



Прокуратура Российской Федерации  
Прокуратура Пермского края

**Прокуратура  
Свердловского района г. Перми**

ул. Героев Хасана, 4, г. Пермь,  
Пермский край, Россия, 614010  
тел./факс (342) 241-27-81

31.05.17

№ 5-2/21-17

И.о. директора

МАОУ «Средняя общеобразовательная  
школа

№ 77 с углубленным изучением английского  
языка» г. Перми

Сухих А.Ю.

614010, г. Пермь,  
ул. Г. Хасана, 18

## **ПРЕДСТАВЛЕНИЕ**

об устранении нарушений законодательства  
об организации питания обучающихся  
в общеобразовательных организациях

Прокуратурой Свердловского района г.Перми совместно со специалистом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» проведена проверка соблюдения законодательства об организации питания обучающихся в общеобразовательном учреждении МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 77 с углубленным изучением английского языка» г.Перми, расположенном по адресу: г.Пермь, ул. Г. Хасана, 18.

В силу статей 38, 41 Конституции Российской Федерации детство находится под защитой государства; каждый имеет право на охрану здоровья и медицинскую помощь. Согласно статье 41 Федерального закона №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» охрана здоровья обучающихся включает в себя организацию питания обучающихся.

На основании ст.11, ст. 39 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства; соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

В соответствии со ст.28 Федерального закона от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» к компетенции образовательной организации в установленной сфере деятельности относятся материально-техническое обеспечение образовательной деятельности, оборудование помещений в соответствии с государственными и местными нормами и требованиями, в том числе в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами, федеральными государственными требованиями, образовательными стандартами, создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации. 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.

Согласно п. 4 ст.41 Федерального Закона № 273-ФЗ организации, осуществляющие образовательную деятельность, при реализации образовательных программ создают условия для охраны здоровья обучающихся, в том числе обеспечивают: текущий контроль за состоянием здоровья обучающихся; проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, обучение и воспитание в сфере охраны здоровья граждан в Российской Федерации; соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 утверждены СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08). Согласно п. 3 СанПиН 2.4.5.2409-08 настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, чья деятельность связана с организацией и (или) обеспечением горячим питанием обучающихся.

Согласно требованиям п. 14.1 СанПиН 2.4.5.2409-08 руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

В результате проверки выявлены нарушения указанных требований закона в деятельности образовательной организации.

Столовая школы размещена на 1 этаже здания школы. Площадь обеденного зала 69,7 кв.м. Количество посадочных мест – 85 мест. При входе в столовую установлено 4 умывальных раковины, из расчета 1 раковина на 21 посадочное место, что не соответствует требованиям п. 3,4. СанПиН 2.4.5.2409-08. Количество посадочных мест в обеденном зале не обеспечивает посадку всех обучающихся за смену в течении не более чем в три перемены, что не соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

На момент обследования 08.02.2017 г. в доготовочном цехе установлено 2 производственных стола «СП», допускается использование 2-х столов для 3-х разных наименований сырой продукции, не предусмотрены отдельные производственные столы с маркировкой: «СМ» – сырое мясо, «СК» – сырые куры, «СР» – сырая рыба, «СО» - сырые овощи, что не соответствует требованиям п. 4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

На момент обследования 08.02.2017 г. для питания детей используются столовые приборы с пластиковыми ручками, что не позволяет соблюдать условия обработки столовых приборов, а именно: прокалывание в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут, что не соответствует требованиям п. 5.12. СанПиН 2.4.5.2409-08.

На момент обследования 08.02.2016 г. суточные пробы, хранящиеся в бытовом холодильнике, установленном в цехе приготовления холодных закусок, отобраны не в полном объеме, а именно: - отсутствует яблоко, выданное согласно «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции» в завтрак; - порционные блюда, выданные в завтрак и обед, отобраны в объёме менее 100 г., а именно: макароны, запеченные с сыром – 18 г., напиток из шиповника – 84 г., салат витаминный – 40 г., щи из свежей капусты – 56 г., картофель отварной – 90 г., компот из сухофруктов – 42 г., что не соответствует требованиям п. 14.11, приложение 11 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Питьевой режим организован посредством использования кипяченой воды в чайниках. На момент обследования 08.02.2017 г. в обеденном зале отсутствует достаточное количество чистой посуды (стеклянной, фаянсовой), а также отдельные



промаркированные подносы для чистой и использованной (стеклянной или фаянсовой) посуды, что не соответствует требованиям п. 10.5. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В соответствии с представленным графиком питания МАОУ «СОШ № 77 с углубленным изучением английского языка» г. Перми учащиеся принимают пищу во время перемены по следующему графику:

- 9:15 – 9:25 (завтрак) – 1А, 1Б классы; - 10:10 – 10:30 (завтрак) – 4А, 4Б классы;
- 11:15 – 11:35 (обед) – 5А, 5Б, 8А, 8Б классы; - 12:20 – 12:30 – 8-11 классы (льготное питание); - 15:00 – 15:20 - 2А, 2Б, 6А, 6Б классы;
- 16:05 – 16:15 – 3А, 3Б, 7А, 7Б, 7В (комплексный обед – льготное питание).

Отпуск горячего питания для учащихся 1А, 1Б, 5А, 5Б, 8А, 8Б, 8-11 классы (льготное питание), 3А, 3Б, 7А, 7Б, 7В (комплексный обед – льготное питание) организован на переменах продолжительностью менее 20 минут (по 10 мин), что не соответствует требованиям п.7.2. СанПиН 2.4.5.2409-08.

На 08.02.2016 г. в соответствии с ежедневным меню, вывешенном в обеденном зале, фактический рацион питания не соответствует утверждённому примерному 12-ти дневному меню, что не соответствует требованиям п. 6.22. СанПиН 2.4.5.2409-08.

На момент обследования в столовой школы организовано дополнительное питание детей и сотрудников школы с реализацией блюд по выбору. При анализе ассортимента дополнительного питания за 08.02.2017 г. выявлено:

- ассортимент продукции дополнительного питания (мучные кондитерские и булочные изделия, пищевые продукты в потребительской упаковке, готовые блюда и кулинарные изделия), предназначенной для реализации через раздачу, не разработан и не согласован с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю;

- набор помещений и оборудования в пищеблоке (отсутствуют цеха первичной, вторичной обработки овощей, мясо-рыбный цех) не обеспечивают условия для приготовления имеющегося ассортимента блюд, а именно: на пищеблоке МАОУ «СОШ № 77 с углубленным изучением английского языка» г. Перми готовят до 8 различных видов холодных закусок (салатов), до 6 различных первых блюд (борщ, щи, рассольник, бульон, суп-пюре, крем-суп), до 9 различных вторых блюд (куриные блюда – 5 наименований, мясные блюда – 2 наименования, рыбные блюда – 2 наименования), не предусмотренных сборниками рецептов, используемых для организации здорового питания учащихся общеобразовательных учреждений; что не соответствует требованиям п. 6.31. СанПиН 2.4.5.2409-08.

На момент обследования 08.02.2017 г. рекомендованные п. 6.9., приложением 13 СанПиН 2.4.5.2409-08 массы готовых блюд не выдерживаются, а именно:

- масса первого горячего блюда – 200 г. (при рекомендуемой массе порций блюд (в граммах) для обучающихся с 11 лет и старше - 250-300 г.);
- масса гарниров – 150 г. (при рекомендуемой массе порций блюд (в граммах) для обучающихся с 11 лет и старше - 180-230 г.);
- масса вторых (основных горячих блюд из мяса, рыбы или птицы – 5 наименований) ← от 80 до 90 г. (при рекомендуемой массе порций блюд (в граммах) для обучающихся с 11 лет и старше - 100-120г.).

На момент обследования 08.02.2017 г. в соответствии с «Журналом бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок» не указана дата конечного срока реализации скоропортящихся продуктов, что не соответствует требованиям п. 14.5, форма 1 прил. 10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Маркировочные ярлыки каждого товарного места с указанием срока годности данного вида продукции не сохраняются до полного использования продукта. На момент обследования 08.02.2017 г. выявлена обезличенная пищевая продукция, а именно:



дробленный шоколад (в полиэтиленовом пакете), вафли (в полиэтиленовом пакете), шиповник (в полиэтиленовом пакете), сухие грибы (в полиэтиленовом пакете), специи, черный перец молотый, что не позволяет установить наименование продукта, предприятие-изготовитель и его местонахождение, дату изготовления, количество продукции в упаковке, срок годности, условия хранения продукта, что не соответствует требованиям п. 7.29 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (далее СП 2.3.6.1079-01), ст. 39. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п.п. 4.1., 4.2 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

На момент обследования 08.02.2017 г. допущено нарушение поточности технологических процессов приготовления блюд, а именно: - в доготовочном цехе, в производственном столе, промаркированном «СП», на котором обрабатывалось куриное филе, в пластиковом ведре хранится очищенный лук рядом с обработанным яйцом;

- в доготовочном цехе на производственном столе, предусмотренном для обработки сырых овощей, установлен миксер, в котором взбивалось масло, предназначенное для приготовления мучных изделий;

- протирачная машина для сырых овощей (маркировка «ОС») установлена в горячем цехе на участке готовой продукции на столе для готовых напитков; что не соответствует требованиям п.п. 8.2., 8.9. СанПиН 2.4.5.2409-08, ст. 11. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

На момент обследования 08.02.2017 г. нарушены сроки реализации готовых блюд, а именно: допущено хранение в среднетемпературном холодильном шкафу, установленном в гарманже, приготовленных 08.02.2017 г. готовых блюд: «Рис отварной», «Свекла отварная», «Мясо отварное», «Свекольный сок», «Лук пассерованный», «Морковь пассерованная», «Молоко кипяченое» прокисшее, готовые глазированные украшения для пирожных, в качестве составляющих компонентов для приготовления кулинарных изделий на 09.02.2017 г., что не соответствует требованиям п. 8.23. СанПиН 2.4.5.2409-08.

На момент проведения обследования 08.02.2017 г. нарушены условия хранения (температурный режим) продовольственных продуктов и сырья, а именно: 1. хранится в складском помещении при температуре + 22°C «Повидло АРОМАтное», дата изготовления – 31.10.2016 г., срок хранения 6 мес. при температуре - от 2°C до 10°C (в указанной предприятием-изготовителем ИП Костарев А. Г. маркировке);

2. нарушен температурный режим хранения особоскорпортящихся продуктов в низкотемпературном холодильном шкафу, установленном в складском помещении, а именно: хранятся в низкотемпературном холодильном шкафу при температуре – 23 °C следующие пищевые продукты:

«Филе цыпленка (полуфабрикат кусковой бескостный охлажденный)», дата изготовления – 07.02.2017 г., срок хранения не более 48 часов при температуре 0°C плюс 4°C (в указанной предприятием-изготовителем ООО «Митра» маркировке),

«Бескостное мясо цыплят (полуфабрикат их мяса птицы бескостный охлажденный)», дата изготовления – 07.02.2017 г., срок хранения не более 48 часов при температуре 0°C плюс 4°C (в указанной предприятием-изготовителем ООО «Митра» маркировке);

3. нарушен температурный режим хранения особоскорпортящихся продуктов, а именно: в среднетемпературном холодильном шкафу, установленном в складском помещении, хранится при температуре + 5 °C «Горбуша (филе на коже мороженное)», дата изготовления – 28.10.2016 г., срок хранения не более 6 месяцев при температуре не



выше - 18°C с даты изготовления (в указанной предприятием-изготовителем ООО «ТПК-Остров» маркировке), что не соответствует требованиям п.п. 7.11., 7.12. СП 2.3.6.1079-01.

Раздача блюд осуществляется после проведения бракеража готовой и кулинарной продукции членами бракеражной комиссии: директор, врач, фельдшер, зав. производством, представители администрации (3 человека). Бракераж готовых блюд проводится ежедневно, ведется «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». При анализе «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции» с 12.01.2017 г. по 08.02.2017 г. установлено: отсутствует подпись одного из членов бракеражной комиссии в составе не менее 3-х человек за 24,25,30 января 2017 г. (обед), 03,06 февраля 2017 г. (обед), 07,08 февраля 2017 г. (завтрак, обед), что не соответствует требованиям п. 14.6., форма 2 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

На момент обследования 08.02.2017 г. на пищеблоке работают 8 сотрудников. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку (далее ЛМК).

При рассмотрении ЛМК и иной медицинской документации установлено: не привиты в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2014 г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» приложение 1 «Национальный календарь профилактических прививок» (в ред. Приказа Минздрава России от 16.06.2016 г. № 370н) сотрудники – ИП Кулинская Л. А., зав. производством Тихонович Л. М., повар Алиева Т., повар Третьякова Л. В., повар Гладкова О., кондитер Васильева С., работник зала Тимганова А. В., мойщица Боронбаева Н., о чем свидетельствует отсутствие сведений в личных медицинских книжках, предусмотренных п.1.1. (приложение 1) Приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005года «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»:

- о прививке против гепатита В у сотрудников – ИП Кулинской Л. А., повара Алиевой Т., повара Третьяковой Л. В., повара Гладковой О., кондитера Васильевой С., работника зала Тимгановой А. В., мойщицы Боронбаевой Н., что не соответствует требованиям п. 13.9. СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 2 статьи 5 ФЗ-157 от 17.09.1998 г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (далее – ФЗ-157), п.п. 12.1, 12.2 СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В», Приказа Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2014 г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» приложение 1 «Национальный календарь профилактических прививок» (в ред. Приказа Минздрава России от 16.06.2016 г. № 370н), Постановления Правительства РФ № 825 от 15.07.1999 г. «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»;

- о двукратной иммунизации против кори сотрудников до 55 лет: ИП Кулинской Л. А., повара Алиевой Т., повара Третьяковой Л. В., повара Гладковой О., кондитера Васильевой С., работника зала Тимгановой А. В., мойщицы Боронбаевой Н., что не соответствует требованиям п. 13.9. СанПиН 2.4.5.2409-08, Приказа Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2014 г. № 125н (в ред. Приказа Минздрава России от 16.06.2016 г. № 370н), ст. 35 ФЗ № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения», п. 6.2 СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита».



Неисполнение МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 77 с углубленным изучением английского языка» г. Перми названного федерального законодательства об организации питания влечет нарушение прав обучающихся на охрану здоровья.

Вследствие этого, в действиях должностных лиц образовательного учреждения, ответственных за соблюдение санитарно-эпидемиологического законодательства при организации питания усматриваются признаки дисциплинарного проступка.

Выявленные нарушения законодательства об организации питания стали возможными по причине отсутствия надлежащего контроля со стороны директора за деятельностью подчиненных сотрудников.

На основании изложенного, руководствуясь ст. 24 Федерального закона «О прокуратуре РФ»,

**ТРЕБУЮ:**

1. Безотлагательно рассмотреть настоящее представление с участием представителя прокуратуры Свердловского района г.Перми, заблаговременно уведомить прокурора района о времени и месте его рассмотрения.

2. Принять конкретные меры по устранению допущенных нарушений закона, их причин и условий, им способствующих.

3. Рассмотреть вопрос о привлечении к дисциплинарной ответственности должностных лиц, допустивших указанные нарушения законодательства (копии приказов направить в прокуратуру района).

4. О результатах рассмотрения представления и принятых мерах уведомить прокуратуру Свердловского района г.Перми в установленный законом месячный срок.

Обращаю Ваше внимание, что в соответствии со ст. 17.7 КоАП РФ установлена административная ответственность за умышленное невыполнение требований прокурора, вытекающих из его полномочий, установленных федеральным законом, в виде штрафа в размере от двух до трех тысяч рублей.

Прокурор района  
старший советник юстиции



В.В. Подгайный