



ПРОКУРАТУРА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПРОКУРАТУРА
ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРОКУРАТУРА
ЮРГИНСКОГО РАЙОНА

ул. Ленина, д. 74,
с. Юргинское, Юргинский район,
Тюменская область, Россия, 627250

12052019 № 56-2019

6057.10.03.19

Директору МАОУ «Юргинская
СОШ»

Братенковой Т.Б.

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

об устранении нарушения закона

Прокуратурой района на основании поручения прокуратуры Тюменской области от 22.02.2019 № 21-13-2019 с привлечением специалистов территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в г.Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах проведена проверка исполнения законодательства при организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных, детских медицинских и социальных учреждениях в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Юргинская средняя общеобразовательная школа» (далее – МАОУ «Юргинская СОШ», образовательное учреждение).

В силу ст.28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» образовательная организация обязана создавать безопасные условия 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; несет ответственность в установленном законодательством Российской Федерации порядке за жизнь и здоровье обучающихся, работников образовательной организации.

Согласно ч.1 ст.28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 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.

Вместе с тем, в ходе проверки, проведенной 06.03.2019 на пищеблоке в МАОУ «Юргинская СОШ» выявлены нарушения санитарных норм.

Так, на пищеблоке не соблюдается поточность технологических процессов – для размораживания кур использовались все разделочные столы мясного цеха, а именно стол для рыбы, мяса, что не соответствует п.4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08, согласно которого для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться отдельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда: - производственные столы с маркировкой: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба.

На момент проверки 06.03.2019 в мясном цехе отсутствовало полотенце для рук, что не соответствует п.13.2 СанПиН 2.4.5.2409-08, согласно которого для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.

В ходе проверки выявлен факт нарушения режима обработки яиц – дезинфицирующее средство «Ника -2» разводится в произвольном порядке, отличном от инструкции по ее применению, что не соответствует п.8.14 СанПиН 2.4.5.2409-08, согласно которого обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

В ходе проведенной проверки выявлен факт нарушения режима мытья кухонной посуды. Так, приготовление второго блюда – макарон, осуществлялось в грязной кастрюле, что не соответствует п.5.8 СанПиН 2.4.5.2409-08, согласно которого при мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

В соответствии с требованиями п.7 ст.17 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 «Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции», утвержденного решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (далее – «ТР ТС 022/2011») при хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.

Согласно ст.46 Федерального закона от 7.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» со дня вступления в силу настоящего Федерального

закона впредь до вступления в силу соответствующих технических регламентов требования к продукции или к производству и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации и нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, подлежат обязательному исполнению только в части, в том числе соответствующей целям защиты жизни или здоровья граждан.

Вместе с тем, в ходе проверки пищеблока «Юргинская специальная школа – интернат» - филиал МАОУ Юргинская СОШ по адресу: Тюменская область, Юргинский район с.Юргинское, ул.Боровая, д.16 выявлены нарушения вышеуказанного законодательства, в том числе «ТР ТС 022/2011».

Так, в складском помещении пищеблока температура воздуха составляла $+16^{\circ}\text{C}$, при данной температуре хранились:

- мандарины в количестве 7кг., производитель ООО Лидер, условия хранения, установленные производителем от 0 до $+10^{\circ}\text{C}$,
- яблоки в количестве 12 кг., производитель АО Крымская фруктовая компания, условия хранения, установленные производителем от 0 до $+10^{\circ}\text{C}$,
- апельсины в количестве 2,3кг, производитель АО Крымская фруктовая компания, условия хранения, установленные производителем от 0 до $+10^{\circ}\text{C}$,
- морковь в количестве 8,2кг., производитель КХ Александр, условия хранения, установленные производителем от 0 до $+10^{\circ}\text{C}$,
- лук в количестве 3,16кг., производитель ИП Остецкий, условия хранения, установленные производителем от 0 до $+10^{\circ}\text{C}$.

Вышеуказанные факты нарушений свидетельствует о ненадлежащем исполнении должностными лицами МАОУ «Юргинская СОШ» своих должностных обязанностей.

На основании изложенного, руководствуясь ст. 24 ФЗ РФ «О прокуратуре Российской Федерации»,

ТРЕБУЮ:

1. Рассмотреть настоящее представление с участием представителя прокуратуры района. О времени, дате и месте рассмотрения данного представления заблаговременно сообщить прокурору.
2. Принять действенные меры к устранению выявленных нарушений закона и недопущению указанных нарушений впредь.
3. Рассмотреть вопрос о привлечении к дисциплинарной ответственности должностных лиц, виновных в нарушении закона.
4. О результатах рассмотрения представления и принятых мерах сообщить в прокуратуру в месячный срок в письменной форме.

Прокурор района
младший советник юстиции



И.А.Овсянников