



ПРОКУРАТУРА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ПРОКУРАТУРА КУРСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРОКУРАТУРА  
ЧЕРЕМИСИНОВСКОГО РАЙОНА

306440, п. Черемисиново, ул. Мира, 7  
Тел. 2-12-40

Директору ОКУ «Черемисиновский  
центр для несовершеннолетних»

Золотых В.В.

09.06.2022 № 22-1022

## ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

об устранении нарушений законодательства  
при организации питания с круглосуточным  
пребыванием граждан

Прокуратурой района во исполнении поручения прокуратура области от 30.05.2022 № 7-15-2022 «О проверке полноты выполнения контрактных обязательств по оказанию услуг питания в организациях социальной направленности с круглосуточным пребыванием граждан», проведена проверка исполнения названного законодательства в ОКУ «Черемисиновский центр для несовершеннолетних».

Проведенной проверкой были выявлены нарушения указанного выше законодательства.

Согласно статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ организация питания обучающихся возлагается на организацию, осуществляющие образовательную деятельность.

В соответствии со ст. 1 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – это состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

В силу ст. 11 названного Закона юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны, в том числе: выполнять требования санитарного законодательства, разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия; обеспечивать безопасность для здоровья человека пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при реализации населению.

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 утверждены санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Согласно 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.

Хранение стерильных бутылочек, сосок и пустышек должно быть организовано в специальной промаркированной посуде с крышкой.

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.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.

При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

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.

Проведенной прокуратурой района 08.06.2022 года проверкой установлено, что в нарушении п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 в пищеблоке отсутствует контроль температурного режима холодильного оборудования для суточного набора продуктов, что нарушает права граждан по оказанию услуг питания, временно находящихся в ОКУ «Черемисиновский центр для несовершеннолетних».

Выявленные нарушения стали возможны в результате ненадлежащего исполнения требований законодательства должностными лицами ОКУ «Черемисиновский центр для несовершеннолетних», а также отсутствия контроля со стороны руководства.

На основании изложенного, руководствуясь ст. 24 Федерального Закона от 17.01.1992 N2 2202-1 «О прокуратуре Российской Федерации»,

#### ПРЕДЛАГАЮ:

1. Незамедлительно рассмотреть настоящее представление с участием представителя прокуратуры района и принять исчерпывающие меры к устранению отмеченных нарушений закона, и недопущению их впредь.
2. Рассмотреть в установленном законом порядке вопрос о наличии оснований для привлечения лиц, допустивших отмеченные нарушения федерального законодательства, к дисциплинарной ответственности.
3. О месте и времени рассмотрения представления прошу сообщить в прокуратуру района заблаговременно для обеспечения участия прокурора в его рассмотрении.
4. О результатах рассмотрения и принятых мерах в установленный законом месячный срок сообщите в прокуратуру района.

Прокурор района

старший советник юстиции



А.В. Ващенко