовать шторы (или жалюзи) светлых тонов со светорассеивающими и светопропускающими свойствами.

Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств в исходном положении не должна уменьшать светоактивную площадь оконного проема. Зашторивание окон в спальнях помещений допускается лишь во время сна детей, в остальное время шторы должны быть раздвинуты в целях обеспечения инсоляции помещения.

9.3. Вода должна отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

11.7. При организации режима пребывания детей в дошкольных образовательных организациях (группах) более 5 часов организуется прием пищи с интервалом 3 - 4 часа и дневной сон; при организации режима пребывания детей до 5 часов - организуется однократный прием пищи.

Общая продолжительность суточного сна для детей дошкольного возраста 12 - 12,5 часа, из которых 2 - 2,5 часа отводится на дневной сон. Для детей от 1 года до 1,5 года дневной сон организуют дважды в первую и вторую половину дня общей продолжительностью до 3,5 часов. Оптимальным является организация дневного сна на воздухе (веранды). Для детей от 1,5 до 3 лет дневной сон организуют однократно продолжительностью не менее 3 часов. Перед сном не рекомендуется проведение подвижных эмоциональных игр, закалывающих процедур. Во время сна детей присутствие воспитателя (или его помощника) в спальне обязательно.

11.11. Максимально допустимый объем образовательной нагрузки в первой половине дня в младшей и средней группах не превышает 30 и 40 минут соответственно, а в старшей и подготовительной - 45 минут и 1,5 часа соответственно. В середине времени, отведенного на непрерывную образовательную деятельность, проводят физкультурные минутки. Перерывы между периодами непрерывной образовательной деятельности - не менее 10 минут.

12.5. Занятия по физическому развитию основной образовательной программы для детей в возрасте от 3 до 7 лет организуются не менее 3 раз в неделю. Длительность занятий по физическому развитию зависит от возраста детей и составляет:

- в младшей группе - 15 мин.,
- в средней группе - 20 мин.,
- в старшей группе - 25 мин.,
- в подготовительной группе - 30 мин.

Один раз в неделю для детей 5 - 7 лет следует круглогодично организовывать занятия по физическому развитию детей на открытом воздухе. Их проводят только при отсутствии у детей медицинских противопоказаний и наличии у детей спортивной одежды, соответствующей погодным условиям.

В теплое время года при благоприятных метеорологических условиях непосредственно образовательную деятельность по физическому развитию рекомендуется организовывать на открытом воздухе.

13.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

13.14. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

13.18. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

14.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания, школьно-базового предприятия и других), для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя - или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

14.23. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

15.3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (Приложение 10).

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

15.5. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением N 12. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению N 7.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

15.6. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать Приложению N 13.

15.7. В дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 8 и более часов, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

При организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в примерное меню включаются блюда и продукты с учетом режима работы дошкольной образовательной организации и режима питания детей.

17.5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживается независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфекционных средств.

19.1. Персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание

настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Не аттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

Работники дошкольной образовательной организации должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям.

19.2. Каждый работник дошкольных образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

т.е. совершил(а) административное правонарушение, ответственность за которое предусмотрена ст.6.7 ч.1 КоАП РФ «Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения»

Факт административного правонарушения подтверждают (свидетели, потерпевшие) (Фамилия, имя, отчество, адрес): _____

Должностному лицу Бархатовой Светлане Владимировне _____ разъяснены

(фамилия и инициалы лица, в отношении которого ведется производство)

её права и обязанности, предусмотренные ст. 25.1 КоАП РФ: 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; дело об административном правонарушении рассматривается с участием лица, в отношении которого ведется производство по делу об административном правонарушении; в отсутствие указанного лица дело может быть рассмотрено в случаях, если имеются данные о надлежащем извещении лица о месте и времени рассмотрения дела и если от лица не поступило ходатайство об отложении рассмотрения дела либо если такое ходатайство оставлено без удовлетворения. Разъяснена ст. 51 Конституции РФ: Никто не обязан свидетельствовать против себя самого, своего супруга и близких родственников.

Подпись лица, в отношении которого ведется производство Бархатова

Лицу _____

(фамилия, инициалы иных участников производства по делу)

разъяснены права и обязанности, предусмотренные ст. _____ КоАП РФ

Подписи свидетелей, понятых, потерпевшего _____

Объяснение лица, в отношении которого ведется производство по делу:

С нарушенными сроками будут устранены в установленные сроки предписаниями!

13.03.2017г

Административное дело прошу рассмотреть в мое отсутствие, в связи с учебом по ФЗ-44 (контракт)

Подпись лица, в отношении которого ведется производство Бархатова

Подпись должностного лица, составившего протокол Лев

С протоколом ознакомлен (а), копию получил (а) Бархатова

(подпись лица, в отношении которого ведется производство, подпись потерпевшего)

О рассмотрении дела о совершенном мною административном правонарушении «17» марта 2017 г. в 10 час. по адресу: г. Усолье-Сибирское, ул. Ленина, 73, 2 этаж, приемная, уведомлен

(а), при себе иметь паспорт Бархатова

(подпись лица, в отношении которого ведется производство по делу, подпись потерпевшего)