

**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

К.Маркса ул., д. 45, г. Пудож, 186150
тел (81452) 5-13-53; факс (81452) 5-13-53 E-mail: puodrpn@yandex.ru
ОКПО 75736813 ОГРН 1051000011677 ИНН/КПП 1001048857/100101001

**Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований
№ 20 от 28.11.2023**

г. Пудож, ул. К.Маркса, д. 45
(место выдачи предписания)

Мною, старшим специалистом 1 разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия в Кондопожском, Медвежьегорском и Пудожском районах Дроздовской Е.И.

(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении: МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЕННОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА Д. КАРШЕВО ПУДОЖСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КАРЕЛИЯ, ОГРН: 1021001047650, Дата присвоения ОГРН: 02.10.2002, ИНН: 1015004289, юридический адрес: 186162, Пудожский район, д. Каршево, ул. Школьная, д. 47; адрес осуществления деятельности: 186162, Пудожский район, д. Каршево, ул. Школьная, д. 47

(указывается наименование контролируемого лица, адрес место нахождения и места осуществления деятельности)

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

ст. 11, ч. 1 ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»

Пп. 2.6.1 абз.2, 2.2.4, 2.5.1, 2.5.3, 3.4.10, 2.4.12, 1.12, 2.4.3., 2.4.6.1, 2.7.4, 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Раздел 6, таблица 6.18, 6.2 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

Пп. 2.5, 2.7, 3.2, 2.19, 2.9, 3.4, 2.13, 8.1.4 абз. 2, 8.1.2 приложение 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.Покрытие подхода от забора до здания школы имеет дефекты (выбоины), **что является нарушением ч.1 ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ, п. 2.2.4 СП 2.4.3648-20 в соответствии с которым «Покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории не должно иметь дефектов».**

2. Отделка верхней части стен и потолков школы (классы, коридор) выполнена строительными и отделочными материалами, не устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств: верхняя часть стен и потолки побелены, что является нарушением ч.1 ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ, п. 2.5.1 СП 2.4.3648-20 в соответствии с которым: *«Применяемые строительные и отделочные материалы используют при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия, быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих*

средств, подтверждающие их безопасность, устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств».

3. В кабинете математики на стене имеются следы протекания, **что является нарушением ч.1 ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ п.2.5.3 СП 2.4.3648-20** в соответствии с которым «Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств».

4. Для обучающихся 5-9 классов не оборудована комната (кабина) личной гигиены девочек площадью не менее 3,0 м², оснащенная унитазом, умывальной раковиной, душевым поддоном с гибким шлангом, биде или иным оборудованием, обеспечивающим личную гигиену- **нарушение ч.1 ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ, п. 3.4.10 абз. 2 СП 2.4.3648-20** в соответствии с которым «Для обучающихся 5-11 классов необходимо оборудовать комнату (кабину) личной гигиены девочек площадью не менее 3,0 м², оснащенную унитазом, умывальной раковиной, душевым поддоном с гибким шлангом, биде или иным оборудованием, обеспечивающим личную гигиену».

5. Не обеспечено выполнение требований **п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20**, а именно: не выделено помещение либо место, оборудованное поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления. **п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20 в соответствии с которым** «Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключаящее доступ к нему детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения».

6. Согласно экспертному заключению № 1881-Г/1 от 21.11.2023 для учащихся 3-4 класса с группой роста от 1150 до 1300 мм отсутствует 1 стол высотой 520 мм и 2 стула высотой 300 мм с маркировкой фиолетового цвета №2, что не соответствуют росту-возрастным особенностям учащихся и требованиям **п. 1.12, п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», раздел 6 табл. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21, ч.1 ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ.**

7. Питание детей в школе организовано на базе школьной столовой. Набор помещений пищеблока, количество технологического и моечного оборудования и его расстановка не обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов, что не соответствует **п. 2.3.3 п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.5, п. 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20** и состоит из следующих помещений:

-Обеденный зал на 54 посадочных места

-Производственный цех, совмещенный с моечной столовой и кухонной посуды (установлено: для мытья столовой и кухонной посуды, столовых приборов и чайной посуды, производственного инвентаря установлено 3 моечных ванны, мытье посуды, производственного и разделочного инвентаря для сырой и готовой продукции проводится в одних и тех же моечных ваннах, 1 раковина, водонагреватель на 90 литров, 2 плиты оборудованные вытяжкой с механическим побуждением, стеллаж для посуды, над раздачей установлен облучатель. В одном помещении проводится мытье, очистка, нарезка, приготовление блюд для школьников, использование ванн для мытья посуды и для мытья мяса/рыбы, сливания гарниров и т. д. около раковины хранится уборочный инвентарь)

-Цех первичной обработки овощей, (проходной), совмещенный с кладовыми для сухих продуктов и овощей (оборудован ученическими столами с деревянными крышками, моечная ванна для первичной обработки овощей)

-Холодный цех (проходной), используемый для вторичной обработки овощей, сырых продуктов (мяса/рыбы/птицы), изготовления холодных закусок (бутербродов, салатов), а

также для нарезки хлеба: три разделочных стола для подготовки сырья (стол «СП» для работы с сырым мясом, рыбой, курой, стол «ВП» для работы с вареной продукцией, изготовлением салатов, в том числе из свежих овощей и фруктов, стол «хлеб»), стеллаж для хранения чистой кухонной посуды, двухкамерные холодильники для хранения скоропортящихся продуктов — 2 шт.; электрическая овощерезка — 1 шт. электрическая мясорубка — 1 шт. блендер — 1 шт. электронные весы — 2 шт. Отсутствуют: моечные ванны (в том числе для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов), раковина для мытья рук.

— **нарушение п. 2.5, п. 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20** (согласно п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента». В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала. п. 2.7. «При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность».

— **нарушение п. 2.3.3 п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20** (согласно п. 2.3.3 «Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах». П. 2.4.6.2 «Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.»

8. Не обеспечено выполнение требований к хранению уборочного инвентаря п. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ч.1 ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ - уборочный инвентарь хранится в горячем цехе рядом с раковиной для мытья рук. Согласно п. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 «Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах».

9. Для приготовления блюд используется алюминиевая посуда (кастрюли, тазы и т. д.), эмалированная посуда (кастрюли, миски) - **нарушение ч.1 ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ, п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20**, в соответствии с которым: Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.

10. В школе отсутствует раздевалка для работников пищеблока. Верхнюю одежду они оставляют в раздевалке для обучающихся, одежду второго слоя хранят в помещении для хранения спортивного инвентаря. Спецодежда хранится в подсобном помещении рядом с продуктами – **нарушение ч.1 ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ, п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**, согласно которому «Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны: оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви».

11. Над источниками выделения тепла и влаги (моечными ваннами) локальные вытяжные системы, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции

производственных помещений отсутствуют — ч.1 ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ, п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в соответствии с которым: «Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.»

12. В нарушение требований ч.1 ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ, п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, столы используемые для первичной обработки овощей не имеют цельнометаллическую поверхность, выполнены из дерева. п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «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».

13. Овощерезательная машина не имеет маркировки — нарушение требований ч.1 ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ п. 2.4.6.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 согласно которому «кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой».

14. Питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание. По результатам санитарно - эпидемиологической экспертизы (экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Карелия» № 1885-г/1 от 21.11.2023 года) о соответствии ежедневного фактического меню основному (организованного) меню питания учащихся в возрасте от 7 лет до 11 лет, установлено:

- представленное ежедневное меню за период с 16.10.2023 г. по 27.10.2023 г. не соответствует основному утверждённому меню по п. 8.1.4 абз. 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно: 17.10.2023 г. на обед в ежедневном меню не включен фрукт; 18.10.2023 г. на обед в ежедневном меню включен салат из моркови с изюмом вместо салата из моркови с яблоками, не включен фрукт; 19.10.2023 г. на завтрак в ежедневном меню включен напиток яблочный, биойогурт вместо напитка из плодов шиповника и печенья; 20.10.2023 г., 26.10.2023 г. на завтрак в ежедневном меню не включено печенье; 27.10.2023 г. на завтрак в ежедневном меню не включен бутерброд с маслом и сыром; на обед не включен йогурт; так же в отдельные дни масса порций блюд включенных в ежедневное меню не соответствует массе порций блюд, указанной в основном меню.

- представленное ежедневное меню за период с 16.10.2023 г. по 27.10.2023 г. по массе порций не соответствует требованиям п. 8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

не соблюдаются массы порций:

- включены фрукты 16.10.2023 г. на завтрак, 23.10.2023 г. на обед банан - 150 гр., 25.10.2023 на обед апельсины - 280 гр., 26.10.2023 г. яблоко - 135 гр. при норме 100 гр.;

- на обед 19.10.2023 г. включено второе блюдо: печень по-строгановски - 80/40 гр. при норме 90-120 гр.;

- на обед 18.10.2023 г. включен плов из говядины, 23.10.2023 г. овощи тушеные с мясом, 25.10.2023 г. запеканка картофельная с печенью 200 гр. при норме 240-320 гр. (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы + гарнир);

не соблюдается общая масса блюда на завтрак при комбинации блюд:

- 17.10.2023 г. включена сосиска (47/2 гр.) с картофелем отварным с маслом (180/5 гр.) общей массой 227 гр.; 19.10.2023 г. включена рыба отварная с соусом польским (80/30 гр.) с рагу из овощей (180 гр.) общей массой 260 гр.; 24.10.2023 г. кура отварная (100 гр.) с макаронами отварными (180/5 гр.) общей массой 280 гр.; 25.10.2023 г. рыба припущенная (100 гр.) с картофельным пюре (+свекольное) - 180 гр. общей массой 280 гр.; 26.10.2023 г. биточки мясные (100 гр.) с каша гречневой (180/5 гр.) общей массой 280 гр. при норме 150-200 гр.

15. По результатам санитарно - эпидемиологической экспертизы (экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Карелия» № 1886-г/1 от

21.11.2023 года) о соответствии ежедневного фактического меню основному (организованного) меню питания воспитанников разновозрастной группы, установлено:
 - представленное ежедневное меню за период с 13.11.2023 г. по 17.11.2023 г. не соответствует основному утверждённому меню, а именно: во все дни на обед в ежедневное меню включен хлеб, который отсутствует в основном меню; на завтрак в ежедневное меню 13.11.2023 г., 14.11.2023 г., 15.11.2023 г. вместо бутерброда с маслом и сыром включен бутерброд с маслом; масса порций блюд включенных в ежедневное меню на обед (гарнир, II блюда), полдник, не соответствует массе порций блюд, указанной в основном меню, что не соответствует требованиям п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В ежедневном меню не соблюдены требования по массе порций блюд, а именно:
для детей в возрасте 1,5-3 года:

- на II завтрак во все дни занижены массы порций сока до 100 гр. (норма 150-180 гр.),
- на обед 13.11.2023 г. включен гарнир (капуста тушеная 50 гр. и картофельное пюре 80 гр.) - 130 гр. (норма 110-120 гр.);
- на обед 17.11.2023 г. включено жаркое по домашнему 110 гр. (норма 160-180 гр.);

для детей в возрасте 3-7 лет:

- на II завтрак во все дни занижены массы порций сока до 100 гр. (норма 180-200 гр.),
 - на обед 17.11.2023 г. включено жаркое по домашнему 130 гр. (норма 200-230 гр.),
- что не соответствует требованиям п. 8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
 В ежедневном меню для детей в возрасте 1,5-3 года не соблюдены требования по суммарному объему блюд завтрака (во все дни занижен до 335 гр. при норме не менее 350 гр.), что не соответствует требованиям п. 8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

(указать нарушения, а также структурную единицу нормативного правового акта, обязательные требования которого были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь абзацем 5 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля» и с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

№ п/п	Требования, предписываемые к выполнению в целях устранения нарушения обязательных требований	Срок исполнения
1	Обеспечить в соответствии с п. 2.2.4 СП 2.4.3648-20 покрытие дорожки от забора до здания школы без дефектов (выбоин)	07.10.2024г.
2	В соответствии с п. 2.5.1 СП 2.4.3648-20 верхние части стен, потолков помещений (кабинеты, рекреации, туалеты) должны иметь отделку устойчивую к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.	07.10.2024г.
3	В соответствии с п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств».	07.10.2024г.
4	Обеспечить в соответствии с требованиями п. 3.4.10 СП 2.4.3648-20 для обучающихся 5-11 классов необходимо оборудовать комнату (кабину) личной гигиены девочек площадью не менее 3,0 м ² , оснащенную унитазом, умывальной раковиной, душевым поддоном с гибким шлангом, биде или иным оборудованием, обеспечивающим личную гигиену.	07.10.2024г.
5	В соответствии с п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20 выделить помещение либо место, оборудованное поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения для	07.10.2024г.

	приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления.	
6	В соответствии с п. 1.12, п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20, раздел 6 табл. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21 обеспечить расстановку мебели в учебных классах начального звена (для учащихся 3-4 класса с группой роста от 1150 до 1300 мм отсутствует 1 стол высотой 520 мм и 2 стула высотой 300 мм с маркировкой фиолетового цвета №2)	07.10.2024г.
7	В соответствии с требованиями п. 2.3.3 п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.5, п. 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 набор помещений пищеблока, количество технологического и моечного оборудования и его расстановка должна обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов.	07.10.2024г.
8	В соответствии с п. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 обеспечить хранение уборочного инвентаря для помещений пищеблока в специально отведенных местах.	07.10.2024г.
9	В соответствии с п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.	07.10.2024г.
10	В соответствии с п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны: оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви».	
11	В соответствии с п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в зоны размещения моечных ванн, являющиеся источниками выделения влаги, тепла, оборудовать локальные вытяжные системы.	07.10.2024г.
12	В соответствии с п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 производственные столы используемые для первичной обработки овощей, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами	07.10.2024г.
13	В соответствии с п. 2.4.6.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 овощерезательную машину промаркировать в зависимости от назначения, использоваться в соответствии с маркировкой.	07.10.2024г.
14	В соответствии с п. 8.1.4 абз. 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ежедневное меню основного (организованного) питания для детей в возрасте от 7 лет до 11 лет должно соответствовать основному утверждённому меню.	07.10.2024г.
15	В соответствии с требованиями п. 8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в ежедневном меню основного (организованного) питания для детей в возрасте от 7 лет до 11 лет массы порций блюд, суммарные объёмы блюд должны соответствовать санитарным требованиям.	07.10.2024г.
16	В соответствии с п. 8.1.4 абз. 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ежедневное меню основного (организованного) питания для воспитанников разновозрастной группы должно соответствовать основному утверждённому меню.	07.10.2024г.

17	В соответствии с требованиями п. 8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в ежедневном меню основного (организованного) питания для воспитанников разновозрастной группы массы порций блюд, суммарные объёмы блюд должны соответствовать санитарным требованиям.	07.10.2024г.
----	---	--------------

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА Д. КАРШЕВО ПУДОЖСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КАРЕЛИЯ, ОГРН: 1021001047650, Дата присвоения ОГРН: 02.10.2002, ИНН: 1015004289,

наименование и адрес место нахождения контролируемого лица

Отчет об исполнении предписания с приложением документов, подтверждающих выполнение предписания, направить в письменной форме способом, позволяющим обеспечить получение доказательств, подтверждающих факт получения должностным лицом данного сообщения, в срок до 07.10.2024г. в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия в Кондопожском, Медвежьегорском и Пудожском районах по адресу: Республика Карелия, г. Пудож, ул. Ленина, д. 48А, по эл. почта: pudrpn@yandex.ru.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение десяти рабочих дней с момента его получения в досудебном порядке, предусмотренном Федеральным законом от 31.07.2021 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

Предписание об устранении нарушений обязательных требований, выданное в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора может быть обжаловано в судебном порядке только после прохождения процедуры досудебного обжалования.

Старший специалист 1 разряда
территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Республике Карелия
в Кондопожском, Медвежьегорском и
Пудожском районах

(должность лица, составившего предписание)



(подпись)

Е.И. Дроздовская

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) «28 » ноября 2023г.



(подпись)

Савенков С.С.

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу:



**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**

г.Петрозаводск, ул.Володарского, д.26, 185003

Тел. +7 (8142) 76-35-93, Факс

E-mail: sanepid@karelia.ru, 10.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 75736813

ИНН/КПП 1001048857/100101001

02.09.2024 №202408280005007604001 На №2024082800050076
от 28.08.2024

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОСНОВНАЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА Д. КАРШЕВО
ПУДОЖСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КАРЕЛИЯ**

Решение по итогам рассмотрения жалобы

В соответствии с частью 6 статьи 43 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», а также с учетом доводов, изложенных в жалобе по услуге «Жалоба на решение контрольных органов» от 28.08.2024 №2024082800050076, Управлением Роспотребнадзора по Республике Карелия принято решение удовлетворить ходатайство и продлить срок исполнения предписания.

Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия, рассмотрев представленные Муниципальным казенным общеобразовательным учреждением основная общеобразовательная школа д. Каршево Пудожского муниципального района Республики Карелия документы (отчет о выполнении пунктов 1, 6, 13-17 предписания № 20 от 28.11.2023; соглашение о предоставлении субсидии бюджету Пудожского района из бюджета Республики Карелия на реализацию мероприятий государственной программы Республики Карелия «Развитие образования» в целях обеспечения надлежащих условий для обучения и пребывания детей и повышения энергетической эффективности в муниципальных образовательных организациях, комплексной локализации учреждений социальной сферы от 05.07.2022; сметы на проведение капитального ремонта здания школы), а так же учитывая проведенные юридическим лицом мероприятия, о чем указано в отчете о выполнении предписания № 20 от 28.11.2023, продлевает срок исполнения предписания об устранении выявленных нарушений обязательных требований № 20 от 28.11.2023 до 01.09.2025. В соответствии со ст.39 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» настоящее решение может быть обжаловано в порядке и сроки, установленные законодательством Российской Федерации.