



**Прокуратура
Российской Федерации**

**Прокуратура Омской области
Калачинская межрайонная
ПРОКУРАТУРА**

ул. Калачинская, 4А,
г. Калачинск, Омская область,
Россия, 646920

26.02.2021 № 7-04-2021/824

Директору КОУ Омской Области
«Калачинская адаптивная школа
интернат »

Козицкой Н.В.

646904 Омская область
г. Калачинск, ул. Смирнова, д.19

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

Об устранении нарушений санитарно-эпидемиологического законодательства при организации питания детей

Калачинской межрайонной прокуратурой Омской области проведена проверка исполнения санитарно-эпидемиологического законодательства при организации питания детей, по результатам которой в деятельности КОУ Омской Области «Калачинская адаптивная школа интернат» выявлены нарушения федерального законодательства, выразившиеся в нижеследующем.

В силу ст. 2 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон № 273-ФЗ) образование - единый целенаправленный процесс воспитания и обучения, являющийся общественно значимым благом и осуществляемый в интересах человека, семьи, общества и государства, а также совокупность приобретаемых знаний, умений, навыков, ценностных установок, опыта деятельности и компетенции определенных объема и сложности в целях интеллектуального, духовно-нравственного, творческого, физического и (или) профессионального развития человека, удовлетворения его образовательных потребностей и интересов; присмотр и уход за детьми - комплекс мер по организации питания и хозяйственно-бытового обслуживания детей, обеспечению соблюдения ими личной гигиены и режима дня.

В соответствии с п. 15 ч.3 ст. 28 Федерального закона № 273-ФЗ к компетенции образовательной организации в установленной сфере деятельности относятся, в том числе, создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации.

Согласно ч.ч. 1, 2.1 ст. 37 Федерального закона № 273-ФЗ организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких

Серия АБ № 007273

организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Пунктом 2 части 1 статьи 41 Федерального закона № 273-ФЗ установлено, что охрана здоровья обучающихся включает в себя, в том числе, организацию питания обучающихся.

Согласно ч. 2 ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее – Федеральный закон № 52-ФЗ) при организации питания в дошкольных и других образовательных организациях, медицинских организациях, оздоровительных учреждениях и организациях социального обслуживания, установлении норм пищевого довольствия для военнослужащих, а также при установлении норм питания для лиц, находящихся в следственных изоляторах или отбывающих наказание в исправительных учреждениях, обязательно соблюдение научно обоснованных физиологических норм питания человека.

В соответствии с ч. 1 ст. 28 Федерального закона № 52-ФЗ 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, 2 статьи 25.1 Федерального закона 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (далее – Федеральный закон № 29-ФЗ) установлены требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов для питания детей, а именно:

- пищевая ценность пищевых продуктов для питания детей должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста. Пищевые продукты для питания детей должны удовлетворять физиологические потребности детского организма, быть качественными и безопасными для здоровья детей.

- производство (изготовление) пищевых продуктов для питания детей должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей.

В соответствии с п. 1 ст. 25.2 Федерального закона № 29-ФЗ питание детей, обучающихся по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования в образовательных организациях, детей, пребывающих в организациях отдыха детей и их оздоровления (далее - дети в организованных детских коллективах), а также в иных установленных законодательством Российской Федерации случаях организуется непосредственно указанными организациями и предусматривает в обязательном порядке наличие горячего питания с учетом норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, установленных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Пунктом 2 статьи 25.2 Федерального закона № 29-ФЗ установлено, что при организации питания детей в соответствии с пунктом 1 настоящей статьи образовательные организации и организации отдыха детей и их оздоровления обязаны, в том числе, учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья; соблюдать нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, а также санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей в организованных детских коллективах, к поставляемым пищевым продуктам для питания детей, их хранению.

В соответствии с п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 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.

В силу п. 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

Согласно п. 2.5.3 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 (далее – СП 2.4.3648-20) 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.

Проверкой установлено, что, в нарушение требований п.п. 2.16, 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 в варочном цехе не обеспечена в соответствии с гигиеническими требованиями отделка стен, в моечном и овощном цехах стены отделаны облицовочной плиткой, часть из которой отсутствует, часть отходит от стен, что не допускает проведения систематической очистки и влажной обработки помещений указанных цехов с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

В силу 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.

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.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

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. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съёмной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.

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.

Проверкой установлено, что в нарушение вышеуказанных требований п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 бактерицидная установка для обеззараживания воздуха в мясорыбном цехе, овощном цехе и в помещении для обработки яиц, не установлена. Кроме того, при организации раздачи готовых блюд используется столовая посуда с дефектами и механическими повреждениями.

Пунктом 2.6.1 СП 2.4.3648-20 установлено, что здания хозяйствующих субъектов оборудуются системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений. Сливные трапы оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях столовой (далее - пищеблока), в помещениях для стирки белья, душевых, туалетах, за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях жилищного фонда и в дошкольных группах, размещенных в нежилых помещениях. Полы, оборудованные сливными трапами, должны быть оборудованы уклонами к отверстиям трапов.

При отсутствии централизованной системы водоснабжения и водоотведения хозяйствующие субъекты оборудуются нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения.

При отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях хозяйствующего субъекта устанавливаются водонагревающие устройства.

Согласно п. 2.6.3 СП 2.4.3648-20 горячая и холодная вода должна подаваться через смесители.

Проверкой установлено, что в цехе пищеблока первичной и вторичной обработки установлены раковины, которые не оборудованы системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений, что является нарушением требований п.п. 2.6.1, 2.6.3 СП 2.4.3648-20.

Данные нарушения допущены в результате ненадлежащего исполнения обязанностей должностными лицами образовательной организации, ответственными за организацию питания обучающихся, а также свидетельствуют об отсутствии должного контроля со стороны руководства образовательной организации за деятельностью указанных должностных лиц.

В целях устранения выявленных нарушений, причин и условий им способствующих, а также недопущению их совершения впредь необходимо разработать и принять комплекс организационных мер, направленный на устранение указанных нарушений.

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

ТРЕБУЮ:

1. Рассмотреть настоящее представление и принять конкретные меры к устранению выявленных нарушений федерального законодательства, причин и условий, им способствующих.

2. Рассмотреть вопрос о привлечении к ответственности виновных лиц, результаты рассмотрения направить Калачинскому межрайонному прокурору вместе с ответом на представление.

3. О результатах рассмотрения представления и принятых мерах сообщить прокурору района в письменной форме в установленный законом месячный срок.

4. О месте и времени рассмотрения представления проинформировать Калачинскую межрайонную прокуратуру для обеспечения участия представителя.

Межрайонный прокурор
старший советник юстиции



В.В. Ермолаев