



Прокуратура Российской Федерации
Прокуратура Краснодарского края

**Прокуратура
Темрюкского района**

ул. С. Разина, 41, г. Темрюк, Россия, 353500
тел. 8 (86148) 5-24-85

18.05.2023 №Прдр-20030046-57-23/-20030046



Заведующей МБДОУ ДС № 39
МО Темрюкский район

Салиховой О.И.

ул. Кулакова, д.31, пос. Сенной,
Темрюкский район

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

об устранении нарушений законодательства
в сфере питания в образовательных учреждениях

Прокуратурой района проведена проверка соблюдения законодательства в сфере питания воспитанников в МБДОУ ДС № 39 МО Темрюкский район (далее – ДС № 39) в ходе которой выявлены нарушения в сфере питания обучающихся.

В соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - Федеральный закон № 273-ФЗ) обязанность по организации питания обучающихся, возложена на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Согласно п. 4 ст. 14 регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее - Регламент) в производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.

Статьей 17, 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее - Закон № 52-ФЗ) установлено, что при организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования

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.

Пунктами 1.5, 2.4.6.2, 2.5.2, 2.5.3, 2.7.4 Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и

Прокуратура Темрюкского района Краснодарского
края
№ Прдр-20030046-57-23/-20030046

обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СП 2.4.3648-20) предусмотрено, что работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

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.

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.

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.

Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

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.

Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.

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.

Пунктами 2.9, 2.15, 2.16, 2.21, 3.10 Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и раздел 6

таб.6.18., СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» предусмотрено, что 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, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

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 проверке пищевого блока и помещений для приёма пищи ДС № 39 установлено, что стены, потолки, полы всех помещений пищеблока ДС № 39 имеют дефекты и повреждения: на больших участках керамическая плитка отпала, в горячем цехе бетонированный пол с глубокими трещинами, с отслоившейся краской, в складском помещении линолеум разорван, что не допускает проведение качественной влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Установить эффективность работы оборудованной в пищеблоке системы вентиляции не представляется возможным, так как ДС № 39 не проведено обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности), результаты инструментальных измерений объемов вытяжки воздуха не представлены. Для приготовления блюд используется посуда, выполненная из алюминия.

В двух буфетных групповых ячеек мытье столовых приборов, столовой посуды, чайной посуды организовано ручным способом, при этом установлено не достаточное количество моечных ванн: установлены 2 моечные ванны.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке ДС № 39 не проводится отбор суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Работники ДС № 39, участвующие в раздаче пищи, не соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими вакцинации, а именно в личной медицинской книжке младшего воспитателя Бондаренко Л.В. отсутствует полная информация (не внесена отметка) об обязательных прививках для профессиональных и (или) возрастных групп населения в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и национальным календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям.

Данные нарушения свидетельствуют о ненадлежащем исполнении должностными лицами образовательного учреждения законодательства об образовании при организации питания воспитанников, ветеринарии и требований санитарных правил, что указывает на необходимость принятия незамедлительных мер организационного и дисциплинарного характера в целях исключения подобных нарушений впредь, создающих угрозу жизни и здоровью детей.

На основании изложенного и руководствуясь ст.ст. 7, 22, 24 Федерального закона от 17.01.1992 № 2202-1 «О прокуратуре Российской Федерации»,

ПРЕДЛАГАЮ:

1. Рассмотреть представление с участием работника прокуратуры района, предварительно сообщив о дне, времени и месте рассмотрения.
2. Безотлагательно принять меры организационного и правового характера к устранению допущенных нарушений закона, их причин и условий, им способствующих, недопущению подобного впредь.
3. Рассмотреть вопрос о привлечении к дисциплинарной ответственности судебных приставов-исполнителей, а также начальника отдела, допустивших изложенные нарушения закона.
4. О принятых мерах сообщить в прокуратуру района в установленный законом месячный срок.

Заместитель прокурора района

советник юстиции

К.Г. Рыбка

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат 278D4A27FFC06EA36B979719A AFED570

Владелец Рыбка Константин Геннадьевич

Действителен с 22.02.2023 по 17.05.2024