



ПРОКУРАТУРА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОКУРАТУРА САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

**ПРОКУРАТУРА
КЛЯВЛИНСКОГО РАЙОНА**

ул. Советская, д.40, ст. Клявлино, 446960

22.04.2022 № 21-03-2022/Прдп140-22-233



Директору ГБОУ СОШ с. Старый
Маклауш

Грузевой Н.П.

ул. Школьная, д. 15, с. Старый
Маклауш, Клявлинский район,
Самарская область, 446960

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

об устранении нарушений
законодательства при организации
питания обучающихся

Прокуратурой района поведена проверка соблюдения законодательства, направленного на обеспечение качества пищевых продуктов, их безопасности для здоровья детей в государственном бюджетном образовательном учреждении Самарской области средней общеобразовательной школе с. Старый Маклауш муниципального района Клявлинский Самарской области.

В ходе проверки выявлены нарушения указанного законодательства ГБОУ СОШ с. Старый Маклауш.

В соответствии с п. 15 ч. 3. ст. 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» к компетенции образовательной организации в установленной сфере деятельности относятся создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся.

Пунктом 2 части 6 статьи 28 указанного Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ предусмотрена обязанность образовательной организации осуществлять свою деятельность в соответствии с законодательством об образовании, в том числе создавать безопасные условия обучения, воспитания обучающихся, присмотра и ухода за обучающимися, их содержания в соответствии с установленными нормами, обеспечивающими жизнь и здоровье обучающихся, работников образовательной организации.

Частью 7 статьи 29 того же Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ установлено, что образовательная организация несет ответственность в установленном законодательством Российской Федерации порядке, в том числе, за жизнь и здоровье обучающихся, работников образовательной организации.

В соответствии с пунктом 5 части 1 статьи 41 вышеуказанного Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ охрана здоровья обучающихся включает в себя, в том числе организацию и создание условий для профилактики заболеваний, и оздоровления обучающихся.

СЕРИЯ КЯ № 004755

Прокуратура Клявлинского района Самарской
области
№ 21-03-2022/Прдп140-22-233

В силу статьи 11 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 (далее – ФЗ №52) 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; обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению.

Согласно пункту 1 статьи 24 ФЗ №52-ФЗ от 30.03.1999, при эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта должны осуществляться санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия и обеспечиваться безопасные для человека условия труда, быта и отдыха в соответствии с санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Пункт 1 статьи 28 вышеуказанного закона предусматривает, что 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.

Согласно п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» прием пищевой продукции осуществляется без товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия.

В нарушение данной нормы на момент проверки на складе обнаружено хранение продуктов без документов о качестве: «Крупа гречневая» изготовитель ООО «Спектор», «Горох колотый шлифованный» изготовитель ООО «Спектор», «Пшено шлифованное» изготовитель ООО «Агро», сертификаты соответствия, подтверждающие качество продуктов не представлены.

В силу п. 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» предусмотрен перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, а именно пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза. Мясо

сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

В нарушение вышеуказанных норм закона на момент проверки по представленным документам и записям журнала «Брокеража скоропортящихся продуктов» установлено использование охлажденных кур с истекшим сроком хранения, в ветеринарной справке указана дата выработки 29.03.2022, срок хранения 9 суток, срок хранения истек 07.04.2022, а по журналу последний день использования данной курицы 13.04.2022.

Также установлено, что в нарушение п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» на момент проверки в обеденном зале не вывешено ежедневное меню с указанием наименования блюд, веса порций и калорийность блюд.

Согласно п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Пунктом 2.14 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» предусмотрено, что в помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции должна быть обеспечена противопыльными и бактерицидными фильтрами.

Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Пунктом 3.2 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого

сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

В ходе проверки установлено, что в нарушение вышеуказанных норм СанПиН при приготовлении холодных блюд, при порционировании блюд на пищеблоке школы не используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. Для приготовления блюд используются дюралюминиевые и алюминиевые кастрюли. Инвентарь для порционирования блюд не имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

В нарушение пункта 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а также пункта 3.2 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» кухонная посуда используется без соблюдения маркировка, на момент проверки в кастрюле с маркировкой «Сырое мясо» готовится первое блюдо «Щи», в кастрюле «Пена» приготовлен «Рис отварной».

В нарушение пункта 2.8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» нарушается технология приготовления блюд, осуществляется предварительная заготовка овощей с вечера, на момент проверки в морозильной камере в фасовочном мешке обнаружена заранее заготовленная очищенная, натертая и замороженная морковь.

В нарушение пункта 218 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» уборка проводится не качественно, на момент проверки на вытяжке установленной над кухонной плитой, паутина, слой пыли и копоти, светильники грязные, пыльные, внутри плафонов мухи.

Указанные нарушения стали возможными ввиду ненадлежащего исполнения своих должностных обязанностей заведующим хозяйством ГБОУ СОШ с. Старый Маклауш - Симурзиным М.Н., поваром – Тимофеевой Е.Н., а также ввиду отсутствия должного контроля со стороны директора Груздевой Н.П.

Таким образом, выявленные факты нарушают права несовершеннолетних на безопасные условия, и могут повлечь неблагоприятные последствия, связанные с причинением вреда жизни и здоровью несовершеннолетних ГБОУ СОШ с. Старый Маклауш.

На основании изложенного, руководствуясь ст. 22, 24 Федерального закона «О прокуратуре Российской Федерации»,

ТРЕБУЮ:

1. Безотлагательно рассмотреть настоящее представление с участием представителя прокуратуры района и принять конкретные меры к устранению допущенных нарушений закона, их причин и условий, им способствующих.

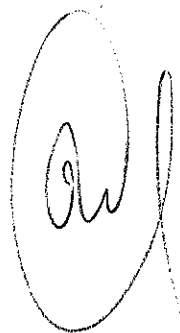
2. Рассмотреть вопрос о привлечении к дисциплинарной ответственности Симурзина М.Н., Тимофееву Е.Н. и иных ответственных лиц.

3. О результатах рассмотрения представления и принятых мерах сообщить в прокуратуру района в письменном виде в предусмотренный законом месячный срок.

4. О дате, времени и месте рассмотрения представления заблаговременно уведомить прокурора района с целью обеспечения участия представителя прокуратуры в его рассмотрении.

Прокурор района

советник юстиции



С. Н. Хвостов