

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 РЕСПУБЛИКЕ КАРЕЛИЯ
(Управление Роспотребнадзора
по Республике Карелия)
Территориальный отдел в Кондопожском,
Медвежьегорском и Пудожском районах
ул. К. Маркса, д.45, каб. 15, г.Пудож, 186150
E-mail: pudrpn@yandex.ru
<http://10.rospotrebnadzor.ru>
ОКПО 75736813 ОГРН 1051000011677
ИНН/КПП 1001048857/100101001

Директору
МКОУ ООШ д. Каршево
Соляной С.Е.

Республика Карелия,
Пудожский район, д. Каршево,
Ул. Школьная, д. 47

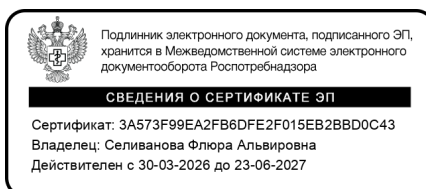
karshevo@rambler.ru

14.04.2026 № 10-10-03/21Т-54-2026

На № _____

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия в Кондопожском, Медвежьегорском и Пудожском районах направляет в Ваш адрес выписку ФГИС ЕРКНМ из предписания по результатам проведенной внеплановой выездной проверки № КНМ 10260041000120924914 от 13.04.2026 в 1 экз. на 5 л.

Заместитель начальника
территориального отдела:



Ф.А. Селиванова

8(81452)51353



Выписка из предписания по результатам проведения
выездной проверки

10260041000120924914

Предписание № 10260041000120924914-1-1
Дата первой версии 13.04.2026, 15:23 (МСК)



Версия 1

Контрольный (надзорный) орган **УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО РЕСПУБЛИКЕ КАРЕЛИЯ**
г Петрозаводск, р-н Голиковка, ул Володарского, д 26

Вид контроля (надзора) **Федеральный государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор)**

Лицо, в отношении которого принято решение

Контролируемое лицо **МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА Д. КАРШЕВО ПУДОЖСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КАРЕЛИЯ**
РЕСПУБЛИКА КАРЕЛИЯ, М.Р-Н ПУДОЖСКИЙ, С.П. КРАСНОБОРСКОЕ, Д. КАРШЕВО

Тип **Юридические лица**

ИНН **1015004289**

ОГРН **1021001047650**

Срок исполнения предписания

Срок исполнения предписания **01.04.2027**

Нарушенные обязательные требования, подлежащие устранению

1. Документ № 52-ФЗ от 30.03.1999

О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения

Пункт 2, Статья 32

Обязательное требование №1

Производственный контроль осуществляется в порядке, установленном техническими регламентами или применяемыми до дня вступления в силу соответствующих технических регламентов санитарными правилами, а также стандартами безопасности труда, если иное не предусмотрено федеральным законом.



Нарушение №1

Не устранено

Текст нарушения

В соответствии с требованиями п. 3 ч. 3 ст. 10 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) п.п.1, 2, 3 ст.32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ не обеспечено проведение производственного контроля за организацией питания обучаемых в МКОУ ООШ д. Каршево, основанного на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными в программе производственного контроля, утвержденной директором.

Устранить до

01.04.2027

Планируемый способ
устранения нарушения

Представление документа

2. Документ № 880 от 09.12.2011

ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции

Статья 14, Другое / прочее часть 3**Обязательное требование №1**

В производственных помещениях не допускается хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала

Нарушение №1

Не устранено

Текст нарушения

для работников пищеблока раздевалка не оборудована-
нарушение 3 ст. 14 ТР ТС 021/2011

В соответствии с требованиями п. 7 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 , ч. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011, в цехе первичной обработки овощей, совмещенном с кладовой для хранения сухих продуктов и овощей/фруктов не обеспечены условия хранения овощей и фруктов по температуре и относительной влажности воздуха

Устранить до

01.04.2027

Планируемый способ
устранения нарушения

1. Представление пояснения
2. Представление фотоматериалов

Статья 14, Другое / прочее часть 7**Обязательное требование №1**

Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.



Нарушение №1

Не устранено

Текст нарушения В соответствии с требованиями ч. 7 ст. 14 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", канализационное оборудование производственной ванны для обработки сырых овощей и фруктов не выполнено образом, исключающим риск загрязнения пищевой продукции, а именно: отсутствуют воздушные разрывы

Устранить до 01.04.2027

Планируемый способ устранения нарушения

1. Представление фотоматериалов
2. Представление пояснения

Статья 14, Другое / прочее часть 2

Обязательное требование №1

Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы естественным или искусственным освещением, соответствующим требованиям, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза

Нарушение №1

Не устранено

Текст нарушения В соответствии с требованиями п. 3, п. 4 части 2 ст. 14 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, не оборудован для работников пищеблока туалет и умывальник для мытья рук
В соответствии с требованиями 3 ст. 14 ТР ТС 021/2011, не оборудована для работников пищеблока раздевалка
Не обеспечено наличие над моечными ваннами всех помещений локальные вытяжные системы, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений согласно требований п. 1 ч. 2 ст. 14 ТС 021/2011
В соответствии с требованиями п. 4 ч. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011, цех для первичной обработки овощей не оборудованы умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук;

Устранить до 01.04.2027

Планируемый способ устранения нарушения

1. Представление пояснения
2. Представление фотоматериалов

3. Документ № 32 от 27.10.2020

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»



Другое / прочее 3.2.

Обязательное требование №1

Инвентарь одноразового использования должен применяться в соответствии с маркировкой по его применению.

Нарушение №1

Не устранено

Текст нарушения

мытьё столовой и кухонной посуды, столовых приборов и чайной посуды в разных моечных ваннах не обеспечено – нарушение п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
раздельное мытьё производственного и разделочного инвентаря для сырой и готовой продукции не обеспечено- нарушение п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Устранить до

01.04.2027

Планируемый способ
устранения нарушения

1. Представление фотоматериалов
2. Представление пояснения

4. Документ № 28 от 28.09.2020

Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Подпункт 2.7.4., Пункт 2.7.

Обязательное требование №1

Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет

Нарушение №1

Не устранено

Текст нарушения

обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) и инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха не проведено – нарушение п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20

Устранить до

01.04.2027

Планируемый способ
устранения нарушения

Представление документа

Пункт 1.5.

Обязательное требование №1

Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими периодических медицинских осмотров

Нарушение №1

Не устранено

Текст нарушения

При анализе личных медицинских книжек работников пищеблока школы установлено: периодический медицинский осмотр не пройден работниками пищеблока школы в 2024 и 2025 году, даты последнего медосмотра: 07.12.2023 Антонова Л.Е. - зав.



	производством, 24.08.2023 Капитонова В.А. – повар нарушение п. 1.5 СП 2.4.3648-20, п.1 ст.29, п. 1, п. 5 ст. 34, ст. 35, п. 2 ст. 36, Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
Устранить до	01.04.2027
Планируемый способ устранения нарушения	Представление документа

Подпункт 2.4.6.1., Пункт 2.4.

Обязательное требование №1

В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для мытья столовой посуды

Нарушение №1	Не устранено
Текст нарушения	в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, отсутствуют помещения: загрузочный цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды- нарушение п.2.4.6.1 СП 2.4.3648-20, табл. 6.18 раздел VI СанПиН 1.2.3685-21.
Устранить до	01.04.2027
Планируемый способ устранения нарушения	Представление фотоматериалов

Подпункт 2.4.6.2, Пункт 2.4.

Обязательное требование №1

Инвентарь, используемый для раздачи блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Нарушение №1	Не устранено
Текст нарушения	<p>в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, отсутствуют помещения: загрузочный цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды- нарушение п.2.4.6.1 СП 2.4.3648-20, табл. 6.18 раздел VI СанПиН 1.2.3685-21.</p> <p>Для первичной обработки овощей не обеспечено использование столов с цельнометаллической поверхностью- нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20</p> <p>Помещение, используемое для обработки овощей и фруктов не обеспечено второй моечной ванной вторичной обработки овощей, бактерицидным облучателем – нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20,</p> <p>Место для обработки яиц не оборудовано производственным столом, раковиной для мытья рук, бактерицидным облучателем – нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, таб. 6.18 СанПиН 1.2.3685-</p>



21

Зона приготовления холодных закусок не оборудована двумя столами с металлическим покрытием столешницы с маркировкой, универсальным механическим приводом или (и) овощерезательной машиной, моечной ванной (для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов), раковиной для мытья рук- нарушение п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, раздел VI табл. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21

Зона для работы с сырьем (мясо/птица/рыба) не оборудована тремя производственными столами с металлической поверхностью (для разделки мяса, рыбы и птицы), контрольными весами, электромясорубкой, двумя моечными ваннами, раковиной для мытья рук, бактерицидным облучателем – нарушение п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, раздел VI табл. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21

овощной цех/зона вторичной обработки овощей не оборудован 2-мя производственными столами, 2-мя моечными ваннами, универсальным механическим приводом или (и) овощерезательной машиной, раковиной для мытья рук- нарушение VI табл. 18 СанПиН 1.2.3685-21

Для приготовления блюд используется алюминиевая и эмалированная посуда – нарушение п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20

Устранить до

01.04.2027

Планируемый способ
устранения нарушения

1. Представление фотоматериалов
2. Представление пояснения

Подписи и отметки

ФИО подписавшего
предписание

Селиванова Флюра Альвировна

Заместитель начальника территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Заместитель Главного государственного санитарного врача по городу(ам), району(ам) и на транспорте

Обжалование: В случае несогласия с настоящим решением Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о принятии обжалуемого решения (статья 40 Федерального закона "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации") с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода:



Выписка подписана 13.04.2026, 15:23 (МСК)

Сертификат

202102256684115497636920260885998745902

Вы можете самостоятельно подтвердить устранение нарушений с помощью мобильного приложения "Инспектор". Инструкция прилагается.

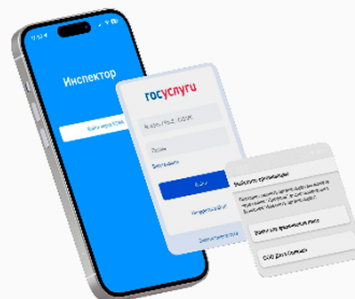
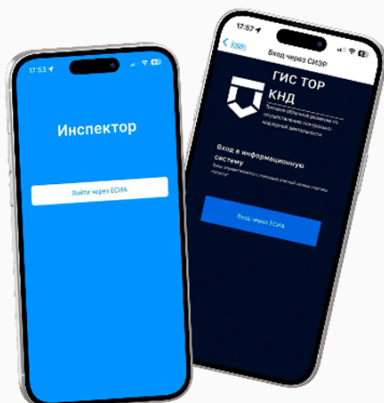


ПРОЦЕСС ИСПОЛНЕНИЯ ПРЕДПИСАНИЯ

(Подтвердить исполнение предписаний можно без повторной проверки с помощью мобильного приложения «Инспектор»)

1 ЗАПУСК И АВТОРИЗАЦИЯ

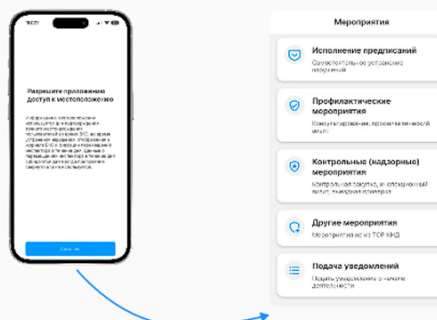
1. Запустить мобильное приложение «Инспектор» и авторизоваться с использованием пароля от портала «Госуслуги»



2. Заполнить персональные данные
3. Нажать кнопку «Войти»
4. После авторизации пользователю будет доступен выбор учетной записи: либо как физическое лицо, либо под организацией, к которой прикреплена его учетная запись

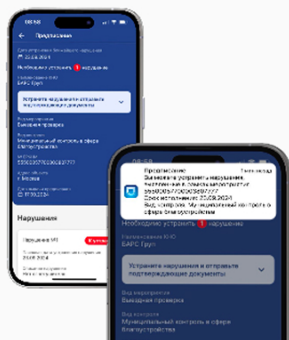
**Необходимо разрешить доступ к местоположению (обязательное условие корректности работы приложения)*

5. Выбрать из списка мероприятий «Исполнение предписаний»



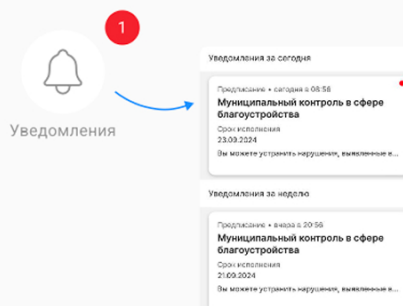
2 ПРЕДПИСАНИЕ

1. При назначении предписания на устройство направляется пуш-уведомление
2. Нажатие на пуш-уведомление переводит пользователя в предписание, где находится информация о мероприятии, а также список нарушений, которые необходимо устранить



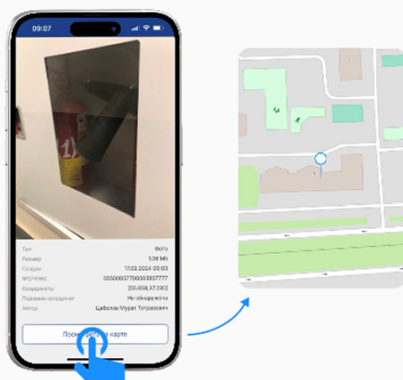
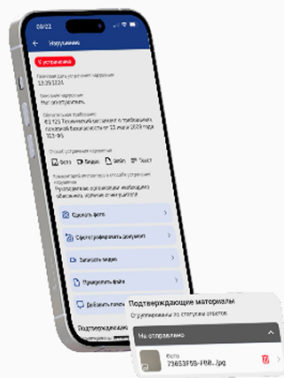
3 УВЕДОМЛЕНИЕ

При назначении нового предписания на организацию, к которой привязан пользователь мобильного приложения, в нижней части главного экрана в разделе «Уведомления» появляется соответствующая индикация



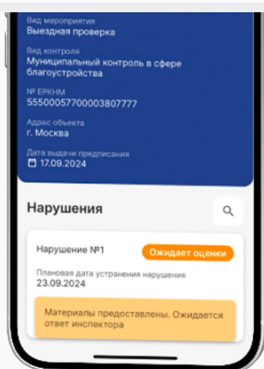
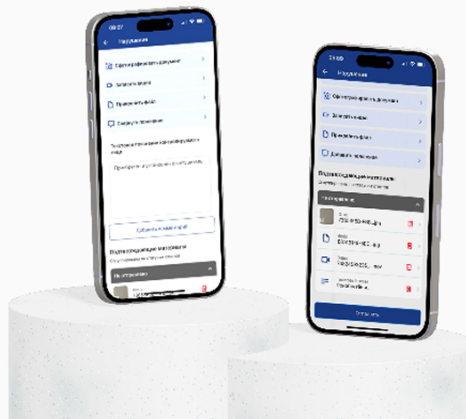
4 УСТРАНЕНИЕ НАРУШЕНИЙ

1. Внутри нарушения пользователь видит необходимую информацию, а также способы устранения нарушения
2. Для примера выберем «Сделать фото» и сфотографируем огнетушитель
3. Фотография отобразится в разделе «Подтверждающие материалы»



4. Нажав на фото, пользователь переходит к описанию приложенного файла
5. Нажатие на раздел «Посмотреть на карте» переводит пользователя на карту с информацией о зафиксированном местоположении, где было сделано фото

6. Для примера добавим текстовое пояснение, файл и видео по аналогии с фотографией
7. Все приложенные файлы отобразятся в разделе «Подтверждающие материалы»
8. Пользователь нажимает кнопку «Отправить» и нарушение отправляется на проверку инспектору



5 ПРОВЕРКА

1. Инспектор оценит представленные материалы
2. По результатам его оценки:
 - либо статус изменится на «Устранено» (свидетельствует об исполнении предписания),
 - либо материалы будут направлены инспектором на доработку с комментариями о том, что именно необходимо еще устранить

МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ «ИНСПЕКТОР» ДОСТУПНО ВО ВСЕХ МАГАЗИНАХ ПРИЛОЖЕНИЙ



ОС «Аврора»



iOS



Android



Huawei

