



**Прокуратура
Российской Федерации
ПРОКУРАТУРА
БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ПРОКУРАТУРА
г. ДЯТЬКОВО**

242600, г. Дятьково, ул. Садовая, д. 66

25.12.2019 № 48/2019

Начальнику Муниципального отдела
образования администрации
Дятьковского района

Макласовой Л.В.

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ
об устранении нарушений
санитарно-эпидемиологического
законодательства в деятельности
образовательных организаций
Дятьковского района

Прокуратурой г.Дятьково в МБОУ «Дятьковская СОШ №1», МБОУ «Дятьковская СОШ №3», МАОУ «Дятьковская городская гимназия», МАОУ «Дятьковская СОШ №5», МАОУ Бытошская СОШ имени Героя Советского Союза В.С. Куркова п. Бытошь, МБОУ «Березинская СОШ», МАОУ «Любохонская СОШ» и МАОУ «Дятьковская СОШ №2» проведена проверка, в ходе которой в деятельности указанных дошкольных образовательных организаций выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания воспитанников, которые заключаются в следующем.

Согласно ст.ст.41,43 Конституции Российской Федерации каждый имеет право на охрану здоровья и на образование.

Указанные конституционные гарантии закреплены и конкретизированы в федеральном законодательстве.

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

В силу ч.1 ст.37 ФЗ РФ №273-ФЗ организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Согласно ст.11 ФЗ от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц.

Согласно п. 5.20 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. N 45 (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08), Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

Согласно с Приложением 11 СанПин 2.4.5.2409-08, отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°C.

Согласно п. 8.29. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. N 45 (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08), в организациях общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

В силу п. 7.8. "Санитарно-эпидемиологических требований к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 8 ноября 2001 г. N 31, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации запрещается принимать овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили.

Согласно п.4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. N 45 (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08), для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

В силу п. 5.16 СанПиН 2.4.5.2409-08, щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна.

В силу п. 6.26 СанПиН 2.4.5.2409-08, прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Согласно п. 14.10 СанПиН 2.4.5.2409-08, с целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 5 приложения 10 настоящих санитарных правил).

В соответствии с п. 14.11 СанПиН 2.4.5.2409-08, с целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

В силу п. п. 3.1.5. "Гигиенических требований к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. N 98 СанПиН 2.3.2.1324-03, скоропортящиеся пищевые продукты после вскрытия упаковки в процессе реализации следует реализовать в срок не более 12 часов с момента ее вскрытия при соблюдении условий хранения (температура, влажность).

Согласно п.4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. N 45 (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08), для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться отдельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

В силу п. 4.12 СанПиН 2.4.5.2409-08, не допускается использование разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

В соответствии с п. 4.14 СанПиН 2.4.5.2409-08, складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

Для продуктов в специальных упаковках, препятствующих их непосредственному контакту с окружающей средой и руками работников, допускается устанавливать сроки хранения после вскрытия указанных упаковок в установленном порядке.

Однако, в ходе проверки прокуратурой г. Дятьково в МБОУ «Дятьковская СОШ №1» установлено, что на момент проверки суточные пробы не хранятся в течении не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней), проб за 29.11.2019 в хранении не имеется и в помещении моечной столовой посуды в ведре без маркировки и без крышки стоят пищевые отходы.

В МБОУ «Дятьковская СОШ №3» в ходе проверки прокуратурой г. Дятьково установлено, что в холодильнике на хранении находится ветчина в оболочке, целостность оболочки одной единицы продукции нарушена, время и дата вскрытия отсутствуют, установить срок годности после нарушения целостности оболочки (в пределах установленного срока годности упакованного продукта) не представляется возможным и в подсобном помещении в картонной коробке лежат яблоки, единичные плоды вялые, есть плод с признаками гнили.

В МАОУ «Дятьковская городская гимназия» в ходе проверки прокуратурой г. Дятьково установлено, что на момент проверки на производственном столе с маркировкой «СМ» лежала разделочная доска с механическими повреждениями без маркировки, кухонная посуда использовалась не по назначению: на плите варились сосиски в емкости с маркировкой «хлеб», суточные пробы не хранятся в течении не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней), проб за 29.11.2019 в хранении не имеется и в складском помещении для хранения сухих сыпучих продуктов в приборе для измерения температуры и влажности воздуха отсутствовала вода и в морозильной камере на хранении находилась натертая морковь в пакете без маркировки, повар Горбачева Л.И. производила порционирование натертой моркови (салат) непосредственно на рабочей платформе не промаркированных контрольных весов, установленных на рабочем столе.

В МАОУ «Дятьковская СОШ №5» в ходе проверки прокуратурой г. Дятьково установлено, что в производственном помещении столовой в кастрюле для III блюд лежат (с момента доставки сначала рабочего дня 02.12.2019) сосиски промышленного изготовления в потребительской упаковке, для мытья кухонной посуды используются металлические мочалки и в холодильнике на хранении находится ветчина в оболочке, целостность оболочки одной единицы продукции нарушена, время и дата вскрытия отсутствуют, установить срок годности после нарушения целостности оболочки (в пределах установленного срока годности упакованного продукта) не представляется возможным.

В МАОУ Бытошская СОШ имени Героя Советского Союза В.С. Куркова п. Бытошь в ходе проверки прокуратурой г. Дятьково установлено, что для мытья кухонной посуды используются металлические мочалки, в морозильной камере лежит пакет с замороженными мясопродуктами без маркировки, в помещении

кладовой в морозильной камере не соблюдается температура хранения замороженных продуктов мясного полуфабриката - температура хранения производителем установлена -18°C (на момент проверки фактически -10°C по показаниям термометра используемого для контроля температуры холодильного оборудования согласно требований п. 14.10 СанПиН 2.4.5.2409-08), суточные пробы хранятся в холодильнике при температуре $+8^{\circ}\text{C}$ и в двухкамерном холодильнике установленном в производственном помещении пищеблока в охлаждаемой камере на хранении находится фасованный сыр Российский в одноразовых пакетах (со слов повара это суточный запас продукта отрезан от головки сыра, хранящегося в холодильнике установленном в помещении кладовой) время и дата фасовки сыра не указаны.

В МАОУ Любохноской СОШ в ходе проверки прокуратурой г. Дятьково установлено, что нарезанные для раздачи питающимся хлебобулочные изделия лежат в тазу, таз не промаркирован, в охлаждаемой витрине производственного цеха лежит часть головки сыра со вскрытой потребительской упаковкой, дата и время вскрытия на упаковке отсутствует и в мясо-рыбном цехе в морозильной камере совместно (в непосредственной близости) хранится сливочное масло в потребительской упаковке и расфасованное мясо птицы.

В МАОУ «Дятьковской СОШ №2» в ходе проверки прокуратурой г. Дятьково установлено, что в холодильнике на хранении находилась одна банка маринованных огурцов промышленного производства, визуально установлено, что банка ранее вскрывалась и часть огурцов была уже использована для приготовления кулинарных блюд, по информации на этикетке после вскрытия банки продукт необходимо хранить в холодильнике при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$ не более 3-х суток, так как время и дата вскрытия отсутствуют, установить срок годности данного продукта на момент проверки не представляется возможным и уборочный инвентарь для уборки помещений столовой не промаркирован.

Последствиями несоблюдения требований санитарных правил при организации питания обучающихся могут быть возникновение и распространение инфекционных и неинфекционных заболеваний, что нарушает права несовершеннолетних на охрану здоровья, предусмотренные действующим законодательством РФ.

Учитывая изложенное, руководствуясь ст. 24 Федерального закона «О прокуратуре Российской Федерации»,

ТРЕБУЮ:

1. Безотлагательно рассмотреть данное представление с участием представителя прокуратуры города и принять меры по устранению названных нарушений федерального законодательства, причин и условий, им способствующих, и недопущению названных нарушений впредь.

2. Решить вопрос о привлечении к дисциплинарной ответственности в порядке, предусмотренном трудовым законодательством, лиц, виновных в

названных нарушениях законодательства.

3. О времени и месте рассмотрения данного представления сообщить заблаговременно в прокуратуру города.

4. О принятых мерах сообщить в прокуратуру города в письменной форме в месячный срок со дня получения представления с приложением копии распоряжения о привлечении к дисциплинарной ответственности виновных лиц.

Заместитель прокурора города

советник юстиции

Е.Н. Ильюшина