



Прокуратура  
Российской Федерации

Прокуратура  
Республики Калмыкия

Прокуратура  
Приютненского района

ул.Московская, д. 56, с.Приютное,  
Республика Калмыкия, 359030

15.03.2019 №14-2019

Начальнику  
МКУ «Приютненский отдел  
образования» Приютненского районно-  
муниципального образования  
Республики Калмыкия

Санджиевой С.Н.

ул. Ильина, д.6, с.Приютное,  
Приютненский район, РК, 359030

Республика Калмыкия  
Муниципальное казенное учреждение  
«Приютненский отдел образования»

Приютненского районного  
муниципального образования РК

ОГРН 1030800670647 ИНН 0807002136

15.03 2019

№ 136  
Приютненский район

**ПРЕДСТАВЛЕНИЕ**  
об устранении нарушений требований  
законодательства при организации питания

Прокуратурой района с привлечением специалиста ТО «Центральный Управление Роспотребнадзора по РК в Приютненском районе проведена проверка исполнения законодательства при организации питания детей в образовательных организациях района.

Предметом регулирования Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее по тексту – Федеральный закон) являются общественные отношения, возникающие в сфере образования, связи с реализацией права на образование, обеспечением государственных гарантий прав и свобод человека в сфере образования и созданием условий реализации права на образование (ч.1 ст.1 Федерального закона).

В соответствии со ст.37 Федерального закона организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Согласно с требованиями ст.9 Федерального закона «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» от 24.07.1998 года № 124-ФЗ установлено, что при осуществлении деятельности в области образования воспитания ребенка в семье, образовательном учреждении, специальном учебно-воспитательном учреждении или ином оказывающем соответствующие услуги учреждении не могут ущемляться права ребенка.

В силу ч.2 ст.17 Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее по тексту - Закон) в организации питания в дошкольных и других образовательных организациях, медицинских организациях, оздоровительных учреждениях и организациях социального обслуживания, обязательно соблюдение научно обоснованных физиологических норм питания человека.

Статьей 28 Закона установлено, что 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.

№ 00258

в том числе меры по организации их питания, и выполняться требованиями санитарного законодательства.

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утв. постановлением Главного государственного врача РФ от 23.07.2008 №45 (далее по тексту – Санитарные правила №2.4.5.2409-08), разработаны в соответствии с Федеральным законом от 30.03.99 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» направлены на обеспечение здоровья обучающихся и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания общеобразовательных учреждений, в том числе школах, школах-интернатах, гимназиях, лицеях, колледжах, кадетских корпусах и других типов, учреждений начального и среднего профессионального образования (далее - образовательные учреждения).

Настоящие санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности (п.2 Санитарных правил №2.4.5.2409-08).

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утв. постановлением Главного государственного врача РФ от 15.05.2013 №26 (далее по тексту – Санитарные правила 2.4.1.3049-13) направлены на охрану здоровья детей при осуществлении деятельности по воспитанию, обучению, развитию, оздоровлению, уходу и присмотру в дошкольных образовательных организациях, независимо от вида, организационно-правовых форм и форм собственности, также при осуществлении деятельности по уходу и присмотру в дошкольных группах, размещенных во встроенных, встроенно-пристроенных к жилым домам зданиях (помещениях) и зданиях административного общественного назначения (кроме административных зданий промышленных предприятий), независимо от вида, организационно-правовых форм и форм собственности.

Проведенной проверкой в образовательных учреждениях района установлены многочисленные нарушения при организации питания детей, в частности исполнением санитарных норм работниками столовых и пищеблоков.

Так, проведенной проверкой в МКОУ «Булуктинская СОШ» установлено, что в нарушение п.6.17 Санитарных правил №2.4.5.2409-08 в рационе питания отсутствуют творог, рыба, соки, яйцо, кисломолочные продукты, которые рекомендовано включать 1 раз 2-3 дня; допускается использование столовой посуды с отбитыми краями, сколами (п. 4.12); не представлен «Журнал здоровья», в котором отображены результаты осмотра работников контактирующих с продуктами питания (п.14.7).

В МКОУ «Нартинская СОШ» установлено, что образовательным учреждением в нарушение Санитарных правил №2.4.5.2409-08 пищеблок

оборудован внутренним водопроводом с водозабором из артезианской скважины, колодцев, каптажей (п. 3.5.); во всех производственных цехах отсутствуют раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители (п.3.3); недостаточно разделочного инвентаря (разделочные доски и ножи), а имеющийся разделочный инвентарь не промаркирован (п.4.10); складские помещения для хранения продуктов не оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильники не оборудованы – контрольными термометрами (п.4.14); инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием контрацепции и объемов применяемых моющих средств отсутствуют (п.5.4); на пищеблоке отсутствует электроводонагреватель, 2-х секционная мойка для мытья посуды (п.11.); санитарная обработка технологического оборудования ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы не проводят (п.5.14); емкости для пищевых отходов не промываются раствором моющего средства (п. 5.20); для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения не составлено примерное меню на период не менее двух недель (14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладки, содержащие количественные данные рецептуре блюд (п.6.4); меню не согласовано с руководителем территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (п.6.5); в рационе питания отсутствует творог, рыба, соки, яйцо, кисломолочные продукты, которые рекомендовано включать 1 раз 2-3 дня (п.6.17); ежедневно в обеденном зале не вывешивают меню, в котором указываются сведения об объемах блюд, названия кулинарных изделий (п.6.24); допускается использование пищевых продуктов указанных в перечне продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений, на момент проверки в холодильнике находились 3 упаковки майонеза (2 упаковки вскрытые, использованные) (п.6.25); допускается прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки: фарш куриный (со слов) 2 пакета и 1 лоток; 1 пакет с мясом индейки (со слов); сосиски 4 ед.; рыба свежемороженая Путассу (со слов) в количестве 6 тушек без голов, определить не представилась возможность в виду наличия только неработающих весов. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции должна сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции (п.6.26); не соблюдаются сроки годности пищевых продуктов, установленные

изготовителем. На момент проверки 11.03.2019 года в холодильнике образовательного учреждения находился молокосодержащий продукт заменителем молочного жира, произведенный по технологии сметаны «В дороге» с массовой долей жира 20%, в том числе растительного жира 6%. Изготовитель ООО «НМК», 360000, РФ, Кабардино-Балкарская Республика, г.Нальчик, ул.Кирова, 294 А. Дата изготовления: 05.02.2019г. Годен до 07.03.2019г. (п.8.2) для контроля за качеством поступающей продукции бракераж не проводится, запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой не делается (п.14.5); выдача готовой продукции осуществляется после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек, а после снятия пробы только одним членом комиссии (п.14.6); с целью контроля за соблюдением технологического процесса суточная проба готовой продукции от каждой партии приготовленных блюд не отбирается (п.14.11).

В МКОУ «Первомайская СОШ» установлено, что образовательным учреждением в нарушение Санитарных правил №2.4.5.2409-08 в рационе питания не предусмотрены следующие продукты: творог, рыба, соки, яйца, кисломолочные продукты, которые рекомендовано включать 1 раз 2-3 дня (п.6.17); повар образовательного учреждения не знает правила и методы отбора суточных проб приготовленных блюд, банки для суточных проб стерилизуются (кипячением или прокаливанием в жарочном шкафу) (п.4.1); санитарная обработка технологического оборудования не проводится ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы (п.5.14).

✓ В МКОУ «Песчаная СОШ» установлено, что образовательным учреждением в нарушение Санитарных правил №2.4.5.2409-08 в рационе питания предусмотрены следующие продукты: творог, рыба, соки, яйцо, кисломолочные продукты, которые рекомендовано включать 1 раз 2-3 дня (п.6.17); допускается использование столовой посуды с отбитыми краями, сколами (п.4.12); допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировку, на момент проверки в холодильнике учреждения находились пельмени весом 2,15 кг и вареники весом 2,950 кг без соответствующей маркировки (п.6.26). ✓

В МКОУ «Приютненская многопрофильная гимназия» установлено, приказом образовательного учреждения от 17.09.2018 №67/1 создана бракеражная комиссия, в состав которой входят: Хулхачева И.Л., Петренко В.И. и Бучина Г.И. вместе с тем, в нарушение п.14.6. Санитарных правил №2.4.5.2409-08 «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» имеется только лишь подпись двух членов бракеражной комиссии; в рационе питания отсутствуют творог, рыба, соки, яйцо, кисломолочные продукты, которые рекомендовано включать 1 раз 2-3 дня (п.6.17); в холодильнике для хранения суточных проб отсутствовали суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд. 06.03.2019 года, что является недопустимым (п.14.11); допускается реализация пищевой продукции, не имеющей маркировку, так на момент проверки в холодильнике учреждения находилась столовая зелень (петрушка) весом 0,7 кг. без соответствующей маркировки (п.6.26); использование столовой посуды с отбитыми краями, сколами (п.4.12).

В МКОУ «Приютненский лицей им И.Г. Карпенко» установлено, приказом образовательного учреждения от 01.09.2018 №28 создана бракеражная комиссия, в состав которой входят: Година И.П., Година О.А. и Онежко Н. вместе с тем, в нарушение п.14.6. Санитарных правил №2.4.5.2409-08 «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» имеется только ли подпись двух членов бракеражной комиссии; в рационе питания отсутствуют творог, рыба, соки, яйцо, кисломолочные продукты, которые рекомендуются включать 1 раз 2-3 дня (п.6.17); на момент проверки 07.03.2019 в холодильнике для хранения суточных проб в нарушение п.14.11 Санитарных правил №2.4.5.2409-08 отсутствовала суточная проба чая от 06.03.2019; в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья отсутствуют записи о поступивших продуктах с ноября 2018 года (п.14.5).

В МКДОУ «Детский сад «Тюльпан» установлено, что в дошкольном образовательном учреждении не эксплуатируются помещения пищеблока в самом здании детского сада, предусмотренное проектом, по причине экономии электроэнергии. В 2006 г. Образовательным учреждением принято решение о переводе пищеблока в приспособленное здание (бывшее здание складского помещения для хранения овощей), не отвечающее санитарным требованиям к пищеблоку (13.1 Санитарных правил 2.4.1.3049-13, ст.17, ст.24, ст.28 Закона об объемно-планировочных решениях помещений пищеблока, который состоит всего из 2-х комнат, не предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции. Поточность сырой и готовой продукции не соблюдается, разгрузка продукции и вынос готовой продукции осуществляется в одни двери. Окно раздачи предусмотрено (п.4.24 Санитарных правил 2.4.1.3049-13); моечные ванны для мытья кухонной посуды не обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители (п.13.5) на момент проверки в холодильнике для хранения суточных проб отсутствуют пробы от 06.03.2019 года. Также в холодильнике находились суточные пробы без маркировки (отсутствуют: наименование приема пищи и даты отбора) (п.14.24); на момент проверки в морозильной камере холодильника находилась замороженная свежая зелень (петрушка) весом 1,4 кг без маркировки (п.14.1). Также на складе для овощей находился лук с признаками недоброкачества, а именно проросший, с признаками порчи.

В МКДОУ «Детский сад «Теремок» установлено, что нормы питания детей, их потребность в основных питательных веществах не соблюдаются, как меню составляется исходя из стоимости продуктов используемых при приготовлении питания, а не из потребности растущего организма. Так, проверка показала, что для приготовления 1,2 блюд ежедневно используется только мясо птицы, тогда как мясо птицы используется не чаще 2-3 раза в неделю. В питании детей не включаются продукты, использование которых должно быть предусмотрено ежедневно: кисломолочные напитки, мясо говядина, телятина или нежирные сорта свинины и баранины, фрукты. Недостаточно часто используются продукты: соки, свежие фрукты (15.3, 15.7 Санитарных правил 2.4.1.3049-13); на момент проверки, в журнале бракеража готовой кулинарной

продукции отсутствуют подписи бракеражной комиссией в составе не менее человек с 5.03.2019 года (п.14.23 Санитарных правил 2.4.1.3049-13).

В МКДОУ «Сельский национальный детский сад «Малыш» нормы питания детей, их потребность в основных питательных веществах не соблюдаются, так как меню составляется исходя из стоимости продуктов используемых при приготовлении питания, а не из потребности растущего организма. Так установлено, что для приготовления 1,2 блюд ежедневно используется только мясо птицы, тогда как мясо птицы используется не чаще 2-3 раза в неделю. В питание детей не включаются продукты, использование которых должно быть предусмотрено ежедневно: кисломолочные напитки, мясо говядина, телятина или нежирные сорта свинины и баранины, фрукты. Недостаточно часто используются продукты: соки, свежие фрукты (п.15.3, 15.7 Санитарных правил 2.4.1.3049-13); фактический рацион питания не соответствует примерному меню (п.15.5 Санитарных правил 2.4.1.3049-13); в фактический обед не включена закуска (салат или порционные овощи, сельдь с луком) (п.15.6).

В МКДОУ «Детский сад «Колосок» нормы питания детей, их потребность в основных питательных веществах не соблюдаются, так как меню составляется исходя из стоимости продуктов используемых при приготовлении питания, а не из потребности растущего организма. Так установлено, что для приготовления 1,2 блюд ежедневно используется только мясо птицы, тогда как мясо птицы используется не чаще 2-3 раза в неделю. В питание детей не включаются продукты, использование которых должно быть предусмотрено ежедневно: кисломолочные напитки, мясо говядина, телятина или нежирные сорта свинины и баранины, фрукты. Недостаточно часто используются продукты: соки, свежие фрукты (п.15.3, 15.7 Санитарных правил 2.4.1.3049-13); объемно-планировочные решения помещений пищеблока не предусматривают последовательности технологических процессов, имеются встречные потоки сырой и готовой продукции (4.24 Санитарных правил 2.4.1.3049-13); не предусмотрена секционная ванна для мытья кухонной посуды. Кухонная посуда моется в емкостях (п.13.10 Санитарных правил 2.4.1.3049-13); допускается прием пищевых продуктов без наличия документов подтверждающих их качество и безопасность. Отсутствовала маркировка и сопроводительные документы на сыр (п.14.1 Санитарных правил 2.4.1.3049-13); допускается выдача готовой пищи без разрешения всех членов бракеражной комиссии (п.14.1 Санитарных правил 2.4.1.3049-13).

W В МКДОУ «Детский сад «Тополек» в нарушение п.13.13 Санитарных правил 2.4.1.3049-13 допускается использование посуды с отбитыми краями сколами. W

В МКДОУ «Детский сад «Одуванчик» нормы питания детей, их потребность в основных питательных веществах не соблюдаются, так как меню составляется исходя из стоимости продуктов используемых при приготовлении питания, а не из потребности растущего организма. Так установлено, что для приготовления 1,2 блюд ежедневно используется только мясо птицы, тогда как мясо птицы используется не чаще 2-3 раза в неделю. В питание детей не включаются продукты, использование которых должно быть предусмотрено

ежедневно: кисломолочные напитки, мясо говядина, телятина или нежирные сорта свинины и баранины, фрукты. Недостаточно часто используются продукты: соки, свежие фрукты (п.15.3, 15.7 Санитарных правил 2.4.1.3049-13); объемно-планировочные решения помещений пищеблока не предусматривают последовательность технологических процессов, имеются встречные потоки сырой и готовой продукции (4.24 Санитарных правил 2.4.1.3049-13); предусмотрена 2-х секционная ванна для мытья кухонной посуды. Кухонная посуда моется в двух емкостях (п.13.10 Санитарных правил 2.4.1.3049-13); допускается прием пищевых продуктов без наличия документов подтверждающих их качество и безопасность. В морозильном отсеке холодильника находились: окорочка замороженные – 7 пакетов, общим весом 1,56 кг; рыба минтай – 2 пакета, общим весом 1,56 кг. Маркировка на данных видах продуктов отсутствовала (п.14.1 Санитарных правил 2.4.1.3049-13).

В МКДОУ «Детский сад «Степнячок» нормы питания детей, их потребности в основных питательных веществах не соблюдаются, так как меню составляется исходя из стоимости продуктов используемых при приготовлении питания, а не из потребности растущего организма. Так установлено, что для приготовления 1,2 блюд ежедневно используется только мясо птицы, тогда как мясо птицы используется не чаще 2-3 раза в неделю. В питание детей не включаются продукты, использование которых должно быть предусмотрено ежедневно: кисломолочные напитки, мясо говядина, телятина или нежирные сорта свинины и баранины, фрукты. Недостаточно часто используются продукты: соки, свежие фрукты (п.15.3, 15.7 Санитарных правил 2.4.1.3049-13); объемно-планировочные решения помещений пищеблока не предусматривают последовательность технологических процессов, имеются встречные потоки сырой и готовой продукции (4.24 Санитарных правил 2.4.1.3049-13); не предусмотрена 2-х секционная ванна для мытья кухонной посуды. Кухонная посуда моется в двух емкостях (п.13.10 Санитарных правил 2.4.1.3049-13); в помещении пищеблока отсутствует система приточно-вытяжной вентиляции с механическим естественным побуждением (п.13.4 Санитарных правил 2.4.1.3049-13); допускается использование пищевых продуктов, указанных в приложении 1 (Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей). В момент проверки в холодильнике находился молокосодержащий продукт заменителем молочного жира, произведенный по технологии сметаны «Сладушка» в количестве 3 единиц по 0,4 кг. Производитель ООО «Молочный КБР, с.Чегем-2, ул.Ленина, 135. Дата изготовления: 23.02.2019г, годен до 25.03.2019 года (п.14.25 Санитарных правил 2.4.1.3049-13).

Допущенные нарушения свидетельствуют о ненадлежащем исполнении своих служебных обязанностей ответственными лицами образовательных учреждений района и отсутствии надлежащего контроля за их деятельностью со стороны директоров и заведующих образовательных учреждений.

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

**т р е б у ю:**

1. Безотлагательно рассмотреть настоящее представление с участием работников прокуратуры района, принять меры к устранению и недопущению впредь подобных нарушений федерального законодательства, а также причин условий им способствующих.

2. Рассмотреть вопрос о привлечении к дисциплинарной ответственности виновных должностных лиц.

3. О дате и времени рассмотрения представления известить прокуратуру района.

4. О результатах рассмотрения представления и принятых мерах письменной форме сообщить в прокуратуру района не позднее месячного срока со дня его получения.

И.о. прокурора района  
советник юстиции



Ф.П. Иван