



ПРОКУРАТУРА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОКУРАТУРА
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРОКУРАТУРА
ТУРИНСКОГО РАЙОНА

ул. Ленина, 31, г. Туринск, 623900

Директору ГКУ СО «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Туринского района»

Булатовой Л.П.

Ул. Чкалова, д.58, г. Туринск,
Свердловская область, 623903

эл. почта: soc168@egov66.ru /
turdd_1@mail.ru

18.06.2021 № 01-14-2021

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

об устранении нарушений законодательства
о безопасности несовершеннолетних

Прокуратурой Туринского района во исполнение п. 2.23 расширенного заседания прокуратуры Свердловской области от 05.03.2021 проведена проверка соблюдения законодательства в сфере предоставления услуг социальными учреждениями с круглосуточным пребыванием граждан.

В силу ст. 2 Конституции Российской Федерации человек, его права и свободы являются высшей ценностью. Признание, соблюдение и защита прав и свобод человека и гражданина - обязанность государства.

В п. 3 ст. 3 Конвенции о правах ребенка определено, что государства-участники Конвенции обеспечивают соответствие учреждений, служб и органов, ответственных за заботу о детях или их защиту, нормам, установленным компетентными органами, в частности в области безопасности и здравоохранения с точки зрения численности и пригодности их персонала, а также компетентного надзора.

Согласно п. 25 Постановления Правительства РФ от 24.05.2014 № 481 «О деятельности организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и об устройстве в них детей, оставшихся без попечения родителей» организации для детей-сирот обеспечивают условия пребывания в них детей, отвечающие требованиям законодательства Российской Федерации.

Статья 3 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» устанавливает, что законодательство в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения состоит из настоящего Федерального закона, других федеральных законов, а также принимаемых в соответствии с ними иных нормативных правовых актов Российской Федерации, законов и иных нормативных правовых актов субъектов Российской Федерации.

Согласно ч. 2 и ч. 5 ст. 15 Федерального закона № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», пищевые продукты, пищевые

добавки, продовольственное сырье, а также контактирующие с ними материалы и изделия в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации населению должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Граждане, индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие производство, закупку, хранение, транспортировку, реализацию пищевых продуктов, пищевых добавок, продовольственного сырья, а также контактирующих с ними материалов и изделий, должны выполнять санитарно-эпидемиологические требования.

Требования к безопасности пищевой продукции (включая условия хранения продукции) установлены Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

В соответствии с п. 1 ст. 14 ТР ТС 021/2011 планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря.

По результатам проведенной проверки установлено, что в нарушение п. 1 ст. 14 ТР ТС 021/2011 в ГКУ СО «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Туринского района» планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер не позволяют обеспечить соблюдение поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря, необходимое пространство для осуществления технологических операций.

Часть 1 статьи 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» гласит, 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 27.10.2020 № 32 утверждены санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

Установлено, что в нарушение п. 1 ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.16 СанПин 2.3/2.4.3590-20 в ГКУ СО «Социально-

реабилитационный центр для несовершеннолетних Туринского района» стены и пол производственных помещений пищеблока имеют дефекты в виде трещин, отслоившейся краски; отпавшей или сколотой облицовочной плитки, в связи с чем отсутствует возможность для проведения качественной влажной уборки и дезинфекции стен и пола.

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».

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.

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.

Проверкой установлено, что в нарушение п. 1 ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 в ГКУ СО «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Туринского района» отсутствует технологическое оборудование: пароконвектомат, овощерезательная машина, картофелеочистительная машина, электропровод для готовой продукции. Отсутствуют моечные ванны для обработки мясорыбной продукции, холодильное оборудование для хранения овощей имеется в недостаточном количестве. Кроме того, имеются в цехе первичной обработки имеются не цельнометаллические производственные столы. Отсутствует стол для работы с тестом из дерева лиственных твердых пород. Не предусмотрен стол с охлаждаемой поверхностью в зоне приготовления холодных закусок. Для обеззараживания воздуха в зоне холодных закусок отсутствует бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. Посуда для приготовления блюд (с маркировкой «каша») выполнена из алюминия. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд не имеет мерную метку объема в литрах или миллилитрах. Также раздаточный инвентарь (разделочные доски) имеет дефекты в виде трещин, что нарушает режим проведения обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Указанные в настоящем представлении нарушения могут повлечь вред жизни и здоровью воспитанников ГКУ СО «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Туринского района», а также сотрудников учреждения, что является недопустимым.

На основании изложенного, руководствуясь ст. 22, 24 Федерального закона от 17.01.1992 № 2202-1 «О прокуратуре Российской Федерации»,

ТРЕБУЮ:

1. Безотлагательно рассмотреть настоящее представление, принять меры по устранению выявленных нарушений законодательства Российской Федерации.

2. Рассмотреть вопрос о привлечении виновных должностных лиц к дисциплинарной ответственности, копию приказа предоставить в прокуратуру Туринского района.

3. О результатах рассмотрения представления и принятых мерах по устранению выявленных нарушений, сообщить в прокуратуру Туринского района в течение месяца со дня внесения представления.

4. Настоящее представление рассмотреть с участием представителя прокуратуры Туринского района в соответствии с п. 16 Приказа Генерального прокурора России от 07.12.2007 № 195 «Об организации прокурорского надзора за исполнением законов, соблюдением прав и свобод человека и гражданина».

5. О дате, времени и месте рассмотрения представления уведомить прокурора Туринского района Свердловской области (тел/факс: 8(34349) 2-17-34).

Заместитель прокурора Туринского района
советник юстиции



А.Ю. Барахоев