

Вил/г 4-02-2021



Директору муниципального
бюджетного общеобразовательного
учреждения «Средняя
общеобразовательная школа»
с. Екатерино-Никольское»

18.02.2021
4-02-2021

Жилиной О. В.

ул.Пограничная д. 64,
с. Екатерино.-Никольское,
Октябрьский район, ЕАО
679221

Н/н

5 шор.

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

*об устранении нарушений закона в
сфере требований санитарно-
эпидемиологического
законодательства*

Прокуратурой района проведена проверка обеспечения обучающихся горячим питанием, по результатам которой в деятельности МБОУ «Средняя общеобразовательная школа» с. Екатерино-Никольское» выявлены нарушения требований санитарно-эпидемиологического законодательства.

В соответствии со ст. ст. 7, 41 Конституции Российской Федерации определено, что Российская Федерация является социальным государством, политика которого направлена на создание условий, обеспечивающих достойную жизнь и свободное развитие человека. Каждый имеет право на охрану здоровья.

В силу статьи 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» образовательная организация обязана осуществлять свою деятельность в соответствии с законодательством об образовании, в том числе создавать безопасные условия обучения, воспитания и питания обучающихся, присмотра и ухода за обучающимися, их содержания в соответствии с установленными нормами, обеспечивающими жизнь и здоровье обучающихся, работников образовательной организации.

Статьей 39 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» установлено, что соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

27.10.2020 постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации № 32 утверждены санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

28.09.2020 Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 28 утверждены санитарно-эпидемиологические правила и нормы СП

2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20).

Пунктом 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 закреплено, что в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

В соответствии с п. 8.6.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

В соответствии с п. 8.6.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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.

В соответствии с п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

В соответствии с п. 7.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 отбор суточной пробы должен проводиться назначенным ответственным лицом медицинской организации в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

В соответствии с п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

В соответствии с Приложением № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 должен иметься журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

В ходе проведенной проверки выявлены следующие нарушения требований санитарно-эпидемиологического законодательства:

- молоко хранится в холодильном оборудовании на одной полке с тарелкой майонезом без маркировки и соленными огурцы в банке, также в этом холодильном оборудовании хранится чеснок, колбаса, сыр и суточные пробы;

- нож, используемый для приготовления пищевой продукции, находился на кухне без маркировки;

- 2 половника, используемые для приготовления пищевой продукции, находятся на кухне без маркировки;

- суточные пробы не промаркированы, невозможно установить дату отбора;

- учет температурного режима холодильного оборудования не ведется (отсутствует градусник).

Данные обстоятельства влекут за собой нарушение прав несовершеннолетних учащихся образовательного учреждения на питание, охрану здоровья.

Причиной указанных нарушений закона является ненадлежащее исполнение работниками образовательного учреждения своих должностных обязанностей, а условием – отсутствие надлежащего контроля со стороны руководства.

Согласно ч. 2 ст. 2 Федерального закона от 17.01.1992 № 2202-1 «О прокуратуре Российской Федерации» прокурор или его заместитель по основаниям, установленным законом, требует привлечения к ответственности лиц, нарушивших закон.

В силу положений ст. 192 Трудового кодекса Российской Федерации, в случае совершения дисциплинарного проступка, то есть неисполнения или ненадлежащего исполнения работником по его вине возложенных на него трудовых обязанностей работодателем применяется к нему дисциплинарное взыскание.

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

ТРЕБУЮ:

1. Безотлагательно рассмотреть настоящее представление.
2. В установленный законом месячный срок принять конкретные меры, направленные на устранение допущенных нарушений, их причин и условий, им способствующих, в том числе устранить нарушения в сфере требований санитарно-эпидемиологического законодательства.
3. О результатах рассмотрения представления и принятых мерах (в том числе о лицах, привлеченных к ответственности) сообщить в прокуратуру Октябрьского района в письменной форме.
4. С целью обеспечения возможности участия работников прокуратуры в рассмотрении представления заблаговременно проинформировать о дне и времени его рассмотрения.

Прокурор Октябрьского района

 А.В. Бендецкий