



ПРОКУРАТУРА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОКУРАТУРА ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ПРОКУРАТУРА
ЛЕНИНСКОГО АО
Г. ТЮМЕНИ**

ул. Котовского, д. 65,
г. Тюмень, Россия, 625000

Заведующей
МАДОУ детский сад №106
города Тюмени

Евлаш Е.Н.

См. 2021 № *15-2021*

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ об устранении нарушений закона

Прокуратурой Ленинского административного округа города Тюмени во исполнение поручений Генеральной прокуратуры Российской Федерации, прокуратуры Тюменской области, на основании решения о проведении проверки от 08.12.2020 №169 проведена проверка в МАДОУ детский сад №106 города Тюмени (ОГРН 1077203062254, ИНН 7203207067).

Согласно части 2 статьи 4 Федерального закона «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» от 24.04.1998 № 124-ФЗ государственная политика в интересах детей является приоритетной и основана на ряде принципов законодательного обеспечения прав ребенка, предусматривает ответственность юридических лиц, должностных лиц, граждан за нарушение прав и законных интересов ребенка, причинения ему вреда.

Согласно статьям 21, 28, 41, 51, 64 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон № 273-ФЗ) образовательная деятельность осуществляется образовательными организациями и в случаях, установленных настоящим Федеральным законом, организациями, осуществляющими обучение, а также индивидуальными предпринимателями.

На организации, осуществляющие обучение, и индивидуальных предпринимателей, на их обучающихся, на педагогических работников, занятых в организациях, осуществляющих обучение, или у индивидуальных предпринимателей, распространяются права, социальные гарантии, обязанности и ответственность образовательных организаций, обучающихся и педагогических работников таких образовательных организаций.

Охрана здоровья обучающихся включает в себя: обеспечение безопасности обучающихся во время пребывания в организации, осуществляющей образовательную деятельность; проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

В соответствии со статьей 1 Федерального закона 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее по тексту – Федеральный закон № 52-ФЗ) безопасные условия для человека -

АБ № 061553

состояние среды обитания, при котором отсутствует опасность вредного воздействия ее факторов на человека.

В соответствии со статьей 17 Федерального закона № 52-ФЗ при организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования.

Согласно положениями ГОСТ 31985-2013 Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Термины и определения» указанный нормативный акт распространяется на услуги и продукцию общественного питания и устанавливает термины и определения основных понятий в этой области. Требования настоящего стандарта являются общими и предназначены для применения всеми предприятиями питания независимо от их вида, размера, мощности и ассортимента изготавливаемой продукции.

В соответствии с п. 1 ГОСТа общественное питание (индустрия питания): Самостоятельная отрасль экономики, состоящая из предприятий различных форм собственности и организационно-управленческой структуры, организующая питание населения, а также производство и реализацию готовой продукции и полуфабрикатов, как на предприятии общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга и других дополнительных услуг.

В соответствии с п.41, п.42, п.44 ГОСТа услуга общественного питания (индустрии питания): Результат деятельности предприятий общественного питания (юридических лиц или индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах.

Исполнитель услуги общественного питания: Предприятие общественного питания (юридическое лицо или индивидуальный предприниматель), оказывающее услуги общественного питания.

Безопасность услуги общественного питания: Комплекс свойств услуги общественного питания, при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.

Исходя из изложенного, детский сад является исполнителем услуги общественного питания и законодательством Российской Федерации установлены обязанности по соблюдению требований законодательства в сфере технического регулирования.

Услуги по организации питания в детских дошкольных учреждениях осуществляются за счет средств родителей воспитанников с частичной компенсацией за счет бюджетных средств, соответственно имеют признаки предпринимательской деятельности и подлежат юридической оценке на соответствие норм технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

В ходе проведения прокуратурой округа проверки 10.12.2020 и 11.12.2020 с участием специалиста – эксперта отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Тюменской области, осмотра представленных документов обнаружены признаки административного правонарушения, ответственность за которое предусмотрена частью 1 статьи 14.43 КоАП РФ.

МАДОУ д/с №106 города Тюмени по адресу: г. Тюмень, проезд Геологоразведчиков д.12 (корпус 1).

При анализе документов, осмотре складских, производственных помещений пищеблока выявлено следующее:

1. При анализе примерного меню и журнала бракеража готовой кулинарной продукции установлено, что в питании детей с пищевой аллергией допускается повторение одних и тех же блюд. Бутерброд с джемом был приготовлен на завтрак 08.12.2020, 09.12.2020, 10.12.2020, 11.12.2020, капуста тушеная была приготовлена 09.12.2020, 10.12.2020г, что является нарушением пункта 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13) согласно которому, повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.
2. В нарушение требований п. 19.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 не проводится ежедневный медицинский осмотр работников пищеблока (за 11.12.2020 отсутствуют данные о состоянии здоровья работников пищеблока). Согласно требованиям, ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (Приложение №16). Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

МАДОУ д/с №106 города Тюмени по адресу: г. Тюмень, проезд Геологоразведчиков б б (корпус № 2).

1. При анализе примерного меню и журнала бракеража готовой кулинарной продукции установлено, что в питании детей с пищевой аллергией допускается повторение одних и тех же блюд. Бутерброд с джемом был приготовлен на завтрак 08.12.2020, 09.12.2020, 10.12.2020, 11.12.2020, капуста тушеная была приготовлена 09.12.2020, 10.12.2020г, что является нарушением пункта 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 согласно которому, повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

МАДОУ д/с №106 города Тюмени по адресу: г. Тюмень, проезд Геологоразведчиков д. 1 корпус 1 (корпус № 3).

1. Суточные пробы готовых блюд оставляются не в полном объеме, так за 09.12.2020г отсутствует «Салат из соленых огурцов», «Каша ячневая жидкая с м/р», за 10.12.2020 «Капуста тушеная», «Картофель отварной», что является нарушением требований п. 14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13 в соответствии с

которым, непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

2. При анализе примерного меню и журнала бракеража готовой кулинарной продукции установлено, что в питании детей с пищевой аллергией допускается повторение одних и тех же блюд. Бутерброд с джемом был приготовлен на завтрак 08.12.2020, 09.12.2020, 10.12.2020, 11.12.2020, капуста тушеная была приготовлена 09.12.2020, 10.12.2020г, что является нарушением пункта 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 согласно которому, повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

3. На пищеблоке в складском помещении пищевые продукты хранятся не в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием изготовителем, а именно: хранение овощей (морковь, лук, картофель) производителем установлен температурный режим хранения от 0°C до $+1^{\circ}\text{C}$ (лук, морковь), от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$ (картофель) по факту, в соответствии с прибором для измерения температура и влажности воздуха, температура воздуха составляет $+17^{\circ}\text{C}$.

Не соблюдение условий хранения пищевой продукции, установленные изготовителем. Отсутствие контроля за температурой хранения может повлечь реализацию некачественной продукции.

Вышеуказанное является нарушением п.7) п.3 ст.10, п.7 ст.17 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее - ТР ТС 021/2011), в соответствии с которым «...Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: «соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции», «При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции».

Согласно ст. 3 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются:

- 1) пищевая продукция;
- 2) связанные с требованиями к пищевой продукции процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации.

Хранение продукции в складе дошкольного учреждения с нарушением условия хранения создает опасность того, что пищевые продукты становятся непригодными для употребления до истечения срока их годности, что может представлять опасность для здоровья детей.

При этом течение срока годности пищевых продуктов неразрывно связано с соблюдением условий их хранения: в случае нарушения условий хранения безопасность употребления пищевых продуктов не гарантирована даже в случае, если срок годности не истек. Установленные изготовителем

условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего Технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (далее – Закон № 29).

В соответствии с пунктом 1 статьи 3, пунктом 1 статьи 19 и пунктом 1 статьи 20 Закона № 29, в обороте могут находиться только соответствующие требованиям нормативных документов пищевые продукты, материалы и изделия, их хранение и перевозка должны осуществляться в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность, при реализации - должны соблюдаться требования нормативных документов.

Согласно пункту 1 статьи 10 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней названным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

В соответствии с пунктами 1, 6 статьи 7 ТР ТС 021/2011 пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.

Сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливаются изготовителем.

Согласно требованиям п. 14.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

МАДОУ д/с №106 города Тюмени по адресу: г. Тюмень, ул. Республики д. 146 А (корпус № 4).

На пищеблоке в складском помещении пищевые продукты хранятся не в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием изготовителем, а именно: хранение овощей (морковь, лук, картофель) производителем установлен температурный режим хранения от 0⁰ С до + 1⁰ С (лук, морковь), от +2⁰С до +6⁰С (картофель) по факту, в соответствии с прибором для измерения температура и влажности воздуха, температура воздуха составляет + 17⁰С.

Вышеуказанное является нарушением п.7) п.3 ст.10, п.7 ст.17 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее - ТР ТС 021/2011), в соответствии с которым «...Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться

следующие процедуры: «соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции», «При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции».

Согласно ст. 3 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются:

- 1) пищевая продукция;
- 2) связанные с требованиями к пищевой продукции процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации.

Хранение продукции в складе дошкольного учреждения с нарушением условия хранения создает опасность того, что пищевые продукты становятся непригодными для употребления до истечения срока их годности, что может представлять опасность для здоровья детей.

При этом течение срока годности пищевых продуктов неразрывно связано с соблюдением условий их хранения: в случае нарушения условий хранения безопасность употребления пищевых продуктов не гарантирована даже в случае, если срок годности не истек. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего Технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (далее – Закон № 29).

В соответствии с пунктом 1 статьи 3, пунктом 1 статьи 19 и пунктом 1 статьи 20 Закона № 29, в обороте могут находиться только соответствующие требованиям нормативных документов пищевые продукты, материалы и изделия, их хранение и перевозка должны осуществляться в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность, при реализации - должны соблюдаться требования нормативных документов.

Согласно пункту 1 статьи 10 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней названным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

В соответствии с пунктами 1, 6 статьи 7 ТР ТС 021/2011 пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории

Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.

Сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливаются изготовителем.

Согласно требованиям п. 14.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией, что является нарушением требований п. 14.2 СанПиН 2.4.1.3049-13, пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Вышеизложенное свидетельствует о недостатках и упущениях при осуществлении деятельности дошкольного учреждения, данные факты являются недопустимыми и требуют принятия незамедлительных мер в целях их устранения и недопущения впредь.

На основании изложенного, руководствуясь ст. ст. 6, 24 Федерального закона «О прокуратуре Российской Федерации»

ТРЕБУЮ:

1. Незамедлительно рассмотреть настоящее представление с участием представителя прокуратуры округа.
2. Принять исчерпывающие меры по устранению допущенных нарушений закона, а также причин и условий, способствовавших данным нарушениям.
3. Рассмотреть вопрос о привлечении виновных должностных лиц к дисциплинарной ответственности.
4. О результатах рассмотрения представления и принятых мерах сообщить в прокуратуру округа в письменной форме в течение месяца со дня внесения представления с приложением документов, подтверждающих устранение выявленных нарушений.

Заместитель прокурора округа
советник юстиции



М.Ю. Перепелкин