



**Прокуратура
Российской Федерации
Прокуратура
Чеченской Республики
Прокуратура г. Аргун**

ул. А. Кадырова, д. 62 в, г. Аргун,
Чеченская Республика, 366310

Заведующей
МБДОУ «Детский сад №1
«Ласточка» г. Аргун
Салатаевой Ж.А.

15.03.2019 № 7-19-2019

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

об устранении нарушений требований законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения РФ и об охране здоровья несовершеннолетних

Прокуратурой г. Аргуна в марте 2019 проведена проверка по соблюдению требований законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения в МБДОУ «Детский сад № 1 «Ласточка» г. Аргун (Далее - Учреждение).

Так, в соответствии со ст. 41 Конституции Российской Федерации каждый имеет право на охрану здоровья. Согласно п. 4 и 10 ч. 1 ст. 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», охрана здоровья обучающихся включает в себя: пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда; проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

В соответствии с ч. 3 и 5 ст. 4 Федерального закона от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» основными принципами охраны здоровья являются приоритет охраны здоровья детей. Ответственность органов государственной власти и органов местного самоуправления, должностных лиц организаций за обеспечение прав граждан в сфере охраны здоровья.

Согласно ст. 2 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее - Федеральный закон № 52-ФЗ), санитарно-эпидемиологическое благополучие населения обеспечивается посредством контроля за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и обязательным соблюдением гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами санитарных правил, как составной части осуществляемой ими деятельности.

АБ № 070527

Статьей 39 Федерального закона № 52-ФЗ определено, что на территории Российской Федерации действуют федеральные санитарные правила, утвержденные и введенные в действие федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор в порядке, установленном Правительством РФ.

Нормативные правовые акты, касающиеся вопросов обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, принимаемые федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления, решения юридических лиц по указанным вопросам, строительные нормы и правила, правила охраны труда, ветеринарные и фитосанитарные правила не должны противоречить санитарным правилам.

Питание детей в образовательных организациях регламентировано требованиями Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45, пунктом 6.25, которых установлено, что для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия, в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил указанных в приложении 7 (Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений).

В соответствии с требованиями п. 15.5. ч.15 СанПиН 2.4.1.3049-13 примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением № 12. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями. Описание технологического процесса приготовления блюд, в том числе вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность на основании п.6.11.ч. 6 СанПиН 2.4.5. 2409-08.

В соответствии с требованиями п.п 15.7. гл. 15. СанПиН 2.4.1.3049-13 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.

Согласно требованиям п.п 13.18. гл. 13 СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

Однако, проведенной прокуратурой города проверкой установлено, что в нарушение вышеназванных требований законодательства в примерном меню не приведены ссылки на рецептуры используемых блюд, в ежедневном питании детей отсутствуют фрукты.

Производство готовых блюд не осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Емкость для пищевых отходов не промаркирована.

Выявленные нарушения требований санитарно-эпидемиологического законодательства влекут угрозу жизни и здоровью неопределенного круга лиц, в том числе несовершеннолетних детей, что может привести к возникновению различных инфекционных заболеваний.

Данные нарушения стали ввиду ненадлежащего исполнения ответственных лиц Учреждения, по исполнению возложенных на них функциональных обязанностей, а также отсутствия должного контроля со стороны руководства учреждения.

На основании изложенного, руководствуясь ч.3 ст.7, ст.24 Федерального закона «О прокуратуре Российской Федерации»,

ТРЕБУЮ:

1. Безотлагательно рассмотреть настоящее представление с обязательным участием представителя прокуратуры города, принять конкретные меры к устранению выявленных нарушений законов, их причин и условий, им способствующих.

2. Обеспечить в столовой Учреждения меню, которое должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. В ежедневном питании детей должны присутствовать фрукты.

3. Осуществлять производство готовых блюд в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

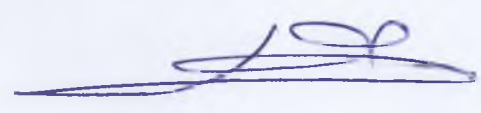
4. Пронумеровать емкости для пищевых отходов.

5. Решить вопрос о привлечении к дисциплинарной ответственности виновных лиц, допустивших нарушения законодательства.

6. О результатах рассмотрения настоящего представления и принятых мерах

сообщить в прокуратуру г. Аргуна в письменной форме в течение месячного срока со дня внесения акта прокурорского реагирования с приложением к ответу копии приказа о наказании виновных лиц.

Прокурор г. Аргуна
младший советник юстиции



М.Ф. Тамаев

М.У. Яхьяев