

**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: puadrpn@yandex.ru
ОКПО 75736813 ОГРН 1051000011677 ИНН/КПП 1001048857/100101001

**Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований
№ 19 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

(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении: МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЕННОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА П. ШАЛЬСКИЙ ПУДОЖСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА, РЕСПУБЛИКИ КАРЕЛИЯ", ОГРН: 1021001047682, Дата присвоения ОГРН: 03.10.2002, ИНН: 1015004190, юридический адрес: 186167, Пудожский район, п. Шальский, ул. Октябрьская, д. 13, фактический адрес осуществления деятельности: 186167, Пудожский район, п. Шальский, ул. Октябрьская, д. 13, 186164, Пудожский район, п. Подпорожье, ул. Строителей, д. 2.
учетный №КНМ№ **10230041000107853266**

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

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

МКОУ ООШ п. Шальский, осуществление деятельности по адресу: п. Шальский Пудожского района Республики Карелия, ул. Октябрьская, д. 13

- п.1 ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» (п.1. ст. 28 В организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства).

- пп. 1, 2, 3 ст 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» (ст. 11 индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц;

разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия)

1) п. 2.2.1 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (далее - СП 2.4.3648-20) собственная территория не полностью ограждена забором по периметру. (п. 2.2.1 Собственная территория оборудуется наружным электрическим освещением, по периметру ограждается забором и зелеными насаждениями).

2) п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 полы в раздевалке на 1 этаже имеют дефектов и повреждения (щели). (п.2.5.2. Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию).

3) п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 на втором этаже частично на потолке имеются следы протеканий, отделка

потолков - побелка, не допускающая влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (п.2.5.3. Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств).

4) п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20 в туалетных кабинках отсутствуют мусорные ведра, держателями для туалетной бумаги, туалетная бумага. Умывальные раковины не обеспечены мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора. (п. 2.4.11 Туалетные кабины оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечиваются мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора).

5) п. 2.8.3 СП 2.4.3648-20 в туалете имеются нарушения целостности стекла (трещины). (п. 2.8.3. Остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения).

6) п.3.1.3 СП 2.4.3648-20 в раздевальной комнате или в отдельном помещении для дошкольной группы не созданы условия для сушки верхней одежды и обуви детей, сушат на батареях отопления (п. 3.1.3 В раздевальных комнатах или в отдельных помещениях создаются условия для сушки верхней одежды и обуви детей).

7) п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 в складских помещениях пищеблока краска со стен частично отслоилась. (п.2.5.3. Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств).

8) п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 на пищеблоке используются столы с неметаллической поверхностью (п. 2.4.6.2 абз. 8 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).

9) п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20 акты обследования технического состояния системы механической вентиляции пищеблока, ревизия, очистка и контроль эффективности не представлены, договор на обслуживание вентиляционной системы отсутствует (п. 2.7.4 абз. 3 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. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха).

10) п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 Для приготовления блюд используется алюминиевая посуда (кастрюли, миски, тазы и т. д.), эмалированная посуда (чайники, кастрюли, ведра, миски), пластиковая посуда (тазы и миски). (п. 2.4.6.2 абз. 3 Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали).

11) п. 3.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 отсутствует туалет с раковиной для мытья рук для работников пищеблока. (п. 3.7. В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для посетителей и работников предприятий общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук).

12) п. 2.5. п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.3.3. п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, раздел VI табл. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 - набор помещений пищеблока, количество технологического и моечного оборудования и его расстановка не обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов:

- для приготовления холодных закусок — установлен один стол с металлическим покрытием столешницы с маркировкой «Салаты». Отсутствуют: второй производственный стол, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, моечная ванная (для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов), раковина для мытья рук, бактерицидный облучатель

- для работы с сырьем (мясо/птица/рыба) установлен один производственный стол с металлической поверхностью, с электромясорубкой, универсальной машиной и контрольными весами. Отсутствуют: 2 производственных стола (для разделки мяса, рыбы и птицы), две моечные ванны, раковина для мытья рук, бактерицидный облучатель

- для обработки яиц не выделено место, производственный инвентарь и оборудование. Отсутствуют производственный стол, емкости для обработки яйца, емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук, бактерицидный облучатель

- отсутствует овощной цех/зона вторичной обработки овощей, оборудованный 2-мя производственными столами, 2-мя моечными ваннами, универсальным механическим приводом или (и) овощерезательной

машиной, раковиной для мытья рук

Согласно п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20: «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.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

согласно п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20: «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»

согласно п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: «Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем,...»

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 <7>. 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.».)

13) Параметры учебной мебели (высота до крышки стола, высота сидения стула) в классах начального звена по адресу п. Шальский ул. Октябрьская, д. 13 не соответствуют росту-возрастным особенностям воспитанников и требованиям п. 1.12 п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20, раздел VI таб 6.2 СанПиН 1.2.3685-21 - Для учащихся 1 класса с группой роста от 1150 до 1300 мм отсутствуют 4 стула высотой 300 мм с маркировкой фиолетового цвета. Для учащихся 2 класса с группой роста от 1150 до 1300 мм отсутствует 3 стола высотой 520 мм и 4 стула высотой 300 мм с маркировкой фиолетового цвета № 2, для учащихся с группой роста от 1300 до 1450 мм отсутствует 3 стула высотой 340 мм с маркировкой желтого цвета №3. Для учащихся 3 класса с группой роста от 1300 до 1450 мм отсутствует 9 стульев высотой 340 мм с маркировкой желтого цвета №3. Для учащихся 4 класса с группой роста от 1450 до 1600 мм отсутствует 4 стула высотой 380 мм с маркировкой красного цвета № 4. (экспертное заключение № 1909 Г/1 от 23.11.2023).

Структурное подразделение МКОУ ООШ п. Шальский осуществление деятельности по адресу п. Подпорожье Пудожского района РК, ул. Строителей, д. 2.

14) п. 2.8.3 СП 2.4.3648-20 в рекреации на 2 этаже имеются нарушения целостности стекла (трещины). (п. 2.8.3 2.8.3. Остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения).

15) п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 на 1 этаже в складском помещении краска со стен, на потолке отслаивается, на потолке имеются подтеки. (п.2.5.3 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.

В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими).

16) п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20 в туалетах отсутствуют держатели для туалетной бумаги, туалетная бумага. (п. 2.4.11 Туалетные кабины оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечиваются мылом, электро- или

бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора).

17) п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 линолеум на полу в групповой дошкольной группе имеет дефекты (разрывы). (п. 2.5.2 Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию).

18) п.3.1.3 СП 2.4.3648-20 - в раздевальной комнате или в отдельном помещении для дошкольной группы не созданы условия для сушки верхней одежды и обуви детей, сушат на батареях отопления. (п. 3.1.3 абз. 8 В раздевальных комнатах или в отдельных помещениях создаются условия для сушки верхней одежды и обуви детей).

19) Верхняя часть стен и потолки помещений не имеют отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств — побелены меловой краской — **нарушение п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20. Согласно требований п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20, «Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибом, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.»**

20) Отсутствует туалет с раковиной для мытья рук для работников пищеблока — **нарушение требований п. 3.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. (В соответствии с требованиями п. 3.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: «В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для посетителей и работников предприятий общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.»)**

21) п.2.4.6.1 СП 2.4.3648-20 в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, не предусмотрены и отсутствуют следующие помещения: загрузочный цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей. (п. 2.4.6.1 абз. 1 4.6.1. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.)

22) п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.9, п. 2.5, п. 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, раздел VI табл. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 набор помещений пищеблока, количество технологического и моечного оборудования и его расстановка не обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов

1. в производственном цехе:

- для приготовления холодных закусок — установлен один стол с металлическим покрытием столешницы с маркировкой «Холодные закуски», над столом отсутствует бактерицидный облучатель, не предусмотрена отдельная моечная ванна для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов.

- для работы с сырьем (мясо/птица/рыба) установлено два производственных стола с металлической поверхностью, с электромясорубкой. Не предусмотрена отдельная моечная ванна, раковина для мытья рук, отсутствуют отдельные контрольные весы для сырой продукции.

- для обработки яиц не выделено место, отсутствуют производственный стол, емкости для обработки яйца, емкость для обработанного яйца.

2. в овощном цехе установлен 1 стол для хранения овощей, установлены 2 моечные ванны, 1 производственный цельнометаллический стол, стол с весами, в котором проводится мойка, обработка, нарезка овощей для приготовления блюд и салатов, что не обеспечивает последовательность и поточность технологического процесса. Отсутствует овощной цех/зона вторичной обработки овощей, оборудованный отдельным производственным столом, моечной ванной для вторичной обработки овощей, универсальным механическим приводом или (и) овощерезательной машиной, раковиной для мытья рук.

Согласно п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20: «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.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и

столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: «Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем,...»

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.

На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается». П. 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: «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».

23) п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается совместно в моечных ваннах кухонной посуды. (п. 3.2 Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

24) Используются столы с деревянной (неметаллической) поверхностью в помещении для хранения овощей, производственном цехе - **нарушение требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20. Согласно 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.»

25) п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 Для приготовления блюд используется алюминиевая посуда (кастрюли, миски, тазы и т. д.), эмалированная посуда (чайники, кастрюли, ведра, миски), пластиковая посуда (тазы и миски). (п. 2.4.6.2 абз. 3 Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали).

26) п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в конце рабочего дня не проводится мойка всей посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах (из-за отсутствия посудомоечных машин), и мытье посуды ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. (п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.»)

27) п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 стены и потолок в кладовой для хранения сухих продуктов имеют повреждения, признаки поражения грибком. (п. 2.5.3 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).

28) показатели искусственной освещенности в кабинетах начальных классов, в игровой и спальной разновозрастной дошкольной группы по адресу п. Подпорожье ул. Строителей, д. 2 не соответствуют гигиеническим нормативам п. 2.8.1 СП 2.4.3648-20, раздела V табл. 5.54 СанПиН 1.2.3685-21 и являются ниже нормы (протокол испытаний №685ф от 30.10.2023)

дошкольная разновозрастная группа: в игровой, при норме не менее 400лк, фактически 273+19 лк, в спальная, при норме не менее 75лк, фактически 52+4 лк. Кабинет 1 класса – рабочие поверхности столов: 2 ряд стол2 – при норме не менее 300лк, фактически 235+16 лк, 3 ряд стол1 – при норме не менее 300лк, фактически 214+15 лк, 3 ряд стол3 – при норме не менее 300лк, фактически 244+17 лк

29) Параметры учебной мебели (высота до крышки стола, высота сидения стула) в классах начального звена по адресу п. Подпорожье ул. Строителей, д. 2 **не соответствуют** росто-возрастным особенностям воспитанников и требованиям п. 1.12 п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20, раздел VI таб 6.2 СанПиН 1.2.3685-21 - для учащегося 1 класса с группой роста от 1000 до 1150 мм отсутствует 1 стол высотой 460 мм и 1 стул высотой 260 мм с маркировкой оранжевого цвета № 1, для учащихся с группой роста от 1150 до 1300 мм отсутствует 5 стульев высотой 300 мм с маркировкой фиолетового цвета №2.; для учащихся 2 класса с группой роста от 1300 до 1450 мм отсутствуют 2 стула высотой 340 мм с маркировкой желтого цвета № 3; Для учащихся 3 класса с группой роста от 1150 до 1300 мм отсутствует 1 стол высотой 520 мм и 1 стул высотой 300 мм с маркировкой фиолетового цвета №2, для учащихся с группой от 1300 до 1450 мм отсутствуют 5 столов высотой 580 мм и 10 стульев h - 340 мм с маркировкой желтого цвета № 3 (экспертное заключение № 1905 Г/1 от 23.11.2023).

30) Режим дня воспитанников МКОУ ООШ п. Шальский **не соответствует** требованиям п. 1.12. СП 2.4.3648-20, главы VI табл. 6.7. СанПиН 1.2.3685-21 -дневной сон для воспитанников организован однократно, общая продолжительность дневного сна составляет в холодный период года 2 часа 30 минут для детей возраста 1-3 лет; в теплый период года составляет 1 ч. 45 минут. (экспертное заключение № 1906 Г/1 от 23.11.2023).

31) В расписании уроков для учащихся 1 касса не организована динамическая пауза в середине учебного дня длительностью не менее 40 минут, **не соответствует** требованиям п. 1.12, п. 3.4.16 СП 2.4.3648-20, главы VI таблицы 6.6 СанПиН 1.2.3685-21. Расписание уроков составлено без учёта недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалы трудности учебных предметов для учащихся 3,4,5,6,9 классов наибольшее количество баллов за день по сумме всех предметов приходится на вторник и пятницу в 3,5,6 классах, на понедельник и вторник в 4 кассе, на среду и четверг в 9 кассе (среда или четверг должны быть облегченными), не соответствует требованиям п. 2.10.3, п. 3.4.16 СП 2.4.3648-20. (экспертное заключение № 1907 Г/1 от 23.11.2023).

32) Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлены копии: ежедневное меню основного (организованного) питания детей с 02.10.2023 г. по 20.10.2023 г. МКОУ ООШ п. Шальский (далее — ежедневное меню), перспективное меню питания детей от 2 до 7 лет МКОУ ООШ п. Шальский, утвержденное директором и печатью организации (далее основное утвержденное). Основное утвержденное меню составлено для двух возрастных категорий детей (2-7 лет), не соответствует требованиям п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в соответствии с которым меню должно разрабатываться для каждой возрастной группы детей (1-3 и 3-7 лет). В представленном ежедневном меню указаны только наименования блюд; наименование приема пищи, масса порции, калорийность порции, возрастная категория детей не указаны, **не соответствует** требованиям п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. (экспертное заключение № 1910 Г/1 от 23.11.2023).

33) Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлены ежедневное меню основного (организованного) питания детей с 12.10.2023 г. по 25.10.2023 г., утвержденное директором и печатью МКОУ ООШ п. Шальский (далее — ежедневное меню), перспективное меню для детей возрастной категории 7-11 лет, составленное на 10 дней, утвержденное директором и печатью МКОУ ООШ п. Шальский (далее основное утвержденное). В представленном ежедневном меню указаны наименование блюда, масса порции, калорийность порции, вместо наименования приема пищи указаны перемены, наименование приема пищи указано только в строке «итого», не указана возрастная категория детей, не соответствует требованиям п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Оценка фактического меню проведена для детей в возрасте 7-11 лет. Представленное ежедневное меню не соответствует основному утверждённому меню в отдельные дни, **не соответствует** требованиям п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В ежедневном меню для детей в возрасте 7-11 лет не соблюдаются требования по массе порций блюд, а именно:

12.10.23, 17.10.23, 18.10.23, 19.10.23, 24.10.23 — на завтрак включены вторые блюда с гарнирами 270-300 гр (норма для завтрака 150-200 гр),

13.10.23, 16.10.23, 20.10.23, 24.10.23 — на обед включены жаркое по-домашнему, голубцы ленивые, рагу из птицы, плов из отварной птицы — по 200 гр (норма 240-320 гр), не соответствует требованиям п. 8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. (экспертное заключение № 1911 Г/1 от 23.11.2023).

(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:

N п/п	Требования, предписываемые к выполнению в целях устранения нарушения обязательных требований	Срок исполнения
МКОУ ООШ п. Шальский, осуществление деятельности по адресу: п. Шальский Пудожского района Республики Карелия, ул. Октябрьская, д. 13		
1	В соответствии с п. 2.2.1 СП 2.4.3648-20 обеспечить ограждение собственной территории забором по периметру.	07.10.2024г.
2	В соответствии с п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 устранить дефекты (щели) полов в раздевалке на 1 этаже	07.10.2024г.
3	В соответствии с п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 устранить в рекреации на втором этаже следы протеканий и повреждений на потолке. Потолки должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств).	07.10.2024г.
4	В соответствии с п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20 туалетные кабинки обеспечить мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, туалетной бумагой. Умывальные раковины обеспечить мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора.	07.10.2024г.
5	В соответствии с п. 2.8.3 СП 2.4.3648-20 в туалете устранить нарушение целостности стекла (трещины).	07.10.2024г.
6	В соответствии с п.3.1.3 СП 2.4.3648-20 в раздевальной комнате или в отдельном помещении для дошкольной группы создать условия для сушки верхней одежды и обуви детей.	07.10.2024г.
7	В соответствии с требованиями п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 в складских помещениях пищеблока на стенах и потолке устранить дефекты и повреждения краски.	07.10.2024г.
8	В соответствии с п. 2.4.6.2. абз. 8 СП 2.4.3648-20 на пищеблоке 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).	07.10.2024г.
9	В соответствии с п. 2.7.4 абз. 3 СП 2.4.3648-20 на пищеблоке обеспечить обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) (предоставить документ подтверждающий проведение работ)	07.10.2024г.
10	В соответствии с .2.4.6.2 абз. 3 СП 2.4.3648-20 посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.	07.10.2024
11	В соответствии п.3.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для работников пищеблока должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук).	07.10.2024г.
12	В соответствии п. 2.5. п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.3.3. п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, раздел VI табл. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 обеспечить набор помещений пищеблока, количество технологического и моечного оборудования и его расстановку, обеспечивающую последовательность (поточность) технологических процессов	07.10.2024г.
13	В соответствии с требованиями п. 1.12, п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20, раздела VI табл. 6.2. СанПиН 1.2.3685-21 обеспечить расстановку мебели в учебных классах начального звена.	07.10.2024г.
Структурное подразделение МКОУ ООШ п. Шальский осуществление деятельности по адресу п. Подпорожье Пудожского района РК, ул. Строителей, д. 2.		
14	В соответствии с п. 2.8.3 СП 2.4.3648-20 в рекреации на 2 этаже устранить нарушение целостности стекла (трещины).	07.10.2024г.

15	В соответствии с п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 на 1 этаже в складском помещении устранить на стенах и потолке дефекты и повреждения краски, следы протеканий и поражений грибом. Обеспечить отделку стен и потолков, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.	07.10.2024г.
16	В соответствии с п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20 обеспечить туалетные кабинки мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, туалетной бумагой. Умывальные раковины обеспечиваются мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора.	07.10.2024г.
17	В соответствии с п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 устранить дефекты, повреждения (разрывы) линолеума на полу в групповой дошкольной группе	07.10.2024г.
18	В соответствии с п.3.1.3 СП 2.4.3648-20 - в раздевальной комнате или в отдельном помещении для дошкольной группы обеспечить условия для сушки верхней одежды и обуви детей	07.10.2024г.
19	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 грибом, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.	07.10.2024г.
20	В соответствии с п. 3.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для работников пищеблока оборудовать отдельный туалет с раковинами для мытья рук.	07.10.2024г.
21	В соответствии с п.2.4.6.1 СП 2.4.3648-20 в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, предусмотреть следующие помещения: загрузочный цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей.	07.10.2024г.
22	В соответствии п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.9, п. 2.5, п. 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, раздел VI табл. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 обеспечить набор помещений пищеблока, количество технологического и моечного оборудования и его расстановку, обеспечивающую последовательность (поточность) технологических процессов	07.10.2024г.
23	В соответствии п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).	07.10.2024г.
24	В соответствии с 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.	07.10.2024г.
25	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.
26	В соответствии с п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в конце рабочего дня обеспечить проведение мойки всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.	07.10.2024г.
27	В соответствии с п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 в кладовой для хранения сухих продуктов устранить на стенах и потолке дефекты и повреждения краски, следы протеканий и поражений грибом. Обеспечить отделку стен и потолков, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.	07.10.2024г.

28	Обеспечить показатели искусственной освещенности в кабинетах начальных классов, в игровой и спальней разновозрастной дошкольной группы в соответствии с гигиеническим нормативом п. 2.8.1 СП 2.4.3648-20, раздела V табл. 5.54 СанПиН 1.2.3685-21 (дошкольная разновозрастная группа в игровой, спальней, в кабинете 1 класса – рабочие поверхности столов: 2 ряд стол 2, 3 ряд стол 1, 3 ряд стол 3).	07.10.2024г.
29	В соответствии с требованиями п. 1.12, п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20, раздела VI табл. 6.2. СанПиН 1.2.3685-21 обеспечить расстановку мебели в учебных классах начального звена.	07.10.2024г.
30	Дневной сон для воспитанников МКОУ ООШ п. Шальский организовать в соответствии с требованиями п. 1.12. СП 2.4.3648-20, главы VI табл. 6.7. СанПиН 1.2.3685-21 -дневной сон для воспитанников 1-3 г. общей продолжительностью 3 часа	07.10.2024г.
31	В расписании уроков для учащихся 1 класса организовать динамическую паузу в середине учебного дня длительностью не менее 40 минут, требования п. 1.12, п. 3.4.16 СП 2.4.3648-20, главы VI таблицы 6.6 СанПиН 1.2.3685-21. Расписание уроков составить с учётом недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалы трудности учебных предметов для учащихся 3,4,5,6,9 классов в соответствии с требованиями п. 2.10.3, п. 3.4.16 СП 2.4.3648-20.	07.10.2024г.
32	Основное меню составить для двух возрастных категорий детей (1,5-3 года и 3-7 лет), в соответствии с требованиями п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В ежедневном меню указывать наименования блюд, наименование приема пищи, масса порции, калорийность порции, возрастную категорию детей в соответствии с требованиями п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	07.10.2024г.
33	Ежедневное меню должно соответствовать основному утверждённому меню в соответствии с требованиями п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В ежедневном меню для детей в возрасте 7-11 лет соблюдать требования по массе порций блюд в соответствии с требованиями п. 8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	07.10.2024г.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА П. ШАЛЬСКИЙ ПУДОЖСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА, РЕСПУБЛИКИ КАРЕЛИЯ», ОГРН: 1021001047682, Дата присвоения ОГРН: 03.10.2002, ИНН: 1015004190

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.

См. Смирнова Е. А.

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу: