

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений об инспекционном визите в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий
№ 10250041000117010188 от 29.01.2025

ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:

QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



**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, каб. 15, г. Пудож, 186150 Республика Карелия
 тел (81452) 5-13-53 E-mail: pudrpn@yandex.ru

**Предписание
 об устранении выявленных нарушений обязательных требований,
 выявленных при осуществлении федерального государственного санитарно-
 эпидемиологического контроля (надзора)**

«04» апреля 2025г. № 6
 г. Пудож, ул. К.Маркса, д. 45, каб. 15
 (место выдачи предписания)

Мною, Селивановой Флорой Альвировной, заместителем начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия в Кондопожском, Медвежьегорском и Пудожском районах

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность должностного лица Управления Роспотребнадзора, выдавшего предписание)

при проведении внеплановой выездной проверки № КНМ 10250041000117010188 от 29.01.2025 в отношении Муниципального казенного общеобразовательного учреждения основная общеобразовательная школа д. Каршево Пудожского муниципального района Республики Карелия, ИНН 1015004289, ОГРН 1021001047650, 186162, д. Каршево, ул. Школьная, д. 47, Пудожский район, Республика Карелия, выявлены нарушения обязательных требований в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, регламентированные следующими нормативно-правовыми актами:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст.11, п. 1 ст. 29, ст. 32, ст. 34, ст. 35, ст. 36;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п. 1.5, п. 2.4.6.1, п. 2.4.6.2, п. 2.7.4;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения п. 3.2, п. 3.7, п. 8.1.2, п. 8.1.4;

- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" таблица 6.18.

Руководствуясь статьей 90.1 Федерального закона от 31.07.2020г. N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации", пунктом 2 статьи 50 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"

Муниципальному казенному общеобразовательному учреждению основная общеобразовательная школа д. Каршево Пудожского муниципального района Республики Карелия, ИНН 1015004289, ОГРН 1021001047650, 186162, д. Каршево, ул. Школьная, д. 47, Пудожский район, Республика Карелия

предписываю устранить выявленные нарушения обязательных требований:

№п/п	Выявленные нарушения обязательных требований с указанием конкретных структурных единиц нормативного правового акта, содержащего нарушения обязательных требований	Срок устранения выявленного нарушения обязательных требований с указанием конкретной даты	Перечень рекомендованных мероприятий по устранению выявленного нарушения обязательных требований	Перечень рекомендуемых сведений, которые должны быть представлены в качестве подтверждения устранения выявленного нарушения обязательных требований
1	В соответствии с требованиями п.2.4.6.1 СП 2.4.3648-20, табл. 6.18 раздел VI СанПиН 1.2.3685-21, оборудовать в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, помещения: загрузочный цех, холодный цех, мясорыбный цех, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды.	02.03.2026	оборудовать в составе пищеблока помещения: загрузочный цех, холодный цех, мясорыбный цех, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды. Отсутствует раздевалка для работников пищеблока с туалетом и душевой.	Видеоматериалы с фиксацией устранения выявленных нарушений, позволяющие идентифицировать помещения; договоры на проведение работ, акты выполненных работ
2	В соответствии с требованиями 3 ст. 14 ТР ТС 021/2011, оборудовать для работников пищеблока раздевалку	02.03.2026	оборудовать для работников пищеблока раздевалку	Видеоматериалы с фиксацией устранения выявленных нарушений, позволяющие идентифицировать помещения; договоры на проведение работ, акты выполненных работ

3	Провести обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) и инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха в соответствии с требованиями п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20	02.03.2026	Провести обследование технического состояния системы вентиляции	Видеоматериалы с фиксацией устранения выявленных нарушений, позволяющие идентифицировать помещения; договоры на проведение работ, акты выполненных работ
4	Для первичной обработки овощей обеспечить использование столов с цельнометаллической поверхностью согласно требованиям п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20	02.03.2026	Заменить стол с деревянной поверхностью на стол с цельнометаллической поверхностью	Видеоматериалы с фиксацией устранения выявленных нарушений, позволяющие идентифицировать помещения;
5	В соответствии с требованиями п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, промаркировать моечную ванну, используемую для мытья овощей и фруктов в складском помещении	02.03.2026	промаркировать моечную ванну, используемую для мытья овощей и фруктов в складском помещении	Видеоматериалы с фиксацией устранения выявленных нарушений, позволяющие идентифицировать помещения;
6	Помещение, используемое для обработки овощей и фруктов обеспечить второй моечной ванной вторичной обработки овощей, бактерицидным облучателем согласно п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20,	02.03.2026	Помещение, используемое для обработки овощей и фруктов обеспечить ванной для вторичной обработки овощей, бактерицидным облучателем	Видеоматериалы с фиксацией устранения выявленных нарушений, позволяющие идентифицировать помещения;
7	Место для обработки яиц оборудовать производственным столом, раковиной для мытья рук, бактерицидным облучателем согласно п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, таб. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21.	02.03.2026	Место для обработки яиц оборудовать производственным столом, раковиной для мытья рук, бактерицидным облучателем	Видеоматериалы с фиксацией устранения выявленных нарушений, позволяющие идентифицировать помещения;
8	Зону приготовления холодных закусок оборудовать двумя столами с металлическим покрытием столешницы с маркировкой, универсальным	02.03.2026	Зону приготовления холодных закусок оборудовать двумя столами с металлическим покрытием столешницы с	Видеоматериалы с фиксацией устранения выявленных нарушений, позволяющие идентифицировать

	механическим приводом или (и) овощерезательной машиной, моечной ванной (для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов), раковиной для мытья рук — согласно требований п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, раздел VI табл. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (далее, СанПиН 1.2.3685-21).		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	помещения; договоры на проведение работ, акты выполненных работ
9	Зону для работы с сырьем (мясо/птица/рыба) оборудовать тремя производственными столами с металлической поверхностью (для разделки мяса, рыбы и птицы), контрольными весами, электромясорубкой, двумя моечными ваннами, раковиной для мытья рук, бактерицидным облучателем — согласно требованиям п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, раздел VI табл. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21,	02.03.2026	Зону для работы с сырьем (мясо/птица/рыба) оборудовать тремя производственными столами с металлической поверхностью (для разделки мяса, рыбы и птицы), контрольными весами, электромясорубкой, двумя моечными ваннами, раковиной для мытья рук, бактерицидным облучателем	Видеоматериалы с фиксацией устранения выявленных нарушений, позволяющие идентифицировать помещения; договоры на проведение работ, акты выполненных работ
10	Оборудовать овощной цех/зона вторичной обработки овощей 2-мя производственными столами, 2-мя моечными ваннами, универсальным механическим приводом или (и) овощерезательной машиной, раковиной для мытья рук — согласно требованиям раздела VI табл. 18 СанПиН 1.2.3685-21	02.03.2026	Оборудовать овощной цех/зона вторичной обработки овощей 2-мя производственными столами, 2-мя моечными ваннами, универсальным механическим приводом или (и) овощерезательной машиной, раковиной для мытья рук	Видеоматериалы с фиксацией устранения выявленных нарушений, позволяющие идентифицировать помещения; договоры на проведение работ, акты выполненных работ

11	Для приготовления блюд использовать посуду, изготовленную из нержавеющей стали согласно п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20	02.03.2026	Для приготовления блюд использовать посуду, изготовленную из нержавеющей стали	Видеоматериалы с фиксацией устранения выявленных нарушений, позволяющие идентифицировать помещения;
12	Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, обеспечить мерной меткой объема в литрах и (или) миллилитрах - согласно п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20	02.03.2026	Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, обеспечить мерной меткой объема в литрах и (или) миллилитрах	Видеоматериалы с фиксацией устранения выявленных нарушений, позволяющие идентифицировать помещения;
13	В соответствии с требованиями п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить раздельное мытье производственного и разделочного инвентаря для сырой и готовой продукции.	02.03.2026	В соответствии с требованиями п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить раздельное мытье производственного и разделочного инвентаря для сырой и готовой продукции.	Видеоматериалы с фиксацией устранения выявленных нарушений, позволяющие идентифицировать помещения;
14	Обеспечить мытье столовой и кухонной посуды, столовых приборов и чайной посуды в разных моечных ваннах, в соответствии с требованиями п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	02.03.2026	Для мытья столовой и кухонной посуды, столовых приборов и чайной посуды оборудовать 7 моечных ванн	Видеоматериалы с фиксацией устранения выявленных нарушений, позволяющие идентифицировать помещения; договоры на проведение работ, акты выполненных работ
15	В ежедневном меню основного (организованного) питания на день для обучающихся в школе указывать возрастные категории обучающихся согласно п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	02.03.2026	В ежедневном меню основного (организованного) питания на день для обучающихся в школе указывать возрастные категории обучающихся	Предоставить фактические меню для проведения оценки исполнения требований
16	Согласно требованиям 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-	02.03.2026	Обеспечить прохождение периодического медицинского осмотра, гигиенической аттестации и	Предоставить личные медицинские книжки работников пищеблока с отметками о прохождении

эпидемиологическом благополучии населения», обеспечить прохождение периодического медицинского осмотра, гигиенической аттестации и вакцинации против гриппа работниками пищеблока школы с периодичностью 1 раз в год. Сведения внести в личные медицинские книжки		вакцинации против гриппа работниками пищеблока школы с периодичностью 1 раз в год. Сведения внести в личные медицинские книжки	медицинского осмотра, гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации
---	--	--	---

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа д. Каршево Пудожского муниципального района Республики Карелия, ИНН 1015004289, ОГРН 1021001047650, 186150, д. Каршево, ул. Школьная, д. 47, Пудожский район, Республика Карелия

О выполнении предписания в срок до **05.03.2026** сообщить Селивановой Флоре Альвировне, заместителю начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия в Кондопожском, Медвежьегорском и Пудожском районах, по адресу: Республика Карелия, г. Пудож, ул. К. Маркса, д. 45 на электронный адрес **pudrpn@yandex.ru**.

(должность, ф.и.о. должностного лица Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия)
в письменной форме способом, позволяющим обеспечить получение доказательств, подтверждающих факт получения должностным лицом данного сообщения.

Предписание может быть обжаловано в порядке и сроки, установленные Главой 24 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации.

В случае невыполнения в установленный срок законного предписания органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства лицо, ответственное за его выполнение, подлежит ответственности по ч. 1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

заместитель начальника
территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Республике
Карелия в Кондопожском,
Медвежьегорском и Пудожском
районах

Селиванова
Флора Альвировна

(должность лица, уполномоченного
осуществлять федеральный госсанэпиднадзор)

(подпись)

(фамилия, имя, отчество)

С предписанием ознакомлен(а) « 04 » 04 2025г.

директор
должность

(подпись)

Селиванова С.Е.
(инициалы и фамилия)

Предписание получил(а) Сел « 04 » 04 2025г.

Об административной ответственности предупрежден(а) Сел