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

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Х области Нижний территориальный отдел**

300000, Х область, город Нижний, переулок Нежинский, дом 5

Тел.: (3333) 206900, E-mail: gsen@email.ru

ОКПО 76100000, ОГРН 1055610000001, ИНН/КПП 3610080010/361001001

**ПРОТОКОЛ
об административном правонарушении**

|  |  |
| --- | --- |
| **15.03.2013** | **№ 129-О** |

Место составления: Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Х области Нижний территориальный отдел, 300000, Х область, город Нижний, переулок Нежинский, дом 5

Ведущий специалист-эксперт отдела надзора по гигиене питания Иванова Ирина Ивановна при осуществлении мероприятий по контролю Открытое акционерное общество "Карьероуправление", Столовая ОАО " Карьероуправление"

**ОБНАРУЖИЛ:**

Ведущим специалистом-экспертом Нижнего территориального отдела Ивановой И.И. Управления Роспотребнадзора по Х области на основании распоряжения № 21-14-П от 17.01.2013г. проведена плановая выездная проверка в отношении открытого акционерного общества "Крьероуправление" столовой, расположенной по адресу: Х область, г. Нижний, Ближнее шоссе, 10.

02.02.2013г. в 15ч. 10мин. в ходе проведения плановой выездной проверки выявлены нарушения требований к организации питания, а именно:

1. В нарушение п. 7.11 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" в складском помещении для сухих сыпучих продуктов не установлен прибор для контроля температурно-влажностного режима хранения пищевых продуктов; в морозильном ларе для хранения свинины в мясном цехе, в морозильном ларе для хранения мяса сырого в варочном цехе, в морозильном ларе для хранения масла отсутствуют термометры для контроля отслеживания температурного режима хранения пищевых продуктов.

В соответствии с п. 7.11 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" при хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

2. В нарушение п. 6.5 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" на момент обследования в овощном цехе на магнитодержателе вывешен разделочный нож с маркировкой "МВ" (мясо вареное); на момент обследования в мучном цехе разделочная доска и внутрицеховая тара хранится под раковиной.

В соответствии с п. 6.5 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и В оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

3. В нарушение п. 3.8 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" моечная ванна для обработки овощей в овощном цехе, бытовая ванна и моечная ванна для обработки пищевого сырья в мясном цехе, бытовая ванна для мытья кухонной посуды, пятисекционная моечная раковина для мытья столовой посуды присоединены к канализационной сети без воздушных разрывов.

В соответствии с п. 3.8 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

4. В нарушение п. 7.11 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" в низкотемпературной камере на момент обследования осуществлялось совместное хранение сырого мяса и мясных полуфабрикатов (котлет) на подносе.

В соответствии с п. 7.11 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

5. В нарушение п. 4.10 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" в мучном цехе рабочее место для просеивания муки не оборудовано местной вытяжной вентиляцией.

В соответствии с п. 4.10 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ необходимо: - операции, связанные с просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, производить на рабочем месте, оборудованном местной вытяжной вентиляцией.

6. В нарушение п. 6.4 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" в варочном цехе на магнитодержателе висят грязные, жирные разделочные ножи для вареного мяса.

В соответствии с п. 6.4 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

7. В нарушение п. 9.1 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" бракеражный журнал оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий ведется с нарушениями: не отмечается степень готовности продукта, время разрешения на раздачу (реализацию), Ф.И.О. изготовителя продукции.

В соответствии с п. 9.1 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку.

8. В нарушение п. 5.15 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" на момент обследования не представлены разрешительные документы и инструкция по применению на дезинфицирующее средство гипохлорит кальция.

В соответствии с п. 5.15 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" в организациях применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

9. В нарушение п. 5.5 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" в овощном цехе имеются дефекты отделки: на стене одна кафельная плитка отошла, что влияет на качественную влажную обработку.

В соответствии с п. 5.5 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Окраска потолков и стен производственных и вспомогательных помещений кондитерских цехов производится по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

10. В нарушение п. 7.8, п. 7.11 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" на момент обследования в холодильной камере для хранения пищевых продуктов находится продукция с истекшими сроками годности:

- начинка фруктовая малиновая "СЛАДИЧ", емкость объемом 30кг, дата выработки 16.06.2013г., срок годности 6 месяцев (срок годности истек 16.12.2013г.).

Кроме того, в холодильной камере для хранения колбасных изделий находится продукция с истекшими сроками годности:

- колбаса полукопченая "Сервелат финский", в количестве 6шт. общей массой 3кг, дата изготовления 30.12.2013г., срок годности не более 30 суток (срок годности истек 28.01.2013г.).

Кроме того в холодильной камере для хранения пищевых продуктов в таре находится свекла свежая со следами плесени; пакеты с сухофруктами и изюмом, коробка с абрикосом сушеным без косточек без информации о пищевом продукте, в связи с чем не представляется возможным определить условия хранения и сроки годности пищевых продуктов.

В соответствии с п. 7.8 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации запрещается принимать:

- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.

В соответствии с п. 7.11 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" при хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

11. В нарушение п. 7.7, п. 7.8 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" на момент обследования в холодильной камере для хранения пищевых продуктов находится продукция, на которую не представлены сопроводительные документы (товарная накладная, декларация о соответствии):

- огурчики маринованные хрустящие "Скатерть самобранка", изготовитель АО "Alfa-Nistru", Р.Молдова, г.Сорока, ул. Штефан Чел Мара 131.

В соответствии с п. 7.7 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.

В соответствии с п. 7.8 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации запрещается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность.

12. В нарушение п. 8.19 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" при обработке яиц не выдерживается процентная концентрация хлорамина (0,5% раствор), обработка яиц проводится в следующем порядке: проводится проверка качества яиц на овоскопе, в первой емкости - замачивание в воде на 10минут, во второй емкости - обработка пищевой содой (40г соды на 4л воды) на 10минут, в третьей емкости - обработка хлорамином (100мл 0,2% р-ра хлорамина на 4л воды) на 10минут, в четвертой решетчатой емкости - ополаскивание.

В соответствии с п. 8.19 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" Обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1 - 2-процентным раствором кальцинированной соды, 0,5-процентным раствором хлорамина или другими разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной проточной водой.

13. В нарушение ст. 17 Федерального закона № 157-ФЗ от 17.09.1998г. "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней", приложения № 1 Приказа Минздрава России от 21.03.2014г. № 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям", п. 13.3 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", п. 8.3 СП 3.1.2.3117-13 "Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций", при изучении представленных личных медицинских книжек сотрудников столовой установлено следующее:

- в личной медицинской книжке Ларионовой О.Ю. (21.02.1982г.) отсутствуют отметки о вакцинации против кори, вирусного гепатита В;

- в личной медицинской книжке Шубаровой Н.К. (1970г.) отметка о вакцинации против дифтерии, столбняка, коклюша датируется 15.01.2007г.;

- в личной медицинской книжке Бусева А.О. отсутствуют сведения о профилактических прививках;

- в личной медицинской книжке Семашко Г.В. (1983г.) отметка о вакцинации против дифтерии, столбняка, коклюша датируется 21.02.2005г.;

- в личной медицинской книжке Драчевской О.В. (1963г.) отметка о вакцинации против дифтерии, столбняка, коклюша датируется 11.02.2005г.;

- в личной медицинской книжке Аблекимовой Е.П. (1978г.) отметка о вакцинации против дифтерии, столбняка, коклюша датируется 12.01.2005г.;

- в личной медицинской книжке Казинской И.В. (1978г.) отметка о вакцинации против дифтерии, столбняка, коклюша датируется 16.12.2005г., отметка о прохождении рентгенографии грудной клетки датируется 27.08.2015г.;

- в личной медицинской книжке Чирковой Е.А. (1976г.) отсутствуют сведения о профилактических прививках;

- в личной медицинской книжке Винник О.Е. (21.01.1959г.) отсутствует отметка о вакцинации против вирусного гепатита В;

- во всех личных медицинских книжках отсутствуют отметки о вакцинации против гриппа.

В соответствии с п. 13.3 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" на каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

 В соответствии с п. 8.3 СП 3.1.2.3117-13 "Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций" руководителями организаций, сотрудники которых относятся к группам риска по заболеваемости гриппом и ОРВИ (работники медицинских и образовательных организаций, торговли, общественного питания, транспорта), должны приниматься меры по проведению специфической профилактики гриппа и неспецифической профилактики ОРВИ.

В соответствии со ст. 17 Федерального закона № 157-ФЗ от 17.09.1998г. "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней" сведения о профилактических прививках, поствакцинальных осложнениях, случаях отказа от профилактических прививок подлежат регистрации в медицинских документах и сертификатах профилактических прививок.

В соответствии с приложением № 1 Приказа Минздрава России от 21.03.2014г. № 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям":

- взрослые от 18 лет подлежат ревакцинации против дифтерии, столбняка - каждые 10 лет от момента последней ревакцинации;

- взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее, подлежат вакцинации против вирусного гепатита B;

- взрослые от 36 до 55 лет (включительно), относящиеся к группам риска (работники медицинских и образовательных организаций, организаций торговли, транспорта, коммунальной и социальной сферы; лица, работающие вахтовым методом, и сотрудники государственных контрольных органов в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори подлежат вакцинации против кори, ревакцинация против кори.

В соответствии с п. 15 прил. 2 Приказа Минздравсоцразвития РФ от 12 апреля 2011г. № 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" работники в организациях общественного питания проходят медицинский осмотр с периодичностью 1 раз в год с проведением рентгенографии грудной клетки.

14. В нарушение п. 3.3 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" температура горячей воды водоразборного крана с горячей водой в моечном отделении кухонной посуды фактически составляет 61,5град.С (гигиенический норматив - не ниже 65 град.С), что подтверждается заключением санитарно-эпидемиологической (гигиенической) оценки по результатам (материалам) лабораторных исследований (испытаний), измерений № 02-03 от 06.02.2017г., протоколом измерений № 984 от 06.02.2017г., актом измерения температуры горячей воды от 06.02.2017г.

В соответствии с п. 3.3 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65 град. C.

15. В нарушение табл. 2 п. 3.3.1 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий" освещенность с расширенной неопределенностью при уровне доверия 0,95лк в горячем цехе (рабочее место повара) фактически составляет 134±12,38лк, в моечном отделении (рабочее место мойщика посуды) фактически составляет 128±11,82лк (ПДУ ? 200), что подтверждается заключением санитарно-эпидемиологической (гигиенической) оценки по результатам (материалам) лабораторных исследований (испытаний), измерений № 02-04 от 08.02.2017г., протоколом лабораторных исследований № 983 от 08.02.2017г., актом измерения от 06.02.2017г.

В соответствии с табл. 2 п. 3.3.1 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий" требования к искусственному освещению в зависимости от назначения помещения изложены в таблице 2.

06.02.2017г. в 12ч. 10мин. в ходе проведения плановой выездной проверки выявлены нарушения требований к организации питания, а именно:

1. В нарушение п. 3.3 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" в овощном цехе раковина для мытья рук персонала оснащена простым смесителем, конструкция которого не исключает повторного загрязнения рук после мытья.

В соответствии с п. 3.3 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.

2. В нарушение п. 13.4 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" работники столовой не соблюдают правила личной гигиены: при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий не снимают ювелирные украшения (цепочки).

В соответствии с п. 13.4 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены: - при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками.

3. В нарушение п. 3.13 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" в тамбуре туалета для персонала не предусмотрен отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов.

В соответствии с п. 3.13 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" в тамбуре туалета для персонала следует предусматривать отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также сливной трап с уклоном к нему.

 что является нарушением СанПиН 2.3.6.959-00 (заменены СП 2.3.6.1079-01) "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов"

Ответственность за данное правонарушение предусмотрена ст.6.6 КоАП РФ

Сведения о лице, совершившем административное правонарушение:

**Булаев Алексей Андреевич, заведующий столовой ОАО "Карьероуправление"**

Документ, удостоверяющий личность: паспорт серия 5300 номер 759000 дата выдачи 23.03.2004г. орган, его выдавший: ОВД Советского района гор. Верхний Х области

Дата рождения: 15.06.1983г., г. Верхний Х области Россия

Гражданство: РФ

Место работы: ОАО "Карьероуправление"

Заработная плата (иной доход): -

Семейное положение: -

Подвергался ранее административной ответственности: нет

Количество человек на иждивении: четверо несовершеннолетних детей (Булаев А.А. 03.04.2001г., Булаев А.А. 29.112.2006г., Булаева А.А. 09.06.2007г., Булаев К.А. 12.07.2015г.)

Адрес: Х обл., г. Верхний, ул.Советская, д. 7, кв. 19

Смягчающие обстоятельства: наличие четырех несовершеннолетних детей (Булаев А.А. 03.04.2001г., Булаев А.А. 29.112.2006г., Булаева А.А. 09.06.2007г., Булаев К.А. 12.07.2015г.)

Отягчающие обстоятельства: не установлены

Сведения о свидетелях:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Сведения о потерпевших:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

что подтверждается следующими доказательствами\*:

имеются в деле

Учитывая изложенное и на основании статьи 28.2 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, в присутствии лица, в отношении которого ведется производство по делу об административном правонарушении (законного представителя юридического лица) Булаева Алексея Андреевича, которому разъяснены права, предусмотренные статьями:

24.2 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, в соответствии с которой производство по делам об административных правонарушениях ведется на русском языке – государственном языке Российской Федерации, также производство может вестись на государственном языке республики, на территории которой находятся судья, орган, должностное лицо, уполномоченные рассматривать дела об административных правонарушениях, лицам, не владеющим языком, на котором ведется производство по делу, обеспечивается право выступать и давать объяснения, заявлять ходатайства и отводы, приносить жалобы на родном языке либо на другом свободно избранном указанными лицами языке общения, а также пользоваться услугами переводчика;

25.1 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, в том числе право знакомиться со всеми материалами дела, давать объяснения, представлять доказательства, заявлять ходатайства и отводы, пользоваться юридической помощью защитника, давать объяснения на родном языке или языке которым владею, пользоваться помощью переводчика, делать замечания по поводу правильности занесения объяснений;

51 Конституции Российской Федерации, предусматривающей право не свидетельствовать против себя самого, своего супруга и близких родственников.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Булаев Алексей Андреевич |

законного представителя физического (недееспособного либо ограниченно дееспособного) лица, в отношении которого ведется производство по делу об административном правонарушении, которому разъяснены его права и обязанности, предусмотренные статьями:

24.2 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, в соответствии с которой производство по делам об административных правонарушениях ведется на русском языке – государственном языке Российской Федерации, также производство может вестись на государственном языке республики, на территории которой находятся судья, орган, должностное лицо, уполномоченные рассматривать дела об административных правонарушениях, лицам, не владеющим языком, на котором ведется производство по делу, обеспечивается право выступать и давать объяснения, заявлять ходатайства и отводы, приносить жалобы на родном языке либо на другом свободно избранном указанными лицами языке общения, а также пользоваться услугами переводчика;

25.1 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, в том числе право знакомиться со всеми материалами дела, давать объяснения, представлять доказательства, заявлять ходатайства и отводы, пользоваться юридической помощью защитника, давать объяснения на родном языке или языке которым владею, пользоваться помощью переводчика, делать замечания по поводу правильности занесения объяснений;

25.3 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, в том числе право, в случае если в отношении физического лица ведется производство по делу об административном правонарушении, или потерпевшего, являющихся несовершеннолетними либо по своему физическому или психическому состоянию лишенных возможности самостоятельно реализовать своих права, осуществляют их законные представители.

|  |  |
| --- | --- |
|  |   |

Защитника , , представителя потерпевшего , , которым разъяснены их права и обязанности, предусмотренные статьей 25.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, в производстве по делу об административном правонарушении может участвовать защитник, а для оказания юридической помощи потерпевшему – представитель.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Защитник |  |   |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Представитель потерпевшего |  |   |

с участием переводчика: , которому разъяснены его обязанности, предусмотренные статьями 25.10 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, обязан явиться по вызову судьи, органа, должностного лица, в производстве которых находится дело об административном правонарушении, выполнить полно и точно порученный ему перевод и удостоверить верность перевода своей подписью, и предупрежден об ответственности по статьям 17.7, 17.9 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях,

|  |  |
| --- | --- |
|  |   |

составил настоящий протокол об административном правонарушении.

Протокол мною прочитан/переведен мне на язык

Записано правильно, дополнений и замечаний не поступило.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Булаев Алексей Андреевич |

Замечания к протоколу:

|  |  |
| --- | --- |
|  | Булаев Алексей Андреевич |

Законный представитель физического лица:

|  |  |
| --- | --- |
|  |   |

(в случае отказа подписать протокол сделать об этом запись)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Защитник |  |   |

(в случае отказа подписать протокол сделать об этом запись)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Переводчик |  |   |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Представитель потерпевшего |  |   |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ведущий специалист-эксперт отдела надзора по гигиене питания |  | Иванова И.И. |

Копию настоящего протокола получил\*\*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |  | Булаев Алексей Андреевич |

Отметка об отправлении протокола заказным письмом:

Примечания:

\* При большом объеме информации данные указываются в дополнительных листах, которые подписываются лицом, составившим протокол, физическим лицом или законным представителем юридического лица, в отношении которых возбуждено дело об административном правонарушении, а при участии переводчика и переводчиком.

\*\* Копия протокола вручается физическому лицу или законному представителю юридического лица, в отношении которых возбуждено дело об административном правонарушении, а так же потерпевшему – по его просьбе.