



ПРОКУРАТУРА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПРОКУРАТУРА ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ

**ПРОКУРАТУРА
ЯРОСЛАВСКОГО РАЙОНА**

ул. Свободы, 60, г. Ярославль, 150999

23.04.24 № 3 - 4 - 24

Директору МОУ «Глебовская
основная школа» ЯМР

Ивановой А.Н.

glebov-sch.yamr@yarregion.ru

03-04-2024/Прдп218-24-224

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ
об устранении нарушений
федерального законодательства

Прокуратурой района проведена проверка исполнения законодательства о санитарно-эпидемиологических требованиях к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения в МОУ «Глебовская основная школа» ЯМР.

В соответствии с пунктом 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 относится создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья обучающихся и работников образовательной организации.

Согласно пункту 2 части 6 статьи 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ образовательная организация обязана 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.

На основании статьи 28 и статьи 55 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 и выполняться требования санитарного законодательства.

В соответствии со ст. 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц.

АВ 026896

Прокуратура Ярославского района
№ 03-04-2024/Прдп218-24-224

Согласно ст. 2.1 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включающие в себя, в том числе, обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов.

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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» (далее – СП 2.4.3648-20).

В соответствии с пунктом 2.4.11 СП 2.4.3648-20 на каждом этаже объекта размещаются туалеты для детей и молодежи. На каждом этаже объектов организаций, реализующих образовательные программы дошкольного образования, начального общего, основного общего и среднего общего образования, организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, хозяйствующих субъектов социального обслуживания семьи и детей с круглосуточным пребыванием, загородных стационарных детских оздоровительных лагерей с круглосуточным пребыванием оборудуются туалетные комнаты для детей (молодежи) разного пола. Площадь туалетов для детей до 3 лет должна составлять не менее 12 м², от 3 до 7 лет - 16,0 м²; для детей старше 7 лет - не менее 0,1 м² на ребенка.

Туалетные комнаты оборудуются умывальниками и туалетными кабинками с дверями. Во вновь строящихся хозяйствующих субъектах в туалетах для мальчиков дополнительно устанавливаются писсуары, оборудованные перегородками.

В нарушение данного пункта в туалетах для мальчиков и девочек отсутствуют кабинки с дверями.

Согласно п. 2.4.6.2, СП 2.4.3648-20 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.

В нарушение данного пункта инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, частично имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Имеющиеся ножи, частично маркированы.

Согласно п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В нарушение данного пункта на момент проверки имеются следы протечек в кабинете 8 класса и в туалетах.

Пунктом 2.5.2 СП 2.4.3648-20 предусмотрено, что полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

В нарушение данного пункта требуется замена линолеума в коридоре перед компьютерным классом, так как имеется нарушение целостности (дефекты в виде дыр).

В соответствии с пунктом 2.2 Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20) прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

В нарушение указанного пункта на коробке печенье сахарное «Топленое молоко» отсутствует дата изготовления от производителя.

Пунктом 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусмотрено, что в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

В нарушении данного пункта на момент проверки отсутствуют суточные пробы от 27.03.2024.

Нарушение законодательства о санитарно-эпидемиологических требованиях к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения детей, стало возможным вследствие бездействия должностных лиц МОУ «Глебовская основная школа» ЯМР.

На основании вышеизложенного, руководствуясь ст. 24 Федерального закона «О прокуратуре Российской Федерации»,

ТРЕБУЮ:


1. Рассмотреть настоящее представление с участием представителя прокуратуры района. О времени и месте рассмотрения представления сообщить в прокуратуру района в письменном виде.

2. Принять исчерпывающие меры, направленные на устранение выявленных нарушений действующего законодательства и недопущению их в дальнейшем.

3. Рассмотреть вопрос о привлечении к дисциплинарной ответственности работников, допустивших указанные нарушения.

4. О результатах рассмотрения и принятых мерах сообщить в прокуратуру района в установленный законодательством месячный срок в письменной форме.

Прокурор района
старший советник юстиции



А.Г. Корнилов