

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения

«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»

Юридический адрес: 450054, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Шафиева, д. 7

Адрес фактического осуществления деятельности: 450054, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Шафиева, д. 7

E-mail: fguz@02.rosпотребнадzor.ru, <https://sesufa.ru/>; тел. (347) 287-85-00

ИНН 0276090570, ОГРН 1050204212255

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710014

Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 22.04.2015

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель главного врача

Хисамиев Ильнур Ильясович



Подлинник электронного документа, подписанного ЭП, хранится в Межведомственной системе электронного документооборота Роспотребнадзора

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 04FD6AC50055B1ADBA495F66A95451E04E

Владелец: Хисамиев Ильнур Ильясович

Действителен с 17-04-2024 до 17-04-2025

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

от 09.04.2025 № 02-20-07-Э3398-2025

поручение Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан в городах Нефтекамск, Агидель, Дюртюлинском, Илишевском, Калтасинском, Краснокамском, Янаульском районах № 02-21-44-1-2025 от 09.01.2025

Объект инспекции: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления (оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей, лагерь труда и отдыха).

Заявитель: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа имени Талгата Лутфулловича Рахманова с. Верхнеяркеево муниципального района Илишевский район Республики Башкортостан.

ИНН 0225004068, ОГРН 1020201753747.

Юридический адрес: 452260, Республика Башкортостан, Илишевский район, с. Верхнеяркеево ул. Советская, 16.

Место нахождения объекта: 452260, Республика Башкортостан, Илишевский район, с. Верхнеяркеево ул. Советская, 16.

Цель: установить соответствие/несоответствие объекта инспекции требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда», СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-

эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Глава 3 статьи 10-19), Федерального закона от 30 марта 1999 № 52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Рассмотренные документы:

заявление вх. от 11.03.2025 № 02-20/1854-2025/ОИ;

акт обследования № 02-20-Ф05-А2173-2025 от 05.04.2025;

свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Республике Башкортостан (на здание) от 16 ноября 2011 № 04 АГ 451290 (копия);

свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Республике Башкортостан (земельный участок) от 16 ноября 2011 № 04 АГ 451289 (копия);

технический паспорт (инвентарный номер:80:230:002:000000320), составлен по состоянию 14 января 2009 (копия).

Даты проведения инспекции: с 11.03.2025 по 09.04.2025.

Результаты инспекции:

Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей (далее по тексту - ДОЛ с ЦДП), лагерь труда и отдыха (далее по тексту – ЛТиО) Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа имени ТалгатаЛутфулловича Рахманова с. Верхнеяркеево муниципального района Илишевский район Республики Башкортостан (далее по тексту - МБОУ СОШ им. Т. Л. Рахманова с. Верхнеяркеево) располагается на базе функционирующего общеобразовательного учреждения по адресу: 452260, Республика Башкортостан, Илишевский район, с. Верхнеяркеево, ул. Советская, д.16, на земельном участке с кадастровым номером 02:27:330109:41, категория земель: земли поселений (земли населенных пунктов), для организации учебно-воспитательной работы.

В МБОУ СОШ им. Т. Л. Рахманова с. Верхнеяркеево планируется организация ДОЛ с ЦДП для обучающихся на время летних, осенних, зимних, весенних каникул в количестве до 140 детей в каждую смену, в ЛТиО – 45 человек. Организация отдыха детей в ЛТиО планируется для детей (мальчиков), достигших 14 лет (согласно справке №155 от 04.04.2025, выданной МБОУ СОШ им.Т.Рахманова с. Верхнеяркеево).

Организацию работы ДОЛ с ЦДП и ЛТиО планируют осуществлять в режиме пребывания детей с 8:30 до 14:30 часов, с организацией 2-разового питания (завтрак и обед). Дневной сон не предусмотрен.

Продолжительность смен в ДОЛ с ЦДП составляет 21 календарный день, в ЛТиО-7 календарных дней.

На территории оздоровительного учреждения выделены зоны:

спортивно-игровая площадка;

хозяйственная.

Въезды и входы на собственную территорию, проезды, дорожки к зданию, контейнерной площадке для сбора твердых коммунальных отходов оборудованы ровным асфальтовым покрытием. На территории организации какие-либо дефекты покрытий проездов и дорожек не выявлено. Территория оборудована наружным электрическим освещением, по периметру ограждена, озеленена.

Спортивно-игровая площадка оборудована площадкой с гимнастическими снарядами, площадкой с полосой препятствий. Оборудование физкультурно-спортивной зоны обеспечивает условия для выполнения программы по физическому воспитанию, а также проведения секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий и включают в себя занятия физической культуры. Покрытие площадок – травяное. Зона отдыха представлена зелеными насаждениями, выносными скамейками.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы.

Для сбора твердых коммунальных и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны на площадке с водонепроницаемым твердым покрытием установлены 3 контейнера с закрывающимися крышками. Расстояние от мусоросборников до здания, мест отдыха и занятий спортом составляет 25 м (согласно справке, выданной администрацией МБОУ СОШ им. Т. Рахманова с. Верхнеяркеево). Площадка с трех сторон оборудована ветронепроницаемым ограждением с высотой, превышающей высоту контейнеров для сбора отходов. Услуги по размещению отходов производства и потребления осуществляются по договору на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с ООО РО «ЭКО-СИТИ» № 2225-012251 от 06.09.2023 (продолгован).

Для сохранения воздушно-тепловой среды при входе в здание оборудован тамбур. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья при входе в здание школы установлен пандус, предусмотрена кнопка вызова персонала.

Для организации отдыха в МБОУ СОШ им. Т. Рахманова с. Верхнеяркеево выделены помещения:

на 1 этаже:

раздевалка для верхней одежды с условиями для просушивания одежды и обуви;

3 игровые комнаты (для ЛТиО), площадью 52,5 м², 52,2 м², 51,7 м²;

спортивный зал, площадью 149,8 м²;

кладовая спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря;

пищеблок;

обеденный зал, площадью 97,5 м²;

помещение временной изоляции заболевших детей;

туалет для мальчиков;

туалет для девочек;

помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

На 2 этаже:

7 игровых комнат (для ДОЛ с ЦДП), площадью 55,3 м², 52,1 м², 50,2 м², 68,9 м², 48,7 м², 54,6 м², 52,6 м²;

3 помещения для кружковых занятий, площадью 46,0 м², 45,0 м², 45,3 м²;

актовый зал, площадью 125,3 м²;

туалет для мальчиков;

туалет для девочек.

Раздевалка для верхней одежды оборудована напольными вешалками, плечиками для верхней одежды детей и полками для обуви; предусмотрены условия для сушки одежды и обуви.

Игровые комнаты и помещение для занятий кружков оборудованы регулируемой промаркированной мебелью (двухместными столами и стульями), досками меловыми и магнитными, шкафами с дидактическими материалами, настольными играми, проекторами, рециркуляторами, умывальными раковинами. Мебель имеет покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств. Фактическая площадь в игровых комнатах на одного человека, при нормируемом показателе не менее 2,5 м² составляет для детей, посещающих ДОЛ с ЦДП (140 человек) – 2,5-2,7 м², для детей, посещающих ЛТиО (45 человек) – 3,4-3,5 м².

Использование электронных средств обучения в период функционирования ДОЛ с ЦДП и ЛТиО не предусмотрено.

Спортивный зал оборудован скамейками, мелким спортивным инвентарем, волейбольными сетками, баскетбольными щитами с кольцами. Осветительные приборы имеют светорассеивающую защитную конструкцию. При спортивном зале оборудована кладовая спортивного инвентаря, раздевалки для мальчиков и девочек, оборудованные скамейками и вешалками для одежды. В спортивном зале занятия осуществляются поотрядно, в количестве не более 14 человек. Фактическая площадь на 1 человека составляет 10,7 м², при нормируемом показателе не менее 10,0 м².

Организацией общественного питания учреждения для обслуживания детей является столовая образовательного учреждения. Работа пищеблока предусматривается на мясо-рыбных и овощных полуфабрикатах, обработанных (мытых) яйцах, готовых мучных и хлебобулочных изделиях. Доставка полуфабрикатов осуществляется на специальном транспорте поставщика, согласно договорам №б/н от 09.01.2025 с СППК «Илишагропродукт» (мясо-рыбные полуфабрикаты), № 9 от 09.01.2025 с ООО «Нива» (мучные и хлебобулочные изделия). Представлен договор о предоставлении безвозмездной услуги на обработку овощей и куриных яиц № 6 от 09.01.2025, заключенный с МБОУ Лицей с.Нижнеяркеево.

Обеденный зал рассчитан на 120 посадочных мест, оборудован 6 умывальными раковинами с подводкой холодной и горячей воды через смесители, при нормируемом показателе 1 умывальная раковина на 20 посадочных мест. Над умывальными раковинами установлены электрополотенца, предусмотрены мыла. Фактическая площадь в обеденном зале на одно посадочное место составляет 0,8 м², при нормируемом показателе не менее 0,7 м².

В столовой планируется организация питания 185 человек, посещающих ДОЛ с ЦДП и ЛТиО, что обеспечивает организацию питания детей в 2 приема.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В состав помещений пищеблока входят следующие помещения:

загрузочная;

административные помещения;

2 складских помещения;

помещение для обработки овощных полуфабрикатов;

помещение для обработки мясо-рыбных полуфабрикатов;

горячий цех с линией раздачи;

моечная кухонной посуды;

раздаточная с линией раздачи.

Складские помещения оборудованы стеллажами, поддонами и подтоварниками для хранения сухих сыпучих продуктов и овощей, средне- и низкотемпературным холодильным оборудованием, гигрометром. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола 15 см. Холодильное оборудование оборудовано контрольными термометрами. Складские помещения оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

Производственное помещение для обработки мясо-рыбных полуфабрикатов оснащено 3 производственными ваннами, 3 производственными столами, холодильным оборудованием, раковиной для мытья рук.

Производственное помещение для обработки овощных полуфабрикатов оборудовано 2 производственными ваннами, 2 производственными столами, овощерезательной машиной, раковиной для мытья рук.

Горячий цех оборудован 4 производственными столами для готовых блюд, электрической плитой, жарочным шкафом, электроскороваркой, электрокотлом, пароконвектоматом, 2 производственными ваннами, раковиной для мытья рук. В горячем цехе оборудована зона приготовления холодных закусок, оснащенная 2 производственными столами, холодильной витриной, производственной ванной для мытья овощей, фруктов, зелени, не подвергающихся термической обработке, раковиной для мытья рук и бактерицидной установкой для обеззараживания воздуха. Выделена зона нарезки и хранения хлеба, оборудованная производственным столом с соответствующей маркировкой и шкафом с вентилируемыми отверстиями.

Раздаточная оснащена раздаточными столами, мармитной линией, стеллажами, столами для столовых приборов, бактерицидным облучателем.

В качестве столовой посуды и столовых приборов используется посуда разового применения, согласно договора с ИП Ахматдиновой Г.Я. №б/н. Столовая лагеря обеспечена

достаточным количеством столовой посуды и приборами. Для сбора использованной посуды разового применения имеются промаркированные емкости с разовыми вкладышами.

Моечная кухонной посуды оборудована 5 моечными ваннами, раковиной для мытья рук, электрическим водонагревателем.

Для споласкивания посуды моечные ванны оборудованы душевыми насадками на гибком шланге.

Моечные ванны для мытья посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из резиновых материалов.

Моечные и производственные ванны присоединены к канализации с соблюдением воздушного разрыва от края приемной воронки.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств. Для обработки пищевых продуктов используются цельнометаллические производственные столы.

Для мытья рук все производственные цеха оборудованы умывальными раковинами с подводкой к ним горячей и холодной воды через смесители. Смесители умывальных раковин оснащены устройствами, предотвращающими повторное загрязнение рук после мытья.

Полы в производственных помещениях пищеблока оборудованы сливными трапами с уклоном пола к ним.

Вентиляция в столовой приточно-вытяжная с естественным побуждением. Приток воздуха в помещения естественный, через существующие дверные и оконные проемы. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общей приточно-вытяжной системе вентиляции.

Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Столовая лагеря обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место.

Для временной изоляции заболевших детей выделен кабинет, оборудованный письменным столом, стульями, ширмой, кушетками с гигиеническим покрытием. Организация медицинского обслуживания детей предусмотрена по договору №1 от 09.01.2025, заключенного с Государственным бюджетным учреждением здравоохранения Республики Башкортостан Верхнеяркеевской центральной районной больницей.

На первом, втором этажах здания предусмотрены отдельные туалеты для мальчиков и девочек, оборудованные кабинками с дверями. Туалеты для девочек оборудованы 3 унитазами, 2 умывальными раковинами каждый; туалет для мальчиков - 3 унитазами и 2 умывальными раковинами каждый. Умывальные раковины обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Общее количество санитарно-технического оборудования для 185 человек, посещающих ДОЛ с ЦДП и ЛТиО, из расчета 1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальная раковина на 30 девочек, 1 унитаз, 1 умывальная раковина на 30 мальчиков, достаточно.

Для персонала выделен отдельный туалет, оборудованный 1 унитазом и 1 умывальной раковиной для мытья рук.

Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы обеспечены сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Туалетные кабинки оборудованы мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Высота установки умывальных раковин от пола до борта, согласно представленной администрацией справке, составляет 0,8м.

Для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов предусмотрено отдельное помещение, оборудованное поддоном с подводкой к нему холодной и горячей воды через смеситель.

Внутренняя отделка выполнена из материалов, допускающих проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Потолки и стены всех помещений гладкие, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибок. Полы во всех помещениях без щелей, дефектов и механических повреждений. В игровых комнатах и помещениях для занятий кружков, раздевалке для верхней одежды, помещении для сушки одежды и обуви, помещениях медицинского назначения стены и потолки окрашены водоэмульсионной краской, полы дощатые под покраску или выстланы линолеумом. В спортивном зале и кладовой спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря стены, потолки, полы окрашены краской. В туалетах и помещении для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов стены выполнены керамической плиткой, полы – кафельной плиткой, потолки окрашены водоэмульсионной краской. Отделка обеденного зала стойкая к санитарной обработке и дезинфекции: пол выполнен кафельной плиткой, стены, потолок окрашены водоэмульсионной краской.

Все помещения имеют естественное освещение - оконные проемы. В помещениях игровых, кабинетов кружковой деятельности предусмотрено боковое естественное левостороннее освещение. Остекление окон выполнено из цельного стекла. Наличие трещин и иных нарушений целостности стекла не выявлено. На оконных проемах предусмотрены регулируемые солнцезащитные устройства (жалюзи). Общее искусственное освещение представлено светодиодными лампами. Одновременное использование разных типов ламп, а также ламп с разным световым излучением не выявлено. Все источники искусственного освещения исправны. Выделено отдельное место для хранения перегоревших ламп. Конструкция окон обеспечивает проветривание в любое время года. На открывающихся окнах, фрамугах предусмотрено наличие сеток от залета кровососущих насекомых.

Представлен протокол по результатам измерений искусственной освещенности №02-00-05/02251-02-25 от 03.03.2025, выполненный аккредитованной лабораторией (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц №RA.RU.21PM84), согласно которому уровни искусственной освещенности находятся в зоне допустимых значений.

Вентиляция основных помещений – естественная, через дверные и оконные проемы и стеновые каналы; в санузлах, пищеблоке – приточно-вытяжная с механическим и естественным побуждением. Для контроля температурного режима игровые, помещение для занятий кружков, спортивный зал оснащены бытовыми термометрами. Отопительные приборы расположены в нишах под окнами. В спортивном зале предусмотрены защитные ограждающие устройства. Использование переносных отопительных приборов, а также приборов с инфракрасным излучением не выявлено. Помещения, используемые для пребывания детей, оснащены переносным бактерицидным оборудованием.

Представлен протокол по результатам измерений параметров микроклимата №02-00-05/02251-01-25 от 03.03.2025, выполненный аккредитованной лабораторией (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц №RA.RU.21PM84), согласно которому параметры микроклимата находятся в зоне допустимых значений.

Здание организации оборудовано централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения и отопления, подключено к центральным сетям холодного водоснабжения. Холодное, горячее водоснабжение здания централизованное от системы водоснабжения села Верхнеяркеево (договор на водопользование с ООО «Водолей» №32-В/2025 на 2025 год). Канализация – местная, со сбором сточных вод в водонепроницаемый выгреб типа шамбо. Вывоз сточных вод организован по договору с ООО «Водолей» №32/1-В/2025 на 2025 год. Канализационный люк огорожен и закрыт на замок.

Образовательная организация обеспечена водой, отвечающей требованиям безопасности к питьевой воде, согласно протоколам лабораторных испытаний №02-00-05/01975-25 от 27.02.2025 и №02-00-05/01974-25 от 03.03.2025, выполненным аккредитованной лабораторией (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21PM84).

Питьевой режим организован с использованием охлажденной кипяченой воды. Оздоровительное учреждение обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стаканов

разового применения - в игровых, помещениях для кружковых занятий), контейнерами - для сбора использованной посуды разового применения.

Дератизационные и дезинсекционные мероприятия проводятся ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ», согласно договору №6 от 09.01.2025.

Действия СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда», разделов I, II, IV, V, VII-IX СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Глава 3 статьи 10-19) не устанавливают требования к объекту инспекции.

Выводы: несоответствия не выявлены.

Заключение: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления (оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей) Муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением средняя общеобразовательная школа имени Талгата Лутфулловича Рахманова с. Верхнеяркеево муниципального района Илишевский район Республики Башкортостан по адресу: 452260, Республика Башкортостан, Илишевский район, с. Верхнеяркеево ул. Советская, 16 **соответствуют** требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», глав III, VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», Федерального закона от 30 марта 1999 года № 52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Инспекция проведена:

Врачом по общей гигиене

отделения гигиены детей и подростков

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»

(образование высшее медицинское,

специальность - медико-профилактическое дело,

уникальный номер реестровой записи

772300219240, действителен до 27.11.2025

стаж работы в области оценки

соответствия 4 года)

заведующий отделением гигиены детей и подростков,

врач по общей гигиене (образование – высшее

медицинское, аккредитация специалиста

по специальности «Общая гигиена»

уникальный номер реестровой записи

об аккредитации 7724 031863814,

действителен до 23.04.2029,

стаж работы в области оценки соответствия 8 лет)



Подлинник электронного документа, подписанного ЭП,
хранится в Межведомственной системе электронного
документооборота Роспотребнадзора

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 0424BAAF00AAB142BE47A478EE8B41710E
Владелец: Зарипова Рената Ринатовна
Действителен с 11-07-2024 до 11-07-2025



Подлинник электронного документа, подписанного ЭП,
хранится в Межведомственной системе электронного
документооборота Роспотребнадзора

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 04FE74B000B6B136A34F694A3695F3AF84
Владелец: Андрюкова Юлия Юрьевна
Действителен с 23-07-2024 до 23-07-2025

Зариповой Ренатой Ринатовной

Андрюкова Юлия Юрьевна