



ПРОКУРАТУРА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОКУРАТУРА  
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО  
АВТОНОМНОГО ОКРУГА - ЮГРА

Прокуратура Сургутского района

ул. Островского, д. 47  
г. Сургут, Россия, 628418  
тел. 8(3462) 21-99-04, факс 21-99-71

16.08.2011 № 03.Од.2004

Директору Департамента социального  
развития ХМАО-Югры  
Пономаревой Т.А.  
[Socprotect@admhmao.ru](mailto:Socprotect@admhmao.ru)

## ПРЕДСТАВЛЕНИЕ об устраниении нарушений закона

Прокуратурой района по поручению прокуратуры округа проведена проверка обеспечения законности при организации питания в учреждениях, в том числе соблюдения норм санитарно-эпидемиологического законодательства, законодательства о пожарной безопасности, в сфере противодействия терроризму.

На основании Конституции Российской Федерации в Российской Федерации охраняется здоровье людей (ч. 2 ст. 7).

Федеральный закон от 21.11.2011 №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (далее – ФЗ №323-ФЗ) является базовым законодательным актом, регулирующим отношения, возникающие в сфере охраны здоровья граждан в Российской Федерации. Данный Федеральный закон определяет правовые, организационные и экономические основы охраны здоровья граждан, права и обязанности граждан, медицинских работников, гарантии реализации этих прав, компетенцию органов публичной власти и медицинских организаций в сфере охраны здоровья (ст. 1 ФЗ №323-ФЗ).

В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения как одного из основных условий реализации конституционных прав граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду 30.09.1999 издан Федеральный закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее – ФЗ № 52-ФЗ).

В соответствии с п.1 абз. 1 ст.1 ФЗ № 52-ФЗ санитарно-эпидемиологическое благополучие населения - состояние здоровья населения, среди обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Согласно ч.2 ст. 17 ФЗ №52-ФЗ при организации питания в социальных учреждениях обязательно соблюдение научно обоснованных физиологических норм питания человека.

Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 утверждено Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании (далее – Положение).

Согласно п.1 Положения основной задачей государственного санитарно-эпидемиологического нормирования является установление санитарно-эпидемиологических требований, обеспечивающих безопасность для здоровья человека среды его обитания.

В соответствии с п.3 Положения государственные санитарно-эпидемиологические правила устанавливают единые санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения.

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 утверждены санитарно-эпидемиологических правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН).

Пунктом 1.1 СанПиН установлено, что санитарно-эпидемиологические правила и нормативы устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

Пунктом 2.1 СанПиН установлено, что предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Согласно п. 2.5. СанПиН в предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участника в приготовлении продукции общественного питания персонала.

В соответствии с п. 2.8 СанПиН изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

В соответствии с п. 2.13 СанПиН зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Пунктом 2.16 СанПиН установлено, что 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.

Согласно п. 3.2 СанПиН для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

Согласно разделу 7 СанПиН при организации питания пациентов в организациях социального обслуживания, осуществляющих обслуживание в стационарных условиях, должны соблюдаться следующие требования: при организации питания пациентов должны учитываться принципы лечебного питания. Рацион питания должен быть разнообразным и соответствовать лечебным показаниям по химическому составу, пищевой ценности, набору пищевой продукции, режиму питания, сбалансированности рациона питания по всем незаменимым и заменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы, витамины, минеральные вещества. В дни замены пищевой продукции и блюд должен осуществляться подсчет химического состава и пищевой ценности диет (пп. 7.1.2).

Подпунктами 7.1.3, 7.1.4 СанПиН установлено, что выдача готовой пищевой продукции должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии), независимо от способа организации обеспечения питания (самой организацией или сторонней организацией по договору), 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 проводиться назначенным ответственным лицом в специально выделенные обеззараженные и промаркованные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третий блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

В соответствии с пп. 7.1.5 СанПиН для исключения опасности контактного микробиологического загрязнения пищевой продукции раздачу пищевой продукции должны производить назначенные ответственные лица. Не допускается к раздаче пищевой продукции иной персонал.

Прокуратурой района 29.07.2021 совместно со специалистом территориального отдела Роспотребнадзора осуществлена выездная проверка в БУ ХМАО-Югры «Центр социальной адаптации для лиц без определённого места жительства», в ходе которой установлены нарушения требований санитарно-эпидемиологического законодательства.

В учреждении не организовано лечебное питание, отсутствует приказ об организации лечебного питания, не назначены ответственные лица, производственный контроль не основан на принципах ХАССП, на предприятии требуется замена технических средств для реализации технологических процессов, а именно холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, в связи с тем, что инвентарь старый невозможно надлежащим образом производить его дезинфекцию и обеспечивать условия хранения. В цехе отсутствует горячая вода, мойка столовой и кухонной посуды, являющиеся источником выделения влаги, тепла не оборудованы локальными вытяжными системами, внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений имеет повреждения, требуется ремонт.

В ходе аналогичной проверки БУ ХМАО-Югры «Сургутский районный центр социального обслуживания населения» филиал в г.п. Федоровский установлены нарушения требований санитарно-эпидемиологического законодательства, а именно в учреждении производственный контроль не основан на принципах ХАССП, в ходе проверочных мероприятий не представлены технологические документы на продукцию.

В БУ ХМАО-Югры «Сургутский районный центр социальной помощи семье и детям» установлено, что у работника столовой – Котовой З.И. не пройдена профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация.

В соответствии с частью 1 статьи 4 Федерального закона от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон №124-ФЗ) целями государственной политики в интересах детей являются:

- осуществление прав детей, предусмотренных Конституцией Российской Федерации, недопущение их дискриминации, упрочение основных гарантий прав и законных интересов детей, а также восстановление их прав в случаях нарушений;

- формирование правовых основ гарантий прав ребенка;

- содействие физическому, интеллектуальному, психическому, духовному и нравственному развитию детей, воспитанию в них патриотизма и гражданственности, а также реализации личности ребенка в интересах общества и в соответствии с не противоречащими Конституции Российской Федерации и федеральному законодательству традициями народов Российской Федерации, достижениями российской и мировой культуры;

- защита детей от факторов, негативно влияющих на их физическое, интеллектуальное, психическое, духовное и нравственное развитие.

Указанные выше нарушения в том числе влекут нарушения прав несовершеннолетних на благоприятные условия развития.

Выявленные нарушения являются существенными, недопустимыми и требуют принятия конкретных мер, направленных на их устранение и недопущение подобных нарушений в будущем.

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

#### ТРЕБУЮ:

1. Безотлагательно рассмотреть настоящее представление с участием представителя прокуратуры района. Принять конкретные меры по устраниению выявленных нарушений закона, причин и условий, им способствовавших.

2. Рассмотреть вопрос о привлечении к дисциплинарной ответственности виновных должностных лиц.

3. О месте, дате и времени безотлагательного рассмотрения представления уведомить прокуратуру Сургутского района для участия в его рассмотрении.

4. О результатах рассмотрения представления и принятых мерах по устраниению нарушений в месячный срок сообщить в прокуратуру Сургутского района.

И.о. прокурора района  
советник юстиции

А.В. Скворцов