



ПРОКУРАТУРА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПРОКУРАТУРА МАГАДАНСКОЙ ОБЛАСТИ

Директору МБОУ «СОШ
п. Омсукчан»

**ПРОКУРАТУРА
ОМСУКЧАНСКОГО РАЙОНА**

Астаховой М.В.

ул. Транспортная, 2, п. Омсукчан, Омсукчанский
район, Магаданская область, 686410
Тел./факс: (8 413 46) 9-19-54
E-mail: omsprok@online.magadan.su

18 02.2021 № 07-01/10-2021

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

об устранении нарушений
федерального законодательства

Прокуратурой Омсукчанского района по заданию прокуратуры Магаданской области проведена проверка исполнения законодательства при организации питания воспитанников и учащихся в образовательных учреждениях.

В соответствии с ч. 2 ст. 15 Конституции Российской Федерации (далее – Конституция РФ) органы государственной власти, органы местного самоуправления, должностные лица, граждане и их объединения обязаны соблюдать Конституцию РФ и законы.

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

В силу п.п. 2, 3 ч. 6 ст. 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ образовательная организация обязана осуществлять свою деятельность в соответствии с законодательством об образовании, в том числе создавать безопасные условия обучения, воспитания обучающихся, присмотра и ухода за обучающимися, их содержания в соответствии с установленными нормами, обеспечивающими жизнь и здоровье обучающихся, работников образовательной организации, а также соблюдать права и свободы обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся, работников образовательной организации.

Согласно ч. 7 ст. 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ образовательная организация несет ответственность в установленном законодательством Российской Федерации порядке за невыполнение или ненадлежащее выполнение функций, отнесенных к ее компетенции, за реализацию не в полном объеме образовательных программ в соответствии с учебным планом, качество образования своих выпускников, а также за жизнь и здоровье обучающихся, работников образовательной организации.

Получено 26.02.2021 г.

В силу ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Согласно п. 2 ч. 1 ст. 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ охрана здоровья обучающихся включает в себя организацию питания обучающихся.

В соответствии с п. 1 ст. 25.2 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (далее по тексту – Федеральный закон от 02.01.2000 № 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 от 02.01.2000 № 29-ФЗ установлено, что при организации питания детей образовательные организации обязаны 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 со ст. 1 Федерального закона от 30.03.1999 № 52 «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» (далее – Федеральный закон № 52) санитарно – эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Согласно ч. 1 ст. 28 Федерального закона № 52 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.

В силу п.п. 1, 3 ст. 39 Федерального закона № 52 на территории Российской Федерации действуют федеральные санитарные правила, утвержденные федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим надзор в порядке, установленном Правительством Российской Федерации. Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

Постановлением Главного санитарного врача № 32 от 27.10.2020 утверждены Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В силу п. 8.1.9 СанПин 2.3/2.4.3590-20 при организации питания детей не допускается пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества, также не допускаются: уксус,

горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

Согласно п. 8.1.4 СанПин 2.3/2.4.3590-20 меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

Согласно п. 2.2 СанПин 2.3/2.4.3590-20 прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

В силу п. 2.1. СанПин 2.3/2.4.3590-20 предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Согласно п. 2.4.6.2 Постановления главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 « Об утверждении санитарных правил 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) 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.

В силу п. 2.9 СанПин 2.3/2.4.3590-20 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.

В соответствии с п. 8.1.7 СанПин 2.3/2.4.3590-20 организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных

организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

Согласно п. 3.1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

В силу п. 3.8 СанПин 2.3/2.4.3590-20 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 (рекомендуемые образцы приведены в приложениях № 2 и №3 к настоящим Правилам).

Между тем, в ходе проверки, проведенной 18.02.2021 в МБОУ «СОШ п. Омсукчан» установлено, что требования, установленные действующим законодательством, предъявляемые к соблюдению температурно-влажностных условий хранения продуктов питания не соблюдаются, а именно на момент проверки яйца куриные хранились в складском помещении при температуре +21°C (норма от 0 до 20°C), ежедневный контроль температурного режима в складских помещениях с регистрацией в журнале не ведется.

Также в ходе проверки выявлены следующие нарушения:

- отсутствуют документы о качестве пищевой продукции, а именно: продукт сметанный пастеризованный «Сметановна» мдж 15,0 % дата изготовления 14.12.2020, вафли «Рафаэль» без указания даты изготовления и упаковывания; полуфабрикат натуральный из мяса птицы кусковой мясокостный для жарки крыло 2-х фаланговое «ПРЕМИУМ» дата изготовления 30.09.2020, годен до 02.07.2021; вафли «Сладонез» без маркировки на русском языке;

- питание обучающихся не соответствует утвержденному меню, осуществляется по наличию пищевой продукции;

- хлеб пшеничный хранится в специальном шкафу в черных мешках без маркировки навалом;

- при организации питания допущены консервированные помидоры, содержащие уксусную кислоту; мандарины свежие и лимон с признаками недоброкачества (гниль);

- в ежедневном меню для родителей и детей отсутствует информация о массе порции и калорийности;

- не организован и не проводится производственный контроль с лабораторными исследованиями;

- инвентарь, используемый для раздачи, не имеют мерную метку объема в литрах (миллилитрах).

Действия, предусмотренные частью 1 статьи 6.7 КоАП РФ (нарушение санитарно-эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения, к техническим, в том числе аудиовизуальным, и

иным средствам воспитания и обучения, к учебной мебели, а также к учебникам и иной издательской продукции, образует состав административного правонарушения, предусмотренного ч. 1 ст. 6.7 КоАП РФ и влечет наложение административного штрафа на должностных лиц в размере от 3000 до 7000 рублей, на юридических лиц – от тридцати тысяч до семидесяти тысяч рублей.

Выявленные нарушения свидетельствуют о ненадлежащем исполнении должностными лицами МБОУ «СОШ п. Омсукчан» требований санитарно-эпидемиологического законодательства и стали возможными вследствие ослабления контроля со стороны директора МБОУ «СОШ п. Омсукчан» за деятельностью подчиненных работников.

На основании изложенного, руководствуясь ст.ст. 6, 22, 24 Федерального закона «О прокуратуре Российской Федерации»,

ТРЕБУЮ:

1. Незамедлительно рассмотреть настоящее представление.
2. В течение месяца со дня внесения представления принять конкретные меры по недопущению совершения аналогичных нарушений закона, их причин и условий, им способствующих.
3. Рассмотреть вопрос о привлечении к ответственности лиц, виновных в допущенных нарушениях.
4. О месте и времени рассмотрения представления уведомить прокуратуру Омсукчанского района. Представление рассмотреть с обязательным участием представителя прокуратуры.
5. О результатах принятых мер сообщить в прокуратуру Омсукчанского района в письменной форме.

Прокурор района
старший советник юстиции



Т.В. Цалкосова