



ПРОКУРАТУРА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ПРОКУРАТУРА
ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

КУВАНДЫКСКАЯ
МЕЖРАЙОННАЯ ПРОКУРАТУРА

ул. К. Маркса, 8, г. Кувандык, 462241
тел./факс (35361) 36-7-59

11.11.2024 № 07-02-2024



Заведующей
бюджетным
образовательным
«Детский сад № 7
общеразвивающего
приоритетным
физического развития воспитанников
Кувандыкского городского округа
Оренбургской области»

муниципальным
дошкольным
учреждением
«Солнышко»
вида с
осуществлением

Светлицкой Р.Р.

462241, Оренбургская область, г.
Кувандык, ул. Пушкина, д. 2, к. 6

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

Об устранении нарушений
законодательства о защите прав и
законных интересов несовершеннолетних,
требований санитарно-
эпидемиологического законодательства

Кувандыкской межрайонной прокуратурой проведена проверка соблюдения требований законодательства о защите прав и законных интересов несовершеннолетних, требований санитарно-эпидемиологического законодательства, в том числе при организации питания в деятельности муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 7 «Солнышко» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением физического развития воспитанников Кувандыкского городского округа Оренбургской области» (далее – МБДОУ «Детский сад № 7 «Солнышко»).

Согласно ст. 15 Конституции РФ органы государственной власти, органы местного самоуправления, должностные лица, граждане и их объединения обязаны соблюдать Конституцию Российской Федерации и законы.

Согласно ч. 2 ст. 18 Федерального закона от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» право на охрану здоровья обеспечивается, в том числе путем создания безопасных и благоприятных условий воспитания и обучения граждан, производством и реализацией продуктов питания соответствующего качества.

В соответствии со ст. 9 Федерального закона от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» при осуществлении деятельности в области образования ребенка в семье или в организации, осуществляющей образовательную деятельность, не могут ущемляться права ребенка.

В соответствии с п. 34 ст. 2 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации») присмотр и уход за детьми - комплекс

получено 19.11.24.

ДЕ № 002578

Кувандыкская межрайонная прокуратура
Оренбургской области
№ Прдр-20530016-430-24/-20530016

мер по организации питания и хозяйственно-бытового обслуживания детей, обеспечению соблюдения ими личной гигиены и режима дня.

В силу п. 15 ч. 3 ст. 28 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», к компетенции образовательной организации в установленной сфере деятельности относится, в том числе, создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации.

В соответствии с ч. 1 ст. 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Как следует из п.п. 2, 8, 10 ч. 1 ст. 41 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» охрана здоровья обучающихся включает в себя организацию питания обучающихся, обеспечение безопасности обучающихся во время пребывания в образовательной организации, а также проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

Согласно ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» законодательство 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.

Санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний, установлены санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В силу п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

В силу 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 <16>. 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 соответствии с п. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении № 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

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 ходе проведенной проверки в деятельности МБДОУ «Детский сад № 7 «Солнышко» выявлены следующие нарушения законодательства:

- в нарушение требований пункта 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в холодильнике для суточных проб температура хранения продуктов согласно показанию термометра в холодильнике +13 °С (норма от +2 °С до +6 °С);

- в нарушение требований пункта 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не соблюдаются условия хранения: в холодильнике для молочной продукции температура хранения сметаны «Летний луг», согласно показанию контрольного термометра, расположенного внутри холодильного оборудования, составляет +13°С, согласно условиям хранения, установленным изготовителем, сметана «Летний луг» должна храниться при температуре от +2 до + 6°С; в морозильной

камере для свежемороженой продукции температура хранения рыбы минтай, согласно показанию контрольного термометра, расположенного внутри морозильной камеры, составляет -15°C, согласно условиям хранения, установленным изготовителем, рыба минтай должна храниться при температуре -18°C;

- в нарушение требований пункта 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 после 31.10.2024 результаты осмотра не заносились в гигиенический журнал работников пищеблока.

Кроме того, согласно ч. 2 ст. 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» запрещается обращение пищевых продуктов, материалов и изделий, которые не имеют маркировки, содержащей сведения о пищевых продуктах, предусмотренные законодательством Российской Федерации, либо в отношении которых не имеется таких сведений.

- в нарушение указанных требований в МБДОУ «Детский сад № 7 «Солнышко» в обороте находится рыба свежемороженой минтай 7 кг без маркировки.

Указанные обстоятельства свидетельствуют о ненадлежащем исполнении своих должностных обязанностей должностными лицами образовательной организации, а также о ненадлежащем контроле со стороны руководителя.

На основании изложенного, руководствуясь ст.ст. 22, 24, 28 Федерального закона «О прокуратуре Российской Федерации»,

ТРЕБУЮ:

1. Рассмотреть настоящее представление с участием представителя межрайонной прокуратуры, уведомив о времени и месте его рассмотрения.

2. Безотлагательно принять конкретные меры по устранению допущенных нарушений, их причин и условий, им способствующих, и недопущению подобных фактов в дальнейшем.

3. Рассмотреть вопрос об ответственности лиц, виновных в допущенных нарушениях.

4. О результатах рассмотрения и принятых мерах в месячный срок сообщить в Кувандыкскую межрайонную прокуратуру в письменном виде.

Межрайонный прокурор

А.А. Болдырев