



Прокуратура Российской Федерации

Прокуратура
Чукотского автономного округа

Прокуратура
Чаунского района

689400, г. Певек, ул. Обручева, 17
тел., факс 4-29-58

Директору МБОУ «Средняя школа
с. Рыткучи»

Сангаджиевой Н.Б.

14.03.2019 № 07-01-2019

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

об устранении нарушений исполнения
законодательства при организации
питания детей

Прокуратурой района проведена проверка соблюдения законодательства при организации питания детей, в ходе которой в деятельности МБОУ «Средняя школа с. Рыткучи» выявлены нарушения действующего законодательства Российской Федерации в указанной сфере.

В соответствии с частью 2 статьи 7 Конституции Российской Федерации в Российской Федерации охраняется здоровье людей.

Часть 1 статьи 41 Конституции Российской Федерации гарантирует право каждого на охрану здоровья.

Согласно пункту 15 части 3 статьи 28 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» образовательное учреждение создает необходимые условия для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации.

В силу части 2 статьи 44 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» образовательные организации оказывают помощь родителям (законным представителям) несовершеннолетних обучающихся в воспитании детей, охране и укреплении их физического и психического здоровья, развитии индивидуальных способностей и необходимой коррекции нарушений их развития.

Пунктом 1 ст. 28 Федерального закона от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» установлено, что в 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.

В соответствии с частью 1 статьи 39 Федерального закона от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» на территории Российской Федерации действуют санитарные правила, утвержденные и введенные в действие федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим нормативно – правовое регулирование в сфере санитарно – эпидемиологического благополучия населения, в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

При этом часть 3 статьи 39 Федерального закона от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» предусматривает, что соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 45 от 23.07.08 утверждены Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08), которые направлены на обеспечение здоровья обучающихся и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания в общеобразовательных учреждениях.

В соответствии с пунктом 1.3 СанПиН 2.4.5.2409-08 санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, чья деятельность связана с организацией и (или) обеспечением горячим питанием обучающихся.

Пунктом 2.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 определяет что, объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключаящие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Пунктом 4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 установлено, что 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:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь".

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

В ходе проверки, проведенной прокуратурой района 11.03.2019 в МБОУ «Средняя школа с. Рыткучи», расположенном по адресу: ЧАО Чаунский район, с. Рыткучи ул. Мира, д. 14 установлено, что в нарушение п. 4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 в мясном цехе на столе сырой продукции находится ёмкость с маркировкой «ОВ» - овощи вареные с маринованными огурцами и консервированным горошком, а также кастрюля с маркировкой «III блюдо» (то есть готовое блюдо) с вареной свеклой для приготовления винегрета.

Согласно п. 6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями

В нарушение п. 6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 в МБОУ «Средняя школа с. Рыткучи» отсутствовала технологическая карта кулинарного изделия - закуска из огурца.

В соответствии с п.6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности.

В нарушение п.6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 в примерном 14-тидневном меню МБОУ «Средняя школа с. Рыткучи» пищевая ценность готовых блюд фактически не соответствует технологическим картам кулинарных изделий для возрастной группы 7-10 лет.

В силу п. 6.25 СанПиН 2.4.5.2409-08 для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия, в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил указанных в приложении 7, к которым в числе прочих относятся пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.

Вместе с тем, в ходе проведенной проверки установлено, что в нарушение п. 6.25 СанПиН 2.4.5.2409-08 в МБОУ «Средняя школа с. Рыткучи» на пищевом складе вместе с продуктами питания осуществляется хранение продуктов с истекшим сроком годности: крупа пшено шлифованное (срок годности до 26.11.2018), а так же дрожжи хлебопекарные сухие «Maugіran» 500 гр. (срок годности до 10.02.2019).

Пунктом п. 8.9 СанПиН 2.4.5.2409-08 установлено, что 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 нарушение п. 8.9 СанПиН 2.4.5.2409-08 в морозильном ларе с маркировкой «Мясо» находится мясо северного оленя, на которой не установлены даты производства и конечные сроки годности; в морозильном ларе «Свежемороженая продукция» находится морковь и свекла без отметок о дате выработки и конечного срока реализации. Кроме того, в нарушении условий хранения в морозильном ларе с маркировкой «Масло» с рабочей температурой -20 градусов Цельсия находится колбаса «Сервелат Финский» с допустимыми условиями хранения от 0 до +4 градусов Цельсия.

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.

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

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.

Вместе с тем, на момент проведения проверки в нарушение п.14.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 в холодильнике «Суточные пробы» находились суточные пробы в стеклянных емкостях без маркировки, то есть без наименования блюда и даты их отбора.

Таким образом, в результате допущенных МБОУ «Средняя школа с. Рыткучи» нарушений федерального законодательства в рассматриваемой сфере правоотношений грубо нарушаются положения ст. 41 Конституции Российской Федерации, согласно которой каждый имеет право на охрану здоровья.

Выявленные нарушения законодательства, допущенные должностными лицами МБОУ «Средняя школа с. Рыткучи» являются недопустимыми и создают угрозу неблагоприятного воздействия на организм детей, создавая угрозу безопасности их жизни и здоровью.

На основании изложенного, руководствуясь ст. ст. 24, 28 Федерального закона «О прокуратуре Российской Федерации»,

ТРЕБУЮ:

1. Безотлагательно рассмотреть настоящее представление с обязательным участием прокурора района и принять конкретные меры к устранению выявленных нарушений законодательства, их причин и условий, им способствующих, а также недопущению их впредь.

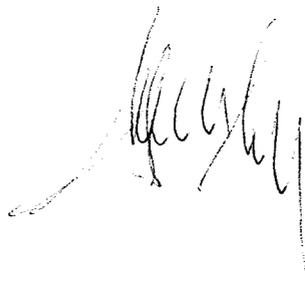
2. Рассмотреть вопрос о привлечении к дисциплинарной ответственности

должностных лиц, допустивших нарушения законности.

3. О дате, времени и месте рассмотрения представления известить прокурора района.

4. О результатах рассмотрения представления в месячный срок в письменной форме сообщить прокурору Чаунского района.

Прокурор района
младший советник юстиции



М.В. Шурухин