



Прокуратура Российской Федерации
Прокуратура Республики Бурятия
ПРОКУРАТУРА
Тарбагатайского района
671110, с. Тарбагатай, ул. Лесная, 2а
тел./факс 56-3-02

Директору Тарбагатайского филиала
ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и
сервиса»

Буторовой А.И.

// 03.2019 03-01-2019

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

об устранении нарушений
федерального законодательства

Прокуратурой района проведена проверка соблюдения законодательства при организации питания несовершеннолетних в Тарбагатайском филиале ГБПОУ СПО «Бурятский колледж сервиса и туризма» (далее Филнал), в ходе которой выявлены следующие нарушения федерального законодательства.

Статьей 28 Федерального закона от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» предусмотрено, что 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 РФ от 23.07.2008 № 45 утвержден СанПиН 2.4.5.2409-08 (Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы") (далее - СанПиН).

Проведенной проверкой выявлены нарушения требований вышеуказанного законодательства.

Так, согласно п. 2.5. СанПиН объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключаящим встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Проверкой установлено, что объемно-планировочные и конструктивные решения помещений пищеблока столовой не исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции. Сырые продукты при приемке поступают на склад через помещение горячего цеха, пекарного цеха.

ВВ 000974 ✪

В нарушение п. 4.14 СанПиН складское помещение пищеблока не оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование не оснащено контрольными термометрами.

Мясной и овощные цеха не оборудованы производственными раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смесители, пекарный цех не оборудован производственными раковинами, раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, что является нарушением п. 3.3 СанПиН в соответствии с которым во всех производственных цехах устанавливаются раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Моечные для мытья столовой и кухонной посуды и плиты в горячем цехе не оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции (п.3.6 СанПиН).

В нарушение п. 5.10 СанПиН мытье столовой посуды осуществляется в 2х секционной ванне, а не предусмотренном СанПиН 3х секционной ванне.

Разделочный инвентарь частично не имеет специальной маркировки, что является нарушением п. 4.10 СанПиН согласно которому для разделочного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться отдельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда: разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь".

Согласно п. 5.21 СанПиН для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) выделяется отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку. В нарушение требований в колледже для уборки помещений отсутствует специально выделенный инвентарь, со специальной маркировкой.

В нарушение п. 6.4 СанПиН в организации не разработано примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 настоящих санитарных правил).

В организации допускается прием и хранение пищевых продуктов, без маркировки (крупа гречневая, рис, рыба мороженая – минтай), а так же без сопроводительных документов, что является нарушением п. 6.26 СанПиН, согласно которому прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

В организации на момент проверки (06.03.2019) установлено использование пищевых продуктов с истекшим сроком годности – пряники «Северные» изготовитель: ООО «БТК» РБ, г. Улан-Удэ, ул. Дальнезагорная, 2. Срок годности – 30 суток в зимнее время, дата изготовления – 22.01.2019. В соответствии с п. 6.25 СанПин 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 (пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.)

Выявленные нарушения закона не допустимы, поскольку нарушают права несовершеннолетних студентов учреждения на достойные условия существования, здоровую среду обитания, гарантированные ст. ст. 7, 45 Конституции Российской Федерации.

На основании изложенного, руководствуясь ст.24 Федерального закона "О прокуратуре Российской Федерации",

ПРЕДЛАГАЮ:

1. Рассмотреть настоящее представление и принять меры к устранению нарушений закона.
2. Решить вопрос о привлечении к дисциплинарной ответственности виновных должностных лиц.
3. Для обеспечения участия представителя прокуратуры необходимо уведомить о дне и месте его рассмотрения.
4. О результатах и принятых мерах сообщите в прокуратуру района в установленный законом месячный срок.

Прокурор района
старший советник юстиции



А.Е. Гусликов

О.А. Иванова, 56488