



# ДЕПАРТАМЕНТ ИНСПЕКЦИОННЫХ УСЛУГ

## РАССМОТРЕНИЕ ПЛАНА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

НАЗВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ \_\_\_\_\_

АДРЕС \_\_\_\_\_

ТИП ПРЕДПРИЯТИЯ \_\_\_\_\_ ВЛАДЕЛЕЦ БИЗНЕСА \_\_\_\_\_

НОВОЕ \_\_\_\_\_

МОДЕРНИЗИРОВАННОЕ \_\_\_\_\_ ДОМАШНИЙ АДРЕС \_\_\_\_\_

ЧИСЛО МЕСТ \_\_\_\_\_ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО ПОРЦИЙ \_\_\_\_\_ НА

ВЫНОС \_\_\_\_\_ НОМЕР ТЕЛЕФОНА \_\_\_\_\_

ЗАВТРАК \_\_\_\_\_ ЛАНЧ \_\_\_\_\_ ОБЕД \_\_\_\_\_ ДНИ И ЧАСЫ РАБОТЫ \_\_\_\_\_

ДАТА НАЧАЛА СОЗДАНИЯ БИЗНЕСА \_\_\_\_\_ ДАТА ОТКРЫТИЯ БИЗНЕСА \_\_\_\_\_

САНИТАРНЫМ НОРМАМ ШТАТА (105 CMR 590.000 CMR - Кодекс нормативно-правовых актов штата Массачусетс) СООТВЕТСТВУЕТ \_\_\_\_\_ ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_ НАХОДИТСЯ НА РАССМОТРЕНИИ \_\_\_\_\_

СЕРТИФИЦИРОВАННЫЙ МЕНЕДЖЕР ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И СЕРТИФИКАТЫ НА АЛЛЕРГЕНЫ (FC 2-102.11) (FC - Кодекс продуктов питания) \_\_\_\_\_ ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_

НАЗВАНИЕ \_\_\_\_\_ ЗОНИРОВАНИЕ/ВМЕСТИМОСТЬ/ УТВЕРЖДЕНИЯ CV (CV - Certificate of Variance - Сертификат изменения) (ДЕПАРТАМЕНТ СТРОИТЕЛЬСТВА И ЛИЦЕНЗИРОВАНИЯ) \_\_\_\_\_ ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_

НАХОДИТСЯ НА РАССМОТРЕНИИ \_\_\_\_\_

ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ОБЪЕКТ (\*ДОЛЖЕН СООТВЕТСТВОВАТЬ СТРОИТЕЛЬНЫМ НОРМАМ И ПРАВИЛАМ)

34 \_\_\_\_\_ 36A \_\_\_\_\_ 37 \_\_\_\_\_ ДРУГОЕ \_\_\_\_\_

ПРЕДОСТАВЛЕНО МЕНЮ FC 8-201.12

ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_ НАХОДИТСЯ НА РАССМОТРЕНИИ \_\_\_\_\_ Н/П \_\_\_\_\_

РАЗРАБОТАНЫ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_ Н/П \_\_\_\_\_

FC 3-603.11

(ДЛЯ СЫРЫХ И НЕДОВАРЕННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ)

ГОТОВЫЕ К УПОТРЕБЛЕНИЮ ПОСЛЕ РАЗОГРЕВА \_\_\_\_\_ ХРАНЯЩИЕСЯ ХОЛОДНЫМИ / ГОРЯЧИМИ \_\_\_\_\_

ПРИГОТОВЛЯЕМЫЕ И ПОДАВАЕМЫЕ \_\_\_\_\_ ПРИГОТОВЛЯЕМЫЕ И ХРАНЯЩИЕСЯ ГОРЯЧИМИ / ХОЛОДНЫМИ \_\_\_\_\_

ХРАНЯЩИЕСЯ ГОТОВЫМИ, ХРАНЯЩИЕСЯ РАЗОГРЕТЫМИ, ХРАНЯЩИЕСЯ ОХЛАЖДЕННЫМИ, ПОВТОРНО

РАЗОГРЕВАЕМЫЕ \_\_\_\_\_ СЫРЫЕ ГОТОВЫЕ К УПОТРЕБЛЕНИЮ \_\_\_\_\_ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ ГОТОВКА ИЛИ ДРУГИЕ

ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ \_\_\_\_\_

### ФИЗИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

КАФЕ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ, ВНЕШНИЕ ПРОЕМЫ

ЗАЩИЩЕНЫ ОГРАЖДЕНИЕМ FC 6-202.15

ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_ Н/П \_\_\_\_\_

ЗАКРЫТАЯ КУХНЯ, БЕЗ ДОСТУПА ПОСТОРОННИХ ЛИЦ FC 2-103.11

ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_ Н/П \_\_\_\_\_

ОКНА И ДВЕРИ СНАБЖЕНЫ СЕТКОЙ FC 6-202.15

ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_ КОНДИЦИОНЕР \_\_\_\_\_

ЗОНЫ ПОДГОТОВКИ ПРОДУКТОВ И МЫТЬЯ ПОСУДЫ

РАСПОЛОЖЕНЫ В ПОДВАЛЕ (590.003) FC 3-305.12

ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_

ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_ НАХОДИТСЯ НА РАССМОТРЕНИИ \_\_\_\_\_ Н/П \_\_\_\_\_

ПРЕДСТАВЛЕН ОТЧЕТ ИНЖЕНЕРА-ЭКОЛОГА

ТИП МАТЕРИАЛА ОТДЕЛКИ ПОЛА ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ FC 6-201.11

КВАРЦЕВАЯ ПЛИТКА \_\_\_\_\_ КЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТКА \_\_\_\_\_  
ВИКТОРИАНСКАЯ ПЛИТКА \_\_\_\_\_ БЕТОН \_\_\_\_\_

ТИП МАТЕРИАЛА ОТДЕЛКИ СТЕН ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ FC 6-201.11

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ \_\_\_\_\_ КЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТКА \_\_\_\_\_  
СТЕКЛОПЛАСТИК \_\_\_\_\_ ГИПСОКАРТОН \_\_\_\_\_

ТИП МАТЕРИАЛА ОТДЕЛКИ ПОТОЛКА ЗОНЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ FC 6-201.11

ГИПСОКАРТОН \_\_\_\_\_ ВИНИЛОВОЕ ПОКРЫТИЕ \_\_\_\_\_  
СТЕКЛОПЛАСТИК \_\_\_\_\_ МЕТАЛЛ \_\_\_\_\_

ЗАКРЫТЫЕ \_\_\_\_\_

ЭКРАНИРОВАННЫЕ СВЕТИЛЬНИКИ В ЗОНЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ FC 6-202.11

ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_ Н/П \_\_\_\_\_

ПРЕДУСМОТРЕН ТУАЛЕТ ДЛЯ СОТРУДНИКОВ FC 5-203.12

ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_ КОЛИЧЕСТВО \_\_\_\_\_

ПРЕДУСМОТРЕН ТУАЛЕТ ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ FC 5-203.12

ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_ КОЛИЧЕСТВО \_\_\_\_\_ Н/П \_\_\_\_\_

НАДЛЕЖАЩАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ FC 6-304.11 & (ДЕПАРТАМЕНТ СТРОИТЕЛЬСТВА)

ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_

ПРЕДУСМОТРЕННЫ РАЗДЕВАЛКИ/ШКАФЧИКИ ДЛЯ

ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_ МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ \_\_\_\_\_

ХРАНЕНИЯ FC 6-403.11 & 6-305.11

РАСПОЛОЖЕНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ FC 3-305-07

ПОДВАЛ \_\_\_\_\_ 1 ЭТАЖ \_\_\_\_\_ 2 ЭТАЖ \_\_\_\_\_ ДРУГОЕ \_\_\_\_\_

ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ГОТОВЫХ ПРОДУКТОВ/УТВЕРЖДЕННЫЕ МЕСТА ХРАНЕНИЯ

ПРЕДУСМОТРЕННЫ ПРИПОДНЯТЫЕ СТЕЛЛАЖИ

ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_

FC 3-305.11, 305.12, 307.11

ТИП НАРУЖНОГО КОНТЕЙНЕРА (КОНТЕЙНЕРОВ)

ДЛЯ МУСОРА И ЖИРОВ FC 5-501.13-.17

ТИП ПОВЕРХНОСТИ, НА КОТОРОЙ РАСПОЛОЖЕН ОБЪЕКТ

FC 5-501.115

УПЛОТНИТЕЛЬ ОТХОДОВ \_\_\_\_\_ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МУСОРА \_\_\_\_\_  
ЗАЩИЩЕННЫЕ ОТ ПАРАЗИТОВ БОЧКИ \_\_\_\_\_

БЕТОН \_\_\_\_\_ АСФАЛЬТ \_\_\_\_\_ ДРУГОЕ \_\_\_\_\_

**САНТЕХНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МЫТЬЯ РУК И ПОСУДЫ**

**ОТДЕЛЬНАЯ РАКОВИНА ДЛЯ МЫТЬЯ РУК ПРЕДУСМОТРЕНА В ЗОНЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ /ЗОНЫ МЫТЬЯ**

**ПОСУДЫ/РАСФАСОВКИ FC 5-203.11**

ДА \_\_\_ НЕТ \_\_\_ КОЛИЧЕСТВО \_\_\_ Н/П \_\_\_

**МОЙКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ПРЕДУСМОТРЕНА FC 3-302.15**

ДА \_\_\_ НЕТ \_\_\_ КОЛИЧЕСТВО \_\_\_ Н/П \_\_\_

**РАКОВИНА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ СНАБЖЕНА СЛИВНЫМИ БОРТАМИ FC 4-301.12**

ДА \_\_\_ НЕТ \_\_\_ КОЛИЧЕСТВО \_\_\_ Н/П \_\_\_

**(ТРЕБУЮТСЯ ТРИ (3) ОТДЕЛЕНИЯ)**

**НАДЛЕЖАЩЕЕ ХРАНЕНИЕ ЧИСТОГО И ЗАГРЯЗНЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ**

ДА \_\_\_ НЕТ \_\_\_ Н/П \_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Размер отделения для раковины)  
\_\_\_\_\_

**УСТАНОВЛЕН УТВЕРЖДЕННЫЙ ОБРАТНЫЙ КЛАПАН FC 5-203.14**

ДА \_\_\_ НЕТ \_\_\_ Н/П \_\_\_

**ГЕРМЕТИЧНАЯ ХОЛОДНАЯ ПЛИТА ДЛЯ МОЕК БАРА, УТВЕРЖДЕННАЯ САНИТАРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ (NSF) FC 4-204.16**

ДА \_\_\_ НЕТ \_\_\_ Н/П \_\_\_

**МОЙКА ДЛЯ ШВАБР ПРЕДУСМОТРЕНА /ОТДЕЛЬНАЯ ИЛИ ЗАКРЫТАЯ FC 5-203.13**

ДА \_\_\_ НЕТ \_\_\_ КОЛИЧЕСТВО \_\_\_

**НАДЛЕЖАЩАЯ УТИЛИЗАЦИЯ СТОЧНЫХ ВОД, ДРЕНАЖ В ПОЛУ, МУСОРОПРОВОДЫ И Т.Д.**

ДА \_\_\_ НЕТ \_\_\_

**ХРАНИЛИЩЕ ХИМИКАТОВ FC 7-201.11**

МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ \_\_\_\_\_

**КОММЕРЧЕСКАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА**

ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА \_\_\_\_\_

**ПРЕДУСМОТРЕНА FC 4-501**

ХИМИКАТЫ \_\_\_\_\_ Н/П \_\_\_\_\_

ИЗГОТОВИТЕЛЬ \_\_\_\_\_ непереворачиваемый термометр / тест-полоски

**УСТАНОВЛЕНА СИГНАЛИЗАЦИЯ НИЗКОГО УРОВНЯ**

ДА \_\_\_ НЕТ \_\_\_ Н/П \_\_\_

**ДЕЗИНФЕКТАНТА, МОЮЩЕГО СРЕДСТВА FC 4-204.117**

**УСТАНОВЛЕН УТВЕРЖДЕННЫЙ ОБРАТНЫЙ КЛАПАН FC 5-203.14**

ДА \_\_\_ НЕТ \_\_\_ Н/П \_\_\_

**ПРЕДУСМОТРЕНО НАДЛЕЖАЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ, СКАТЕРТЕЙ FC 4-903.11**

ДА \_\_\_ НЕТ \_\_\_

**ПРЕДУСМОТРЕНО ХРАНЕНИЕ ВСЕХ БУМАЖНЫХ, ОДНОРАЗОВЫХ ИЗДЕЛИЙ FC 4-903.11 & .12**

ДА \_\_\_ НЕТ \_\_\_ Н/П \_\_\_

**КУХОННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ/ОБОРУДОВАНИЕ**

**УТВЕРЖДЕНО НАЦИОНАЛЬНЫМ САНИТАРНЫМ ФОНДОМ (FC 4-205.10 & FC 4-201.11)**

ДА \_\_\_ НЕТ \_\_\_

**УСТАНОВЛЕНО ТАКИМ ОБРАЗОМ, ЧТОБЫ ПРИЛЕГАЮЩАЯ ЗОНА МОГЛА БЫТЬ ОЧИЩЕНА ПОД, ПОЗАДИ И МЕЖДУ КУХОННЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ FC 4-402.11 & .12**

ДА \_\_\_ НЕТ \_\_\_ Н/П \_\_\_

**ПРЕДУСМОТРЕН КАМЕРНЫЙ ХОЛОДИЛЬНИК FC 4-301.11**

**ТРЕБУЕМЫЙ ОБЪЕМ = КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ X 0,085 + 60%**

\_\_\_\_\_  
(РАЗМЕР ДЛИНА x ШИРИНА x ВЫСОТА) (ФУТ<sup>3</sup>) (КОЛИЧЕСТВО)

\_\_\_\_\_  
(КОНСУЛЬТАНТ ПО ХОЛОДИЛЬНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ)

**41° F/ NSF #7 СЕРТИФИЦИРОВАННОЕ ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ FC 3-501.16**

\_\_\_\_\_  
(РАЗМЕР ДЛИНА x ШИРИНА x ВЫСОТА) (ФУТ<sup>3</sup>)

ДА \_\_\_ НЕТ \_\_\_

**ПРЕДУСМОТРЕНА МОРОЗИЛЬНАЯ КАМЕРА FC 4-301.11**

**ТРЕБУЕМЫЙ ОБЪЕМ = КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ X 0,085 + 60%**

\_\_\_\_\_  
(РАЗМЕР ДЛИНА x ШИРИНА x ВЫСОТА) (ФУТ<sup>3</sup>) (КОЛИЧЕСТВО)

**ЛЬДОГЕНЕРАТОР FC 4-301.11 & 3-501.15**

\_\_\_\_\_  
(РАЗМЕР ДЛИНА x ШИРИНА x ВЫСОТА) (ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ в фунтах)

**ПРЕДУСМОТРЕНЫ ДРУГИЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ УСТАНОВКИ ТРЕБУЕМЫЙ ОБЪЕМ = КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ X 0,085 FC 4-301.11**

\_\_\_\_\_  
(ОБЩИЙ ОБЪЕМ ФУТ<sup>3</sup>) (КОЛИЧЕСТВО)

\_\_\_\_\_  
(КОНСУЛЬТАНТ ПО ХОЛОДИЛЬНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ)

**41° F/ NSF #7 СЕРТИФИЦИРОВАННОЕ ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ FC 3-501.16**

ДА \_\_\_ НЕТ \_\_\_

**ПРЕДУСМОТРЕНЫ ДРУГИЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ УСТАНОВКИ**

\_\_\_\_\_  
(ВСЕГО (ФУТ<sup>3</sup>) (КОЛИЧЕСТВО)

ПРЕДУСМОТРЕН СКОРОМОРОЗИЛЬНЫЙ ШКАФ **FC 3-501.15**  
(ПРОЦЕДУРА ОХЛАЖДЕНИЯ УКАЗАННЫХ ПРОДУКТОВ, ТРЕБУЮЩИХ  
КОНТРОЛЯ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ  
ОТСУТСТВИИ ЛЬДА / СКОРОМОРОЗИЛЬНОГО ШКАФА)

**\*ТИП ПРЕДУСМОТРЕННОГО КУХОННОГО  
ОБОРУДОВАНИЯ FC 4-301.11**

ПЛИТА \_\_\_\_\_ <sup>ВСЕГО (ФУТ<sup>3</sup>)</sup> \_\_\_\_\_ <sup>(КОЛИЧЕСТВО)</sup>  
КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ \_\_\_\_\_  
ГРИЛЬ \_\_\_\_\_ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ \_\_\_\_\_

**\*ДОЛЖНЫ СООТВЕТСТВОВАТЬ ТРЕБОВАНИЯМ ПО  
ВЕНТИЛЯЦИИ СОГЛАСНО ОТДЕЛУ ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТОВ ГОРОДА БОСТОН (VFD) И FC 4-301.14 & 6-  
202.12**

ФРИТЮРНИЦА \_\_\_\_\_ ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ \_\_\_\_\_  
ЖАРОВНЯ \_\_\_\_\_ ШАШЛЫЧНИЦА \_\_\_\_\_  
КОПТИЛЬНЯ \_\_\_\_\_  
РИСОВАРКА \_\_\_\_\_ ПАРОВАРКА \_\_\_\_\_  
КОФЕВАРКИ \_\_\_\_\_ ПРОЧЕЕ \_\_\_\_\_  
Н/П \_\_\_\_\_

**МАРМИТНАЯ СТОЙКА(И) ПРЕДУСМОТРЕНА (FC 4-301.11) ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_ КОЛИЧЕСТВО \_\_\_\_\_**  
Н/П \_\_\_\_\_ КОЛИЧЕСТВО ГОРЯЧИХ БЛЮД \_\_\_\_\_

**ПРЕДУСМОТРЕНО ДРУГОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ \_\_\_\_\_ (ТИП) \_\_\_\_\_ (КОЛИЧЕСТВО)**

ПРЕДУСМОТРЕНЫ ТЕРМОМЕТРЫ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И \_\_\_\_\_ ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_  
ОБОРУДОВАНИЯ **FC 4-302.12**

ПРЕДУСМОТРЕНА ЗАЩИТА САЛАТ-БАРА, БУФЕТА, СЫПУЧИХ \_\_\_\_\_ ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_  
ПРОДУКТОВ ПРИ САМООБСЛУЖИВАНИИ **FC 3-306.11**

ТРЕБОВАНИЯ ПО АЛЛЕРГЕНАМ

ПРЕДУСМОТРЕНЫ ЗАЩИТНЫЕ ЭКРАНЫ ДЛЯ МЕСТ \_\_\_\_\_ ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_ Н/П \_\_\_\_\_  
САМООБСЛУЖИВАНИЯ И САЛАТ-БАРОВ **3-306.11**

НАЛИЧИЕ СООТВЕТСТВУЮЩИХ УКАЗАТЕЛЕЙ/РАЗМЕЩЕНИЕ \_\_\_\_\_ ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_  
ИНФОРМАЦИИ ОБ ИНГРЕДИЕНТАХ/АЛЛЕРГЕНАХ

ПРОВЕДЕНО ОБУЧЕНИЕ МЕРАМ ЗАЩИТЕ ОТ УДУШЕНИЯ \_\_\_\_\_ ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДЕННЫЕ САМОЗАКРЫВАЮЩИЕСЯ КОНТЕЙНЕРЫ ДЛЯ \_\_\_\_\_ ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_ Н/П \_\_\_\_\_  
СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ

**ЗАЯВЛЕНИЕ: Я ПОДТВЕРЖДАЮ ПРАВИЛЬНОСТЬ ВЫШЕПРИВЕДЕННОЙ ИНФОРМАЦИИ И ПОНИМАЮ, ЧТО  
ПРИ ВНЕСЕНИИ КАКИХ-ЛИБО ИЗМЕНЕНИЙ В ПЛАНЫ ИЛИ ПРИВЕДЕННУЮ ВЫШЕ ИНФОРМАЦИЮ БЕЗ  
РАЗРЕШЕНИЯ ОТ ОТДЕЛА САНИТАРНОГО НАДЗОРА ДАННОЕ РАЗРЕШЕНИЕ МОЖЕТ БЫТЬ  
АННУЛИРОВАНО.**

ПОДПИСЬ: \_\_\_\_\_ ИМЯ / ДОЛЖНОСТЬ ПЕЧАТНЫМИ БУКВАМИ: \_\_\_\_\_

ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАССМОТРЕЛ: \_\_\_\_\_ ДАТА \_\_\_\_\_  
ДОЛЖНОСТЬ: \_\_\_\_\_

ОКОНЧАТЕЛЬНО УТВЕРДИЛ: \_\_\_\_\_ ДАТА \_\_\_\_\_  
ДОЛЖНОСТЬ: \_\_\_\_\_

**УСЛОВИЯ. \* Перед началом работы необходимо выполнить все требования строительных и пожарных норм  
и правил, а также все другие лицензионные требования.**

---

---

---

---