



Прокуратура Российской Федерации

**ПРОКУРАТУРА
Нижегородской области**

Семеновская городская прокуратура

ул. Матвеева, 8
г. Семенов, 606650

18.08.2021 № 5-2-2021

Директору ГБУ «Семеновский дом-интернат для престарелых и инвалидов»

Сахарову Е.В.

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

об устранении нарушений
федерального законодательства

Семеновской городской прокуратурой по поручению прокуратуры Нижегородской области № 7-06-2021 от 16.07.2021 проведена проверка исполнения законодательства при организации питания в деятельности ГБУ «Семеновский дом-интернат для престарелых и инвалидов» (далее – Учреждение).

Согласно п. 7 ст. 9 Федерального закона от 28.12.2013 № 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации» получатели социальных услуг имеют право на обеспечение условий пребывания в организациях социального обслуживания, соответствующих санитарно-гигиеническим требованиям, а также на надлежащий уход.

В силу ч. 2 ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» при организации питания в дошкольных и других образовательных организациях, медицинских организациях, оздоровительных учреждениях и организациях социального обслуживания, установлении норм пищевого довольствия для военнослужащих, а также при установлении норм питания для лиц, находящихся в следственных изоляторах или отбывающих наказание в исправительных учреждениях, обязательно соблюдение научно обоснованных физиологических норм питания человека.

Согласно п. 2.5 Санитарных правил СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (далее – Санитарные правила 2.3/2.4.3590-20), планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, сырых

А 052076

полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

В силу п. 2.19 Санитарных правил 2.3/2.4.3590-20 для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

В соответствии с п. 3.2 Санитарных правил 2.3/2.4.3590-20 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.

Согласно п. 3.4 Санитарных правил 2.3/2.4.3590-20 для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

В силу п. 3.10 Санитарных правил 2.3/2.4.3590-20 столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В силу п. 3.13 Санитарных правил 2.3/2.4.3590-20 складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

В соответствии с п. 5.1 Санитарных правил 2.3/2.4.3590-20 с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

Пунктом 7.1.4 Санитарных правил 2.3/2.4.3590-20 предусмотрено, что суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С.

В силу п. 7.1.13 Санитарных правил 2.3/2.4.3590-20 результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

Согласно п. 2.23 Санитарных правил 2.3/2.4.3590-20 в помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

В силу п. 2.1 Санитарных правил 2.3/2.4.3590-20 предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

В ходе проведения проверки с привлечением специалиста территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области в городском округе Семёновский, Варнавинском, Воскресенском, Краснобаковском районах выявлены нарушения санитарного законодательства в Учреждении: на пищеблоке не обеспечена последовательность (поточность) технологического процесса, исключаяющего встречные потоки сырья и готовой продукции, а именно: емкость с готовым отварным картофелем была помещена в «сырой» овощной цех; в моечном отделении пищеблока уборочный инвентарь используется не по назначению: швабра с маркировкой «Коридор», ведро с маркировкой «Зал»; нарушается маркировка кухонного инвентаря: в баке «III блюдо» находилось приготовленное «II блюдо» - отварной картофель, в баках «II и III блюдо» - приготовлено «I блюдо» - борщ; лук зеленый, подготовленный к раздаче находился в емкости «II блюдо», емкость с сахарным песком не имеет маркировки; в холодильном оборудовании мясного цеха в емкости «Рыба сырая» находилось мясо сырое; разделочный инвентарь (ножи) для сырой и готовой продукции хранятся совместно на одном магнитном держателе в цехе сыпучих продуктов; при порционировании блюд не используются одноразовые перчатки; не качественно проводится мойка посуды, инвентаря: находящаяся на раздаче емкость с зеленью, края разделочных досок, размещенных на чистых стеллажах на ощупь скользкие, масляные; контроль за температурой блюд на линии раздачи потребителю не проводится, т.к. отсутствует термометр; в холодильном оборудовании для хранения суточных проб, мяса и рыбы отсутствовали контрольные термометры; в моечном отделении, производственных цехах пищеблока на инвентаре, стенах обнаружены тараканы и их яйца; вышеперечисленные факты свидетельствуют об ослаблении со стороны ответственных должностных лиц за осуществлением производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, в том числе за изготовлением и раздачей пищи, санитарным состоянием пищеблока и складского помещения; обработка ножей на складе после их использования не проводится, на ножах видны следы засохшей пищевой продукции; не соблюдается маркировка посуды: на складе находится емкость «Овощи сырые», в которую помещен сыпучий продукт - гречневая крупа; разделочные доски, совки для круп, сахарного песка не промаркированы; складское помещение для хранения продукции оборудовано неисправным прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха; журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции не оформляется с 7-16 июня 2021г..

Указанные нарушения недопустимы, поскольку создают угрозу безопасности жизни и здоровья престарелых и инвалидов.

Согласно ч. 2 ст. 22 Федерального закона от 17.01.1992 №2202-1 «О прокуратуре Российской Федерации» прокурор или его заместитель по основаниям, установленным законом требует привлечения к ответственности лиц, нарушивших закон.

В силу положений ст. 192 Трудового кодекса Российской Федерации в случае совершения дисциплинарного проступка (то есть неисполнение или ненадлежащее исполнение работником по его вине возложенных на него трудовых обязанностей) работодателем к работнику применяется дисциплинарное взыскание.

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

ТРЕБУЮ:

1. Безотлагательно рассмотреть настоящее представление.
2. В установленный законом месячный срок принять конкретные меры, направленные на устранение допущенных нарушений, их причин и условий им способствующих.
3. О результатах рассмотрения представления и принятых мерах (в том числе, о лицах, привлеченных к ответственности) сообщить в Семеновскую прокуратуру в письменной форме.
4. С целью обеспечения возможности участия работников прокуратуры в рассмотрении представления заблаговременно проинформировать о дне и времени его рассмотрения.

Городской прокурор



А.В. Ложкарев