



ПРОКУРАТУРА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПРОКУРАТУРА ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

**Всеволожская
городская прокуратура**

Колтушское шоссе, д.138, г. Всеволожск,
Ленинградская обл., 188640

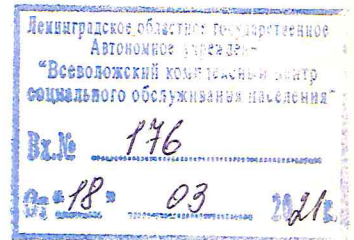
Директору ЛОГАУ «Всеволожский
комплексный центр социального
обслуживания населения»

Дьячковой С.А.

18.03.2021 № 21-149-2021

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

об устранении нарушений
федерального законодательства



Всеволожской городской прокуратурой, во исполнение задания прокуратуры Ленинградской области от 28.01.2021 №21-06-2021 проведена проверка соблюдения требований законодательства при организации питания в образовательных учреждениях района.

Организация питания в ЛОГАУ «Всеволожский комплексный центр социального обслуживания населения», осуществляется силами учреждения.

В силу 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 обучающихся и работников образовательной организации.

В соответствии с п.1 ст. 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» охрана здоровья обучающихся включает в себя, в том числе организацию питания обучающихся.

В соответствии со ст. 28 Федерального закона Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» в образовательных учреждениях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся, в т. ч. меры по организации их питания, и выполнения санитарного законодательства.

В соответствии со ст.17, ст.24, 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.

АГ № 576715

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20» утверждены Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (далее СП 2.4.3648-20)

В соответствии с п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 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.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

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.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм утверждены Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения САНПИН 2.3./2.4.3590-20 (далее – Требования):

В соответствии с п. 2.17 Требований сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

В соответствии с 2.21 Требованиями лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации

В соответствии с п. 3.4. Требованиями для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

В соответствии с п.3.13 Требованиями складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

В соответствии с п. 8.6.4. холодильное оборудование должно обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 2 к настоящим Правилам).

Пунктом 4.4. постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2020 № 15 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» установлены мероприятия, направленные на "разрыв" механизма передачи инфекции, одним из которых является обеспечение организациями и индивидуальными предпринимателями проведения дезинфекции во всех рабочих помещениях, использования оборудования по обеззараживанию воздуха, создания запаса дезинфицирующих средств, ограничения или отмены выезда за пределы территории Российской Федерации.

В ходе проверки, проведенной в ЛОГАУ «Комплексный центр социального обслуживания населения», расположенном по адресу: ЛО, г.Всеволожск, ул. Шишканя, д. 21, выявлены нарушения вышеуказанных норм:

- столовый инвентарь в полном объеме не промаркирован,
- сотрудники имеют на себе ювелирные украшения (серьги, кольца, браслеты),
- в нарушение требований приказа Министерства сельского хозяйства №589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» в ФГИС «Меркурий» продукция (мясо, рыба, молочная продукция) принята на склад 28.12.2020, 29.12.2020, 06.01.2021, однако на дату проверки (19.02.2021) ветеринарные документы в установленном порядке не погашены.

Допущенные нарушения вышеуказанных норм могут повлечь за собой нарушение прав детей на охрану здоровья.

Причинами допущенных нарушений явилось ненадлежащее исполнение должностными лицами ЛОГАУ «Всеволожский комплексный центр социального обслуживания населения» служебных обязанностей в части соблюдения требований санитарно-эпидемиологического законодательства.

Условиями, способствовавшими совершению вышеуказанных нарушений, явились отсутствие должного контроля со стороны руководства за деятельностью подчиненных сотрудников.

Последствиями выявленных нарушений является ущемление предоставленного ученикам права на охрану здоровья, гуманистический характер образования, светский характер образования в государственных, муниципальных организациях, осуществляющих образовательную деятельность.

На основании изложенного и руководствуясь ст.ст.22,24 Федерального закона «О прокуратуре Российской Федерации»,

ТРЕБУЮ:

1. Рассмотреть настоящее представление и принять конкретные меры по устранению выявленных нарушений закона, а также причин и условий, им способствующих.
2. В связи с допущенными нарушениями законодательства рассмотреть вопрос о привлечении виновных должностных лиц к ответственности.
3. О дате и времени рассмотрения представления прошу уведомить Всеволожскую городскую прокуратуру.
4. О результатах рассмотрения представления и принятых мерах сообщить во Всеволожскую городскую прокуратуру в установленный законом месячный срок.

Заместитель городского прокурора
советник юстиции



И.В. Завацкий

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

о возбуждении дела об административном правонарушении

«18» марта 2021 года

г. Всеволожск
15 час. 10 мин.

Заместитель Всеволожского городского прокурора советник юстиции Завацкий И.В., рассмотрев материалы проверки на предмет соблюдения ЛОГАУ «Всеволожский комплексный центр социального обслуживания населения» (ИНН 4703058280, ОГРН 1024700564723) требований санитарно-эпидемиологического законодательства при организации питания по адресу: ЛО, г. Всеволожск, ул. Шишканя, д.21,

УСТАНОВИЛ:

Всеволожской городской прокуратурой, во исполнение задания прокуратуры Ленинградской области от 28.01.2021 №21-06-2021 проведена проверка соблюдения требований законодательства при организации питания в образовательных учреждениях района.

Организация питания в ЛОГАУ «Всеволожский комплексный центр социального обслуживания населения», осуществляется силами учреждения.

В силу 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 обучающихся и работников образовательной организации.

В соответствии с п.1 ст. 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» охрана здоровья обучающихся включает в себя, в том числе организацию питания обучающихся.

В соответствии со ст. 28 Федерального закона Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» в образовательных учреждениях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся, в т. ч. меры по организации их питания, и выполнения санитарного законодательства.

В соответствии со ст.17, ст.24, 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.

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20» утверждены Санитарно-эпидемиологические требования к

организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (далее СП 2.4.3648-20)

В соответствии с п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 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.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

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.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм утверждены Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения САНПИН 2.3./2.4.3590-20 (далее – Требования):

В соответствии с п. 2.17 Требований сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

В соответствии с 2.21 Требованиями лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации,

предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации

В соответствии с п. 3.4.Требований для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

В соответствии с п.3.13 Требованиям складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

В соответствии с п. 8.6.4. холодильное оборудование должно обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 2 к настоящим Правилам).

Пунктом 4.4. постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2020 № 15 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» установлены мероприятия, направленные на "разрыв" механизма передачи инфекции, одним из которых является обеспечение организациями и индивидуальными предпринимателями проведения дезинфекции во всех рабочих помещениях, использования оборудования по обеззараживанию воздуха, создания запаса дезинфицирующих средств, ограничения или отмены выезда за пределы территории Российской Федерации.

В ходе проверки, проведенной в ЛОГАУ «Комплексный центр социального обслуживания населения», расположенном по адресу: ЛО, г.Всеволожск, ул. Шишканя, д. 21, выявлены нарушения вышеуказанных норм:

- столовый инвентарь в полном объеме не промаркирован,
- сотрудники имеют на себе ювелирные украшения (серьги, кольца, браслеты),
- в нарушение требований приказа Министерства сельского хозяйства №589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных

сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» в ФГИС «Меркурий» продукция (мясо, рыба, молочная продукция) принята на склад 28.12.2020, 29.12.2020, 06.01.2021, однако на дату проверки (19.02.2021) ветеринарные документы в установленном порядке не погашены.

В соответствии с должностной инструкцией заместителя директора ЛОГАУ «Всеволожский комплексный центр социального обслуживания населения» по воспитательно-реабилитационной работе Третьяковой Е.А., утвержденной приказом директора ЛОГАУ «Всеволожский комплексный центр социального обслуживания населения», в обязанности указанного должностного лица, в числе прочего входит организация работы пищеблока, выполнение требований по организации питания.

Таким образом, в действиях заместителя директора ЛОГАУ «Всеволожский комплексный центр социального обслуживания населения» по воспитательно-реабилитационной работе Третьяковой Е.А. усматриваются признаки административного правонарушения, предусмотренного ч.1 ст. 6.3 КоАП РФ – нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, выразившееся в нарушении действующих санитарных правил и гигиенических нормативов, невыполнении санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий.

Как следует из объяснения Третьяковой Е.А., данного в городской прокуратуре, с выявленными нарушениями санитарно-эпидемиологического законодательства она согласна.

На основании изложенного, руководствуясь ст. 25 Федерального закона «О прокуратуре Российской Федерации», ст. 25.11, ст. 28.1, ст. 28.4 КоАП РФ,

ПОСТАНОВИЛ:

1. Возбудить в отношении заместителя директора ЛОГАУ «Всеволожский комплексный центр социального обслуживания населения» по воспитательно-реабилитационной работе Третьяковой Е.А. производство об административном правонарушении, предусмотренном ч. 1 ст. 6.3 КоАП РФ.

2. Постановление и материалы проверки направить для рассмотрения во Всеволожский городской суд.

3. О дате, времени и результатах рассмотрения постановления прошу сообщить во Всеволожскую городскую прокуратуру.

Заместитель городского прокурора
советник юстиции


И.В. Завацкий

С настоящим постановлением о возбуждении дела об административном правонарушении, с материалами дела по ст.6.3 КоАП РФ, ознакомлен.

Мне разъяснены права лица, в отношении которого ведется производство по делу об административном правонарушении, предусмотренные ч.1 ст. 25.1 КоАП РФ, а именно: лицо, в отношении которого ведется производство по делу об административном правонарушении, вправе знакомиться со всеми материалами дела, давать объяснения, представлять доказательства, заявлять ходатайства и отводы, пользоваться юридической помощью защитника. Положения ст. 25.4 КоАП РФ мне разъяснены и понятны.

Мне разъяснены положения ст. 51 Конституции РФ, в соответствии с которыми я не обязан свидетельствовать против себя самого, своего супруга, родителей, детей, усыновителей, усыновленных, родных братьев и родных сестер, дедушки, бабушки, внуков.

Русским языком владею свободно, в услугах переводчика не нуждаюсь, объяснения желаю давать на русском языке.

Объяснение лица, в отношении которого ведется производство по делу об административном правонарушении:

Сведения о лице:

ФИО: Третьякова Елена Аркадьевна

Дата рождения: 03.11.1970

Место рождения: г. Пермь

Место регистрации: Санкт-Петербург, ул. Шкапина, д. 22, лит. А, кв. 15

Место жительства: Санкт-Петербург, ул. Шкапина, д. 22, лит. А, кв. 15

Место работы: заместителя директора ЛОГАУ «Всеволожский комплексный центр социального обслуживания населения» по воспитательно-реабилитационной работе

Судимость: нет

Документ, удостоверяющий личность: паспорт 41 15 715426

Телефон: 8-911-039-62-42

Копию настоящего постановления получил(а) «__» марта 2021 года