



ПРОКУРАТУРА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОКУРАТУРА
АМУРСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРОКУРАТУРА
г. БЕЛОГОРСКА

ул. Кирова, 95, г. Белогорск,
Амурская область, 676850

Заведующей МАДОУ «ДС № 5 города Белогорск»

Суховий О.А.

ул. Кирова, д. 205, г. Белогорск

Ю. В. Суховий № *714-23*

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

об устранении нарушений законодательства
в сфере организации питания

Прокуратурой города Белогорска, в соответствии со ст. 21 ФЗ «О прокуратуре РФ» проведен проверка исполнения МАДОУ «ДС № 5 города Белогорск» законодательства в сфере организации питания обучающихся, при эксплуатации детских игровых площадок в общеобразовательных учреждениях, в ходе которой установлено, что администрацией данной дошкольной образовательной организации требования указанного законодательства в полной мере не исполняются.

Согласно ч. 6 ст. 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Закона № 273-ФЗ), 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, работников образовательной организации; соблюдать права и свободы обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся, работников образовательной организации.

В соответствии со ст. 41 Закона № 273-ФЗ охрана здоровья обучающихся включает в себя обеспечение безопасности обучающихся во время пребывания в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24.06.2013 № 182-ст утвержден и введен в действие ГОСТ Р 52301-2013 Оборудование и покрытия детских игровых площадок. Безопасность при эксплуатации. Общие требования, который распространяется на оборудование детских игровых площадок, предназначенное для индивидуального и коллективного пользования. Стандарт устанавливает требования безопасности при монтаже и эксплуатации оборудования всех типов (далее – Стандарт).

Согласно п. 4.3 Стандарта запрещается пользоваться оборудованием, не обеспечивающим безопасность детей.

В соответствии с п. 4.4 Стандарта паспорт предоставляют на комплекс оборудования или оборудование, которое может быть установлено отдельно и использовано как самостоятельная единица.

✓ Пунктом 6.4.2 Стандарта установлено, что оборудование детских игровых площадок, подвергающееся интенсивному использованию или актам вандализма, требует ежедневного визуального осмотра.

Пунктом 6.6 Стандарта установлено, что при обнаружении в процессе осмотра оборудования дефектов, влияющих на безопасность оборудования, дефекты немедленно устраняют. Если это невозможно, то принимают меры, обеспечивающие возможность пользования оборудованием, либо оборудование демонтируют и удаляют с игровой площадки.

Согласно п. 7.7 Стандарта неисправности оборудования, обнаруженные в процессе эксплуатации, снижающие безопасность, немедленно устраняют. Если это невозможно, то принимают меры, обеспечивающие невозможность пользования оборудованием, либо оборудование демонтируют и удаляют с игровой площадки.

Кроме того, приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23.11.2012 № 1148-ст утвержден Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 52169-2012, устанавливающий

общие требования при оборудовании и покрытии детских игровых площадок, безопасности конструкции и методы испытаний (далее – ГОСТ).

Пунктом 4.3.3 ГОСТа элементы оборудования из металла должны быть защищены от коррозии (или изготовлены из коррозионно-стойких материалов).

В соответствии с п. 4.3.5 ГОСТа элементы оборудования из древесины должны изготавливать из древесины классов «стойкие» и «среднестойкие» по ГОСТ 20022.2 и не должны иметь на поверхности дефектов обработки (заусенцев, задиров, отщепов, сколов и т.п.).

Согласно п. 4.3.7 ГОСТа наличие выступающих элементов оборудования с острыми концами и кромками не допускается.

В соответствии с п. 4.3.8 ГОСТа наличие шероховатых поверхностей, способных нанести травму ребенку, не допускается.

Пунктом 4.3.9 ГОСТа установлено, что выступающие концы болтовых соединений должны быть защищены.

Согласно пункту 4.3.22.2 ГОСТа, для предупреждения травм при падении детей с игрового оборудования, по всей зоне приземления устраивают ударопоглощающие покрытия.

В соответствии с п. 2.11.1 Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 песочницы в отсутствие детей во избежание загрязнения песка закрываются крышками, полимерными пленками или иными защитными приспособлениями.

Пунктом 6.4. ГОСТа определено, что контроль технического состояния оборудования включает: - осмотр и проверку оборудования перед вводом в эксплуатацию; регулярный визуальный осмотр; функциональный осмотр; ежегодный основной осмотр.

В соответствии с пунктом 6.4.2. ГОСТа установлено, что в целях обнаружения неисправности и посторонние предметы, представляющие опасности, вызванные использованием оборудования, климатическими условиями, актами вандализма (например, разбитые бутылки, консервные банки, пластиковые пакеты, поврежденные элементы оборудования) осуществляется ежедневный визуальный осмотр оборудования детских игровых площадок.

Пунктом 6.4.3. ГОСТа установлено, что функциональный осмотр представляет собой детальный осмотр с целью проверки исправности и устойчивости оборудования, выявления износа элементов конструкции оборудования. Осмотр проводят с периодичностью один раз в 1 - 3 месяцев, в соответствии с инструкцией изготовителя. Особое внимание уделяют скрытым, труднодоступным элементам оборудования.

По результатам проведенной проверки 28.03.2023 установлено, что образовательной организацией не обеспечивается надлежащее содержание детских игровых площадок, а именно: установлено несоответствие технического состояния оборудования требованиям безопасности, в том числе наличие повреждений в конструкциях, имеется наличие шероховатостей, наличие выступающих элементов оборудования с острыми концами или кромками, выступающие концы болтовых соединений не защищены, элементы оборудования из древесины имеют отщепы и сколы, несвоевременное обслуживание и ремонт, отсутствует ударопоглощающее покрытие в местах установки игровых комплексов для исключения травмирования детей при падении.

Согласно журналу регистрации результатов испытаний спортивного инвентаря и оборудования проверок в МАДОУ «ДС № 5 города Белогорск» обследование оборудования игровых детских площадок осуществляется ненадлежащим образом, поскольку последний визуальный осмотр производился 12.05.2022, 17.06.2022.

Кроме того, в нарушение п. 2.11.1 Санитарных правил СП 2.4.3648-20 установлено, что песочницы на детских игровых площадках крышками, полимерными пленками или иными защитными приспособлениями не закрыты.

В соответствии с ч. 2 ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» при организации питания в дошкольных и других образовательных организациях, медицинских организациях, оздоровительных учреждениях и организациях социального обслуживания, установлении норм пищевого довольствия для военнослужащих, а также при установлении норм питания для лиц, находящихся в следственных изоляторах или отбывающих наказание в исправительных учреждениях, обязательно соблюдение научно обоснованных физиологических норм питания человека.

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.

Согласно п. 15 ч. 3 ст. 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» к компетенции образовательной организации в установленной сфере деятельности относится создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации.

Согласно п. 2 ч. 1 ст. 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» охрана здоровья обучающихся включает в себя организацию питания обучающихся.

Согласно п. 2. ст. 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» не могут находиться в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые не соответствуют требованиям нормативных документов; не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли; не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеется такой информации такие пищевые продукты, материалы и изделия признаются некачественными и опасными и не подлежат реализации, утилизируются или уничтожаются.

Согласно п. 1.1 Санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 настоящие санитарные правила (далее - Правила) направлены на охрану здоровья детей и молодежи, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и устанавливает санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасных условий образовательной деятельности, оказания услуг по воспитанию и обучению, спортивной подготовке, уходу и присмотру за детьми, включая требования к организации проведения временного досуга детей в помещениях (специально выделенных местах), устроенных в торговых, культурно-досуговых центрах, аэропортах, железнодорожных вокзалах и иных объектах не жилого назначения, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных услуг для детей, а также к условиям проведения спортивных, художественных и культурно-массовых мероприятий с участием детей и молодежи и определяют санитарно-противоэпидемические (профилактические) меры при организации перевозок организованных групп детей железнодорожным транспортом.

Согласно ст. 1.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - Правила) устанавливают 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.

Пунктом 2.4.6.2 Правил предусмотрено, что помещения для приготовления и приема пищи хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Указанное требование также предусмотрено п. 3.13. 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 N 32, в соответствии с которым складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными измерителями.

В соответствии с п. 2.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

Частью 1 Статьей 18 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" установлено, что пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы такими способами, которые позволяют обеспечить сохранение качества и безопасность при хранении, перевозках и реализации.

Требования к пищевой продукции в части ее маркировки в целях предупреждения действий вводящих в заблуждение потребителей относительно обеспечения реализации прав потребителей достоверную информацию о пищевой продукции установлены ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 (далее - ТР ТС 022/2011).

Согласно ч. 1 ст. 4.1 ТР ТС 022/2011 маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать сведения: наименование пищевой продукции; состав пищевой продукции; количество пищевой продукции; дату изготовления пищевой продукции; срок годности пищевой продукции; условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищающей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки: наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции (далее - наименование и место нахождения изготовителя), а также в случаях, установленных настоящим техническим регламентом Таможенного союза, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица (далее - наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера (далее - наименование и место нахождения импортера); рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, или может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции; показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений части 4.9 настоящей статьи; сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее - ГМО).

Частью 1 п 4.2. ст. 4 ТС 022/2011 определено, что маркировка транспортной упаковки, в которой помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения: 1) наименование пищевой продукции; 2) количество пищевой продукции; 3) дату изготовления пищевой продукции; 4) срок годности пищевой продукции; 5) условия хранения пищевой продукции; 6) сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии); 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции.

В случае если в транспортную упаковку помещена пищевая продукция без потребительской упаковки, предназначенная изготовителем для дальнейшей фасовки (конфеты, сахар-песок и другая пищевая продукция), маркировка транспортной упаковки, в которую помещена такая пищевая продукция, должна соответствовать требованиям, предусмотренным пунктом 1 части 4.1 настоящей статьи.

Пунктом 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" предусмотрено, что 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 пищевой продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

При этом, в соответствии с п. 6.1. "МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации", утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021, этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировку, рекомендуется сохранять до окончания реализации пищевой продукции.

Пунктом 3.3.2 СанПиН 2.3.2.1324-03, утвержденными постановлением Главного государственного врача РФ 22.05.2003 № 98 установлено, что хранение пищевых продуктов должно

осуществляться в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

В приложении № 2 к СанПиН 2.3.2.1324-03 определено понятие условий хранения пищевых продуктов, а именно это оптимальные параметры окружающей среды (температура, влажность окружающего воздуха, световой режим и др.) и правила обращения (меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами; меры сохранения целостности упаковки и др.), необходимые для обеспечения сохранности присущих пищевым продуктам органолептических, физико-химических свойств и показателей безопасности. Скоропортящимися являются пищевые продукты, требующие для сохранения качества и безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, обеспечения которых они подвергаются необратимым изменениям, приводящим к вреду для здоровья потребителей или порче.

При этом к особо скоропортящимся продуктам, которые не подлежат хранению без холода, предназначены для краткосрочной реализации относятся в том числе охлажденные полуфабрикаты из мяса.

Согласно п. 3.1.1. СанПиН 2.3.2.1324-03, утвержденными постановлением Главного государственного врача РФ 22.05.2003 № 98, срок годности пищевого продукта определяется периодом времени, исчисляемым со дня его изготовления, в течение которого пищевой продукт пригоден к использованию, либо даты, до наступления которой пищевой продукт пригоден к использованию.

Период времени (дата), в течение которого (до наступления которой) пищевой продукт пригоден к использованию, следует определять с момента окончания технологического процесса его изготовления и включает в себя хранение на складе организации-изготовителя, транспортирование, хранение в организациях продовольственной торговли и у потребителя после закупки.

В соответствии с пунктом 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20 обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В соответствии с п. 2.3. СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", утвержденными постановлением Главного санитарного врача РФ от 30.06.2022 № 16 (с изм. от 20.06.2022), в организации, осуществляющей образовательную деятельность должны проводиться противоэпидемические мероприятия, включающие в том числе: обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в Организацию; помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты; обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук; организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающей персонал с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток.

В ходе проверки выявлено нарушение МАДОУ «ДС № 5 города Белогорска» п. 2, ст. Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ, ч. ч. 4.1. и 4.2 ст. 4 Технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 6.1, "М" 2.3.6.0233-21, 2.3.6, а именно при проверке складского помещения, расположенного в здании, расположенном по адресу: г. Белогорск, ул. Кирова, д. 249/2 установлено, что на хранении находится крупа геркулесовая, предназначенная для питания воспитанников, без маркировки потребительской упаковки, предусмотренной законодательством РФ и без документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Вопреки требованиям пунктов 2.3. СанПин 2.3/2.4.3590-20, 3.1.1 СанПин 2.3.2.1324-03 хранения в дошкольной образовательной организации находится овощная продукция с истекшим сроком годности, а именно лук репчатый (дата выработки 11.11.2022, срок хранения 4 месяцев), т.е. срок годности окончен 11.03.2023; свекла столовая свежая высшего сорта, производства КНР, согласно маркировки, в дошкольную образовательную организацию поставлен урожай сентября 2022 года, срок хранения составляет 5 месяцев, соответственно срок хранения истек в феврале 2023 года. При этом, в представленной документации указано, что декларация соответствия представлена на урожай лука репчатого, свеклы столовой урожая 2021 года, соответственно хранение вышеуказанной пищевой продукции, предназначенной для питания воспитанников, осуществлялась в том числе без документов, подтверждающих их качество и безопасность.

В морозильном оборудовании хранится продукция животного происхождения, а именно филе цыпленка – бройлера, производитель «Амур-бройлер» полуфабрикат из мяса и птицы охлажденный.

истекшим сроком хранения (дата изготовления 16.03.2023, срок хранения до 23.03.2023, общим весом 1,035 кг).

Также в ходе проверки морозильной камеры выявлено, что дошкольной образовательной организацией не соблюдены условия хранения охлажденной продукции животного происхождения, а именно хранение филе цыпленка – бройлера, производитель «Амур-бройлер» полуфабрикат из мяса и птицы охлажденный, (дата изготовления 21.03.2023, срок хранения 28.03.2023, общим весом 7,41 кг, дата изготовления 16.03.2023, срок хранения до 23.03.2023, общим весом 1,035 кг, дата изготовления 28.03.2023, срок хранения 04.04.2023, а также тушка цыпленка бройлера «Амур бройлер» охлажденная, дата изготовления 28.03.2023, срок годности 01.04.2023, общим весом 6,903 кг, предназначенные для питания воспитанников, осуществляется в нарушение п. 3.3.2 СанПиН 2.3.2.1324-03 при отсутствии сертификата на замораживание данной продукции.

МАДОУ «ДС № 5 города Белогорск» не соблюдаются требования п. 2.4.6.3 Правил, а именно столовая мебель, предназначенная для приема пищи воспитанниками, имеет дефекты и повреждения покрытия, не позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В нарушение общих требований санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в МАДОУ «ДС № 5 города Белогорск» мытье посуды, предназначенной для приема пищи воспитанниками, осуществляется с использованием металлической мочалки.

Кроме того, не соблюдено требование п. 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, а именно в холодильном оборудовании, предназначенном для хранения яйца, отсутствовал контрольный термометр.

Кроме того, что обслуживающим персоналом образовательной организации не в полной мере соблюдаются настоящие требования, предусмотренные п. 2.3 СП 3.1/2.4.3598-20, а именно не используются средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски или многоразовые маски со сменными фильтрами).

Данные нарушения стали возможными в силу ненадлежащего исполнения сотрудниками МАДОУ «ДС № 5 города Белогорска» своих должностных обязанностей, ответственными за данное направление деятельности и не надлежащего ведомственного контроля со стороны руководства МАДОУ «ДС № 5 города Белогорска».

На основании изложенного, в соответствии со ст. 24 ФЗ «О прокуратуре РФ»,

ТРЕБУЮ:

1. Безотлагательно рассмотреть настоящее представление с участием представителя прокуратуры города Белогорска.
2. О дне и месте рассмотрения представления своевременно уведомить прокурора города Белогорска.
3. Принять конкретные меры по устранению допущенных нарушений закона, их причин и условий им способствующих.
4. Решить вопрос о привлечении виновных лиц к дисциплинарной ответственности (копию распоряжения приложить).
5. О результатах принятых мер должно быть сообщено прокурору города в письменной форме в месячный срок.

Одновременно предупреждаю об административной ответственности за неисполнение законных требований прокурора, предусмотренной ст. 17.7 КоАП РФ.

Заместитель прокурора города



Ю.С. Черемисова