

№ 22250041000119438967 от 22.09.2025 г.

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

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

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю в г. Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском, Тюменцевском, Панкрушихинском и Шелаболихинском районах

## ПРЕДПИСАНИЕ ОБ УСТРАНЕНИИ ВЫЯВЛЕННЫХ НАРУШЕНИЙ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЙ

15 октября 2025 г.

№ 13/6-78

1. В соответствии с уведомлением о проведении обязательного профилактического визита от 22.09.2025 г. № 22-06-13/6/37-1093-2025, выданного и.о. начальника Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю в г. Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском, Тюменцевском, Панкрушихинском и Шелаболихинском районах Гулиной Ольгой Владимировной

(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии) руководителя (заместителя  
руководителя) контрольного (надзорного) органа или иного должностного лица контрольного (надзорного) органа

при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора)

(указывается вид федерального государственного контроля (надзора)  
проведен профилактический визит

(указывается вид мероприятия)

В отношении юридического лица – Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Шелаболихинский детский сад «Золотая рыбка» Шелаболихинского района Алтайского края, ИНН 2290002603, ОГРН 1022202362698, 659050, Алтайский край, Шелаболихинский район: с. Шелаболиха, проезд Сибирский, 4.

(наименование контролируемого лица, индивидуальный номер налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведено мероприятие)

адреса мест фактического осуществления деятельности:

659050, Алтайский край, Шелаболихинский район с. Шелаболиха, проезд Сибирский, 4;  
659050, Алтайский край, Шелаболихинский район с. Шелаболиха, Пугачева, 65;  
659065, Алтайский край, Шелаболихинский район с. Крутишка, Школьная, 3;  
659058, Алтайский край, Шелаболихинский район с. Киприно, Советская, 32;  
659055, Алтайский край, Шелаболихинский район с. Верх-Кучук, Заводская, 71.

(указываются адрес (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или адрес (местоположение) нахождения объектов контроля, в отношении которых проведено мероприятие)

2. При проведении мероприятия выявлены нарушения обязательных требований:

**659050, Алтайский край, Шелаболихинский район с. Шелаболиха, проезд Сибирский, 4:**

1. Пол в спальнях помещениях групповых ячеек «Пчелки», «Непоседы», «Солнышко», «Подсолнушки», с групповом помещении групповой ячейки «Пчелки», а так же в общем коридоре на втором этаже, в общем коридоре на первом этаже имеет дефекты в виде потертостей, дыр и трещин в линолеуме, а так же дефекты в виде щелей между швами линолеума (фото № 1,2 фототаблицы), что не допускает влажную уборку и дезинфекцию и является нарушением требований п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому *полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.*

2. В помещении для приготовления пищи, в зоне «вареные овощи» технологическое оборудование- стол для протирочной машины изготовлен из материалов, не устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, а так же изготовлен из материалов, не соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией (фото №3 фототаблицы), чем нарушены требования п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», 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, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.*

**659055, Алтайский край, Шелаболихинский район с. Верх-Кучук, Заводская, 71:**

3. Пол групповой ячейки разновозрастной группы №1 в буфетной зоне имеет дефекты в виде потертостей, дыр и трещин в линолеуме, а так же дефекты в виде щелей между швами линолеума (фото № 4 фототаблицы), что не допускает влажную уборку и дезинфекцию и является нарушением требований п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому *полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.*

4. В групповой ячейке разновозрастной группы №1 в буфетной зоне ежедневная уборка с использованием дезинфицирующих средств невозможна, так как поверхность стола имеет трещины, и сколы на поверхности и по бокам, а так же отслоение защитного покрытия (фото №5), чем нарушены требования п. 2.11.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому *Ежедневная уборка туалетов, умывальных, душевых, помещений для оказания медицинской помощи, обеденных залов столовых, буфетов, производственных цехов пищеблока проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.*

5. На пищеблоке в зоне для мытья посуды технологическое оборудование- стеллаж для хранения посуды и шкафы для хранения посуды изготовлены из материалов, не устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, окрашенных лако- красочным покрытием, не защищающим от воздействия моющих и дезинфицирующих средств, имеющим трещины и сколы (фото №6 фототаблицы), чем нарушены требования п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организации общественного питания», 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, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.*

6. В моечном цехе пищеблока стены имеют дефекты в виде отслоения лако-красочного покрытия, трещин, что препятствует проведению уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, чем нарушены требования п. 2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», согласно которого: *Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.*

### **659058, Алтайский край, Шелаболихинский район с. Киприно, Советская, 32:**

7. Групповые ячейки «Теремок», «Подсолнушек», «Солнышко» не обеспечены достаточным количеством комплектов постельного белья, матрасников и полотенец, так количество детей в трех группах равно 50 человек, количество комплектов постельного белья - 50 шт., что соответствует одному комплекту на человека, количество полотенец равно 50 штук, что соответствует одному комплекту на человека, матрасники отсутствуют, чем нарушены требования п. 2.4.8. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому *Количество комплектов постельного белья, матрасников и полотенец (для лица и для ног) должно быть не менее 2 комплектов на одного человека.*

8. В групповой ячейке «Теремок» в буфетной зоне покрытие шкафа для хранения столовой посуды не устойчиво к ежедневной уборке с использованием дезинфицирующих средств, так как на поверхности шкафа имеются трещины и сколы, а так же отслоение защитного покрытия (фото №7), в групповой ячейке «Подсолнушек» в буфетной зоне стол имеет покрытие, не устойчивое к ежедневной уборке с использованием дезинфицирующих средств, так как имеет отслоение защитного покрытия (фото №8), в группе «Солнышко» в буфетной зоне решетка для сушки столовой посуды имеет покрытие, не устойчивое к воздействию дезинфицирующих средств, так как на поверхности имеются отслоения лако-красочного покрытия и ржавчина, чем нарушены требования п. 2.11.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому *Ежедневная уборка туалетов, умывальных, душевых, помещений для оказания медицинской помощи, обеденных залов столовых, буфетов, производственных цехов пищеблока проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.*

9. На пищеблоке в цехе для готовой пищевой продукции, технологическое оборудование - стол гастрономия, стол с.м., стол для готовой продукции, стол для вареных овощей, так же в зоне для сырой продукции стол для яиц и для сырых овощей изготовлены из материалов, не устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, окрашенных лако-красочным покрытием, не защищающим от воздействия моющих и дезинфицирующих средств, имеющим трещины и сколы, не цельнометаллические (фото №8,9,10,11,12 фототаблицы), чем нарушены требования п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому *Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешиница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород, а так же п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», 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, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

10. На пищеблоке, в моечном цехе, стеллаж для хранения чистой кухонной посуды и инвентаря изготовлен из материалов, не устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, окрашенных лако-красочным покрытием, не защищающим от воздействия моющих и дезинфицирующих средств, имеющим трещины и сколы (фото №13 фототаблицы), чем нарушены требования п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», 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, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.*

11. В помещении пищеблока отсутствует специально отведенное место для хранения уборочного инвентаря, чем нарушены требования п. 2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», согласно которого: *Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.*

12. В моечном цехе пищеблока осуществляется совместное хранение и мытье разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции, чем нарушены требования п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», согласно которого: *Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).*

13. В моечном цехе пищеблока пол имеет дефекты в виде отслоения лако-красочного покрытия, трещин между швами облицовочной плитки, что препятствует проведению уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, чем нарушены требования п. 2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», согласно которого: *Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.*

14. Покрытие пола в фойе (главный вход) имеет дефекты в виде потертостей, дыр и трещин в линолеуме, а так же дефекты в виде щелей между швами линолеума (фото № 14 фототаблицы), что не допускает влажную уборку и дезинфекцию и является нарушением требований п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому *полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.*

### **659065, Алтайский край, Шелаболихинский район с. Крутишка, Школьная, 3:**

15. В групповых ячейках «Солнышко», «Теремок» в спальнях комнатах покрытие пола имеет дефекты в виде щелей между швами линолеума (фото № 15 фототаблицы), что не допускает влажную уборку и дезинфекцию и является нарушением требований п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому *полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.*

3. На основании ч.13 ст. 52.1, ст.90.1 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» и с целью устранения выявленных нарушений

### ПРЕДПИСЫВАЮ:

#### **659050, Алтайский край, Шелаболихинский район с. Шелаболиха, проезд Сибирский, 4:**

1. Пол в спальнях помещениях групповых ячеек «Пчелки», «Непоседы», «Солнышко», «Подсолнушки», с групповом помещении групповой ячейки «Пчелки», а так же в общем коридоре на втором этаже, в общем коридоре на первом этаже привести в соответствие требованиям п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2. В помещении для приготовления пищи в зоне «вареные овощи» технологическое оборудование- стол для протирочной машины должен быть изготовлен из материалов, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, а так же из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующих с пищевой продукцией в соответствии с требованиями п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

#### **659055, Алтайский край, Шелаболихинский район с. Верх-Кучук, Заводская, 71:**

3. Пол групповой ячейки разновозрастной группы №1 в буфетной зоне привести в соответствие требованиям п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

4. В групповой ячейке разновозрастной группы №1 в буфетной зоне поверхность стола привести в соответствие требованиям для проведения ежедневной уборки с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с требованиями п. 2.11.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

5. На пищеблоке в зоне для мытья посуды технологическое оборудование- стеллаж для хранения посуды и шкафы для хранения посуды изготовить из материалов, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, защищающим от воздействия моющих и дезинфицирующих средств, в соответствии с требованиями п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

6. В моечном цехе пищеблока организовать проведение уборки стен с использованием моющих и дезинфицирующих средств, в соответствии с требованиями п. 2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

#### **659058, Алтайский край, Шелаболихинский район с. Киприно, Советская, 32:**

7. Групповые ячейки «Теремок», «Подсолнушек», «Солнышко» обеспечить достаточным количеством комплектов постельного белья, матрасников и полотенец, в соответствии с требованиями п. 2.4.8. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

8. В групповой ячейке «Теремок» в буфетной зоне шкаф для хранения столовой посуды оборудовать устойчивым покрытием к ежедневной уборке, в групповой ячейке «Подсолнушек» в буфетной зоне стол оборудовать устойчивым покрытием к ежедневной уборке, в группе «Солнышко» в буфетной зоне решетку для сушки столовой посуды оборудовать покрытием, устойчивым к ежедневной уборке в соответствии с требованиями п. 2.11.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому *Ежедневная уборка туалетов, умывальных, душевых, помещений для оказания медицинской помощи, обеденных залов столовых, буфетов, производственных цехов пищеблока проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.*

9. На пищеблоке в цехе для готовой пищевой продукции, технологическое оборудование- стол гастрономия, стол с.м., стол для готовой продукции, стол для вареных овощей, так же в зоне для сырой продукции стол для яиц и для сырых овощей оборудовать из цельнометаллических материалов, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а так же п. 2.9.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

10. На пищеблоке, в моечном цехе, стеллаж для хранения чистой кухонной посуды и инвентаря должен быть изготовлен из материалов, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, защищающим от воздействия моющих и дезинфицирующих средств, в соответствии с требованиями п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

11. В помещении пищеблока оборудовать специально отведенное место для хранения уборочного инвентаря, в соответствии с требованиями п. 2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

12. В моечном цехе пищеблока организовать раздельное хранение и мытье разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции (тазы, ножи, доски разделочные), в соответствии с требованиями п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

13. В моечном цехе пищеблока поверхность пола изготовить из материалов, не препятствующих проведению уборки и дезинфекции в соответствии с требованиями п. 2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», согласно которого.

14. Покрытие пола в фойе (главный вход) привести в соответствие требованиям п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

**659065, Алтайский край, Шелаболихинский район с. Крутишка, Школьная, 3:**

15. В групповых ячейках «Солнышко», «Теремок» в спальнях комнатах покрытие пола привести в соответствие требованиям п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Устранить выявленные нарушения **не позднее « 15 » октября 2026 г.**

(указываются наименование контролируемого лица, индивидуальный номер налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля)

Информацию об исполнении настоящего предписания и устранении выявленных нарушений надлежит направить в Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю в г. Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском, Тюменцевском, Панкрушихинском и Шелаболихинском районах не позднее рабочего дня, следующего за днем истечения срока устранения выявленных нарушений, любой способ – нарочно, почтой по адресу: 658700, Алтайский край, г. Камень-на-Оби, ул. Ленина, 50, либо по эл. почте: to-kamen@rospotrebnadzor.ru

(указывается адрес Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю или территориального отдела)

Разъясняем, что за невыполнение в установленный срок законного предписания органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства предусмотрена административная ответственность, установленная ст. 19.5 КоАП РФ.

Кроме того, согласно п. 4 ч. 2 ст. 90, ч. 2 ст. 95 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», в случае неисполнения настоящего предписания в установленные сроки Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю в г. Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском, Тюменцевском, Панкрушихинском и Шелаболихинском районах вправе принять меры по обеспечению его исполнения вплоть до обращения в суд с требованием о принудительном исполнении предписания.

В соответствии со ст. 40 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» контролируемое лицо вправе обжаловать данное предписание в досудебном порядке с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг.

Должностное лицо, выдавшее предписание

  
\_\_\_\_\_

подпись

К.В. Бородай  
фамилия, имя, отчество

Копия настоящего предписания вручена

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка подписи

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 г.  
дата

Настоящее предписание направлено контролируемому лицу Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Шелаболихинский детский сад «Золотая рыбка» Шелаболихинского района Алтайского края 15.10.2025 г. на адрес электронной почты: E-mail: shldou@mail.ru

Копия настоящего предписания направлена  
в орган, осуществляющий функции и  
полномочия учредителя контролируемого лица \_\_\_\_\_

(наименование учредителя контролируемого лица)

по адресу: \_\_\_\_\_

