



ПРОКУРАТУРА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ПРОКУРАТУРА РЯЗАНСКОЙ
ОБЛАСТИ

ПРОКУРАТУРА
ОКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА
г. РЯЗАНИ

проезд Яблочкова, д. 5,
г. Рязань, 390023

Заведующему МБДОУ
«Детский сад № 70»

Архиповой К.А.

ул.Юнатов, д.1/8, г.Рязань

10.12.2020 № 11-416-2020

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ
об устранении нарушений требований
санитарно-эпидемиологического законо-
дательства

Прокуратурой района по заданию прокуратуры области совместно с сотрудником управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Рязанской области 09.12.2020 проведена проверка соблюдения санитарно-эпидемиологического законодательства при организации питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 70».

В соответствии со ст.28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее Закон) в образовательных учреждениях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры и, в том числе, по сохранению и укреплению здоровья обучающихся, выполняться требования санитарного законодательства. Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

В соответствии с Законом разработаны: санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций (санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13), утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 (далее - СанПиН).

В ходе проверки выявлены следующие нарушения требований названного законодательства.

В соответствии с п.4.32 СанПиН питание детей организуется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

В нарушение требований п.4.32 СанПиН в подготовительную группу № 6 с пищеблока готовые блюда отпускались без соблюдения маркировки назначения специальных емкостей: первое блюдо отпущено в емкость с маркировкой «3 блюдо», компот – в емкость с маркировкой «салат».

ОК № 021770 *

Согласно п.п.14.1., 14.2 СанПиН продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Не допускаются к приему пищевые продукты, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

В нарушение требований п.п.14.1, 14.2 СанПиН в кладовой в холодильнике без маркировки хранились 3 пластиковые емкости с солеными овощами: 1 пластиковая 10 кг. емкость с квашенной капустой, 2 пластиковые 6 кг. емкости с солеными огурцами.

Пункт 14.11 СанПиН предусматривает то, что при кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (Приложение 7), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.

Однако на пищеблоке при осмотре приготовленных блюд установлено, что блюдо «рыба припущенная» приготовлена с нарушением технологии, указанной в технологической карте № 244 сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях Могильного М.П., Тутельяна В.А. 2012г., а именно внешний вид блюда не соответствует указанному в технологической карте «порция блюда должна быть в виде кусочка рыбы, сохраняющего форму, на рыбу кладут готовые овощи». Фактически - рыбные кусочки в измельченном виде вперемешку с овощами.

Кроме этого, в период с 30.11.2020 по 09.12.2020 ежедневно фактический рацион питания детей не соответствует утвержденному примерному 10-дневному меню, допускаются дни без мясных (рыбных) блюд, вместо мясных блюд в меню включаются блюда из птицы, что влечет нарушение требований п.п. 15.5, 15.7 СанПиН.

В соответствии с п.п.15.5, 15.7 СанПиН примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением N 12. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению N 7.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

В дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 8 и более часов, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

Таким образом, администрацией детского сада не приняты все необходимые меры для обеспечения безопасности жизни и здоровья при организации питания воспитанников.

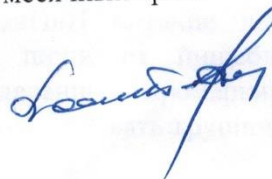
Согласно п.7 ст.28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» образовательная организация несет ответственность в установленном законодательством Российской Федерации порядке за жизнь и здоровье обучающихся.

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

ТРЕБУЮ:

1. Безотлагательно рассмотреть настоящее представление с **участием представителя прокуратуры района** и принять конкретные меры к устранению выявленных нарушений требований законодательства.
2. Рассмотреть вопрос о привлечении к установленной законом ответственности лиц, допустивших нарушения действующего законодательства.
3. О месте и времени рассмотрения настоящего представления сообщить в прокуратуру района.
4. О результатах рассмотрения представления, а также принятых мерах сообщить в прокуратуру района не позднее чем в установленный законом месячный срок.

Заместитель прокурора района
младший советник юстиции



Д.А. Лахтиков

