



ПРОКУРАТУРА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПРОКУРАТУРА г. МОСКВЫ
ЗАМОСКВОРЕЦКАЯ
МЕЖРАЙОННАЯ ПРОКУРАТУРА
ЦЕНТРАЛЬНОГО АДМИНИСТРАТИВНОГО ОКРУГА
Большой Овчинниковский пер., д. 18, стр. 1,
Москва, 115184

28.01.2022 № 21-1-2022



151238 142310

Директору ФГБПОУ «Московская
центральная художественная школа
при Российской академии
художеств»

Губанову Д.В.

ул. Крымский Вал, д. 8, корп. 2.,
г. Москва

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

об устранении нарушений законодательства
при организации питания в образовательных организациях

Межрайонной прокуратурой во исполнение поручения прокуратуры города «О дополнительных мерах по обеспечению прав детей при организации питания воспитанников и учащихся образовательных организаций», а также «Об особенностях проведения проверок исполнения законодательства при организации питания обучающихся» проведена проверка в сфере защиты прав и интересов несовершеннолетних при организации питания ФГБПОУ «Московская центральная художественная школа при Российской академии художеств».

В силу положений ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

В ходе проверки установлено, что на основании договора № 4 от 01.09.2021 ИП Глумов В.Н. оказывает услуги по организации питания обучающихся ФГБПОУ «Московская центральная художественная школа при Российской академии художеств» в 2021-2022 г.

Приказом директора ФГБПОУ «Московская центральная художественная школа при Российской академии художеств» от 31.08.2021 № 196/07-уч назначен ответственный за питание.

В соответствии со ст. 7 Федерального закона от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» государство признает охрану здоровья детей как одно из важнейших и необходимых условий физического и психического развития детей.

ПМ 0005329

Замоскворецкая межрайонная прокуратура г.
Москвы
№ Прдр-20450030-25-22/-20450030

Согласно требованиям, предусмотренным п. 3 ч. 1 ст. 54 Федерального закона от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» в сфере охраны здоровья несовершеннолетние имеют право на санитарно-гигиеническое просвещение и обучение в условиях, соответствующих их физиологическим особенностям и состоянию здоровья и исключающих воздействие на них неблагоприятных факторов.

В соответствии с п. 2 ч. 6 ст. 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» 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 образовательной организации. При этом охрана здоровья обучающихся включает в себя организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления обучающихся, обеспечение безопасности обучающихся во время пребывания в организации, осуществляющей образовательную деятельность, проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

Согласно ст. 11, ч. 1 ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» образовательные организации, независимо от организационно-правовых форм, в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны осуществлять меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся, в том числе меры по организации их питания, и выполнять требования санитарного законодательства.

В ходе проверки выявлены нарушения требований «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20).

Так, в нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 в холодном цехе не имеется бактерицидной установки для обеззараживания воздуха, кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование не промаркированы в зависимости от назначения.

Согласно п. 2.11.2., 2.11.4 СП 2.4.3648-20 все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих дезинфицирующих средств. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

Ежедневная уборка обеденных залов столовых, буфетов, производственных цехов пищеблока проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.

В соответствии с п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20 для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте

выделяется помещение либо оборудуется место, исключающее доступ к нему детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения.

Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления.

Вместе с тем в ходе проверки установлено, что дезинфекционные растворы для уборки помещений ФГБПОУ «Московская центральная художественная школа при Российской академии художеств» не используются, уборка проводится ненадлежащим образом на кухне и в столовой обнаружены грязь и пыль.

Кроме того, согласно п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20) предусмотрено, что внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений (на момент проверки в помещении пищеблока на стенах и потолках были множественные повреждения в виде сколов, трещин, отслоения краски и штукатурки, что не позволяет проводить обработку поверхности моющими и дезинфицирующими средствами).

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 нарушения условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

Вместе с тем, в ходе проверки в холодильной камере № 3 обнаружены продукты без маркировки (сыр, мука, сливочное масло).

Согласно п. 4.2.0. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должны отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

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

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

Пунктом 8.4.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусмотрено, что при организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие: средств для расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленных из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией; а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды для дальнейшего применения (на момент проверки возле кулеров, расположенных в коридорах учреждения, отсутствовали одноразовые стаканы).

Таким образом, в учреждении «Иркутская центральная художественная школа при Российской Академии художеств» при организации питания нарушаются требования законодательства об охране здоровья детей, о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, об образовании, что является недопустимым и требует принятия мер для их устранения в целях сохранения здоровья обучающихся.

Указанное нарушение выявлено ввиду ослабления контроля за подчиненными работниками со стороны руководства.

На основании изложенного руководствуясь ст. 24 Федерального закона от 17.01.1992 № 2202-1 «Об организации прокуратуры Российской Федерации»,

ПРЕДЛАГАЮ:

1. Безотлагательно поручить помощника прокурора рассмотреть настоящее представление и принять конкретные меры по устранению нарушений действующего законодательства.
2. Рассмотреть вопрос о привлечении должностных лиц, допустивших нарушения действующего законодательства, к ответственности.
3. О результатах рассмотрения настоящего представления сообщить в межрайонную прокуратуру в установленный законом месячный срок.

Заместитель межрайонного прокурора



О.И. Жилин