



Прокуратура Российской Федерации

Прокуратура Тульской области

**УЗЛОВСКАЯ
МЕЖРАЙОННАЯ
ПРОКУРАТУРА**

ул. Трегубова, 29
Узловая, Россия, 301600

Заведующей МДОУ центр развития
ребенка – детский сад № 14

Кузенковой Т.А.

11.03.2018 № 7-04-2018/185
На № _____ от _____

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

об устранении нарушений законодательства
об образовании и законодательства о санитарно-
эпидемиологическом благополучии населения

Узловской межрайонной прокуратурой совместно с территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области по городу Новомосковску, городу Донскому, Богородицкому, Веневскому, Кимовскому и Узловскому районам, проведена проверка исполнения требований законодательства об образовании и законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения в МДОУ центр развития ребенка – детский сад № 14.

Статья 4 Федерального закона Российской Федерации от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка» предусматривает, что государственная политика в интересах детей является приоритетной и основана на установленных законом принципах, в том числе на принципе ответственности должностных лиц, граждан за нарушение прав и законных интересов ребенка, причинение ему вреда.

На основании ст. 4 Федерального закона от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» одним из основных принципов охраны здоровья является принцип приоритета охраны здоровья детей.

Согласно пунктам 2 и 15 части 3 статьи 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» к компетенции образовательной организации в установленной сфере деятельности относятся, в

УС № 068863

том числе, 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.

Пунктом 2 части 6 указанной статьи предусмотрено, что 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.

Из содержания п. 1 ч. 2 ст. 23 названного Закона следует, что дошкольная образовательная организация - образовательная организация, осуществляющая в качестве основной цели ее деятельности образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования, присмотр и уход за детьми.

В силу пункта 8 части 1 статьи 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» охрана здоровья обучающихся включает в себя, в том числе, и обеспечение безопасности обучающихся во время пребывания в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

При этом, организация охраны здоровья обучающихся (за исключением оказания первичной медико-санитарной помощи, прохождения медицинских осмотров и диспансеризации) в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, осуществляется этими организациями (часть 2 статьи 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ).

Статьей 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» предусмотрено, что юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, а также разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

На основании ч. 1 ст. 28 Федерального закона РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ в дошкольных образовательных организациях 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.

В соответствии с п. 14. 11 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» при кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (приложение 7), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим

процессам приготовления блюд. Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

В соответствии с п. 14. 24 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

В соответствии с п. 13.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

В соответствии с п. 13.10 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

В соответствии с п. 13.12 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

В соответствии с п. 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации

режима работы дошкольных образовательных организаций» производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям: доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень".

В соответствии с п. 13.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

В соответствии с п. 14.11 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» при кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

В соответствии с п. 18.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» в целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинские работники проводят: контроль за пищеблоком и питанием детей.

В соответствии с п. 15. 3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

В соответствии с п. 15. 6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации

режима работы дошкольных образовательных организаций» завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.

В соответствии с п. 15. 7 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» 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.

При организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в примерное меню включаются блюда и продукты с учетом режима работы дошкольной образовательной организации и режима питания детей.

Проверкой установлено.

В нарушение п. 14.11 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» не соблюдается технология приготовления блюд (гарниры из риса не варят в большом объеме воды в соотношении 1:6, а промывают водой).

В нарушение п. 14.24 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» суточная проба готовой продукции не хранится в полном объеме в течение 48 часов (отсутствует кофейный напиток от 04.03.19г.), крышки на емкостях для хранения проб частично ржавые.

В нарушение п. 13.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» не исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов (для приготовления салатов из свежих овощей используется стол и доска «Овощи сырые»).

В нарушение п. 13.12 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» -металлический инвентарь после мытья не прокаливают в духовом шкафу; насадки для

мясорубки после мытья не обдают кипятком и тщательно не просушивают (отмечены остатки пищи, ржавчина).

В нарушение п. 13.13 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» в работе используются не промаркированные разделочные ножи.

В нарушение п. 13.10 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» нарушена инструкция по обработке кухонной посуды (отсутствует термометр для определения температуры воды, моечные ванны не промаркированы по количеству литров, отсутствуют мерные емкости для моющих средств).

В нарушение п. 18.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» снижен контроль со стороны медицинского работника за работой пищеблока и питанием детей.

В нарушение п.п. 15.3, 15.7 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» фактический рацион питания не соответствует утвержденному примерному меню: в феврале 2019г. допущено занижение употребления в среднем на одного ребенка: говядины - 52%, яйца -10%, фруктов –30%.

В нарушение п. 15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» ежедневно в обед не включается закуска (салат или порционные овощи, сельдь с луком).

В нарушение п. 15.7 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» в фактический рацион питания рыба, сыр и сметана не включаются 2-3 раза в неделю.

Между тем, неисполнение должностными лицами вышеназванных нормативных правовых актов создает угрозу нарушения прав детей, посещающих указанную дошкольную образовательную организацию, их родителей, работников учреждения на охрану жизни и здоровья.

Причиной данных нарушений явилось ненадлежащее исполнение должностными лицами МДОУ центр развития ребенка – детский сад № 14 своих должностных обязанностей.

На основании изложенного, руководствуясь статьей 24 Федерального закона «О прокуратуре Российской Федерации»,

ТРЕБУЮ:

1. Незамедлительно рассмотреть настоящее представление и принять конкретные меры по устранению выявленных нарушений, причин и условий, им способствовавших, о чем сообщить в прокуратуру.

2 Рассмотреть настоящее представление с участием прокурора. О времени и месте рассмотрения представления сообщить прокурору.

3. Решить вопрос о привлечении в порядке ст. 192 Трудового кодекса РФ к ответственности работников, ответственных за осуществлением контроля за обеспечением сохранности автомобильных дорог и не соблюдении муниципальной программы.

4. О результатах рассмотрения настоящего представления сообщить прокурору в установленный законом срок.

Информацию подтвердить документально.

Заместитель прокурора
советник юстиции



Е. Л. Маторина

Ю.С.Фокина 6-42-83