



Прокуратура Российской Федерации  
Прокуратура Тамбовской области

**ПРОКУРАТУРА  
МУЧКАПСКОГО РАЙОНА**

ул. Гагарина, 3  
р.п. Мучкапский, Мучкапский район  
Тамбовская область, 393570

« 13 » 03.2019 02-05-06-2019  
№

Заведующему МБДОУ «Детский сад  
«Солнышко»

Лыгиной Е.В.

393570, Тамбовская область,  
Мучкапский район, р.п. Мучкапский,  
ул. Советская, д.33

На № \_\_\_\_\_

**ПРЕДСТАВЛЕНИЕ**

об устранении нарушений  
законодательства при организации  
питания обучающихся и  
воспитанников образовательных  
организаций

Прокуратурой района 12.03.2019 в соответствии с поступившим в ее адрес заданием проведены проверки соблюдения законодательства при организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций в первом и втором корпусах МБДОУ «Детский сад «Солнышко», расположенном по адресу: 393570, Тамбовская область, Мучкапский район, р.п. Мучкапский, ул. Советская, д.33, по результатам которых выявлены нарушения, выразившиеся в следующем.

В соответствии с ч.1 ст.28 Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее- Закон №52-ФЗ) в дошкольных и других образовательных учреждениях 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.

В силу ч.ч. 1 и 3 ст.39 Закона №52-ФЗ на территории Российской Федерации действуют федеральные санитарные правила, утвержденные и введенные в действие федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим нормативно-правовое регулирование в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

Соблюдение санитарных правил является обязательным для юридических лиц.

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 №26 утверждены СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13), в соответствии с п.13.14 которых столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже



40°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Вопреки этому на момент проверки моечные, установленные в групповых первого корпуса дошкольного образовательного учреждения, не были оборудованы гибкими шлангами.

На основании п.14.15 СанПиН 2.4.1.3049-13 горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

В нарушение данного требования в первом корпусе дошкольного образовательного учреждения горячие готовые блюда повторно разогреваются.

Во втором корпусе дошкольного образовательного учреждения готовое блюдо (запеканка) хранилось более 2 часов, приготовлено в 13 часов 00 минут, а раздача в 16 часов 00 минут.

Согласно п.14.14 СанПиН 2.4.1.3049-13 потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

В нарушение данного требования в первом корпусе дошкольного образовательного учреждения не моется потребительская упаковка консервированных продуктов перед вскрытием.

В соответствии с п.13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям: столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими; для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других); 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»; - посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека; - компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду; - кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению; - количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.



Вопреки этому имеющийся в первом корпусе дошкольного образовательного учреждения разделочный инвентарь (доски, ножи) требуют замены, а также неправильно хранятся; также не промаркирован кухонный инвентарь (ведра, кастрюли) для групповых.

Во втором корпусе дошкольного образовательного учреждения разделочный инвентарь (доски) также требуют замены, а также неправильно хранятся; также не промаркирован кухонный инвентарь (ведра, кастрюли) для групповых.

На основании п.14.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 6), который хранится в течение года.

В ходе проверки в первом корпусе дошкольного образовательного учреждения в нарушение данного требования была выявлена недостоверная запись в журнале учета температурного режима в холодильном оборудовании (на термометре + 11 градусов Цельсия, а в журнале + 4 градуса Цельсия).

В соответствии с п.13.18 СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

Вопреки этому в первом корпусе дошкольного образовательного учреждения пищевые отходы собираются в тару без крышки.

На основании п.14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (приложение N 5), который хранится в течение года.

В нарушение данного требования в ходе проверки в первом корпусе дошкольного образовательного учреждения выявлено отсутствие журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Согласно п.13.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать в соответствии с приложением №4. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.