

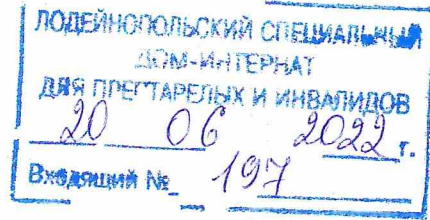
ПРОКУРАТУРА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ПРОКУРАТУРА ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
**Лодейнопольская  
городская прокуратура**

ул. Гагарина, д.22, г. Лодейное Поле  
Ленинградская обл., 187700

Директору ЛОГБУ  
«Лодейнопольский специальный  
ДИ»

Лопиновой А.И.

14.06.2022 № 07-77-2022



*Лопиновой А.И.  
Калин Л.И.  
Морозов В.И.  
Савельев*

**ПРЕДСТАВЛЕНИЕ**  
об устранении нарушений  
федерального законодательства

Лодейнопольской городской прокуратурой на основании задания прокуратуры Ленинградской области от 07.06.2022 № 20-11-2022 проведена проверка соблюдения требований санитарно-эпидемиологического законодательства при организации общественного питания в ЛОГБУ «Лодейнопольский специальный ДИ».

В ходе проведения проверки в деятельности ЛОГБУ «Лодейнопольский специальный ДИ» выявлены нарушения указанного законодательства.

В соответствии со ст. 2 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», организации всех форм собственности обеспечивают соблюдение требований законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения за счет собственных средств.

На основании ст. 3 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ законодательство в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения основывается на Конституции Российской Федерации и 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.

В ст. 39 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ отражено, что на территории Российской Федерации действуют федеральные санитарные правила, утвержденные и введенные в действие федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор в порядке, установленном Правительством Российской Федерации. Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.



В целях реализации требований Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ 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).

Согласно п. 1.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусмотрено, что настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - Правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания <1> 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.

В соответствии с п. 2.2 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 <4>. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

Согласно п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией <8>, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

В пункте 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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.

Пунктом 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 установлено, что все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.



В соответствии с п. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 установлено, что 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. 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Согласно 2.23 СанПиН 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. 3.2 СанПиН 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. 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 гастроремкостях.

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.

В силу п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета.

Пунктом 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 установлено, что складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Вместе с тем, в нарушение указанных требований на момент проверки в период с 15 час. 40 мин. до 18 час. 00 мин. 09.06.2022 г. в помещении пищеблока ЛОГБУ «Лодейнопольский специальный ДИ», расположенном по адресу: Ленинградская область, г.Лодейное Поле, Ленинградское шоссе, д. 71 корп. 1 установлено, что:

- внутренняя отделка потолков в помещениях пищеблока имеет дефекты и повреждения (пятна черного цвета) (нарушение п.2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20),
- допускается хранение пищевых продуктов без маркировочных ярлыков в помещениях овощного склада (капуста, лук, картофель, морковь, свекла), в помещении мукомольно-крупяных изделий (крупы пшено, сахар), в холодильной камере (огурцы), допускается хранение пищевой продукции без маркировочных ярлыков, упаковки в морозильном оборудовании (мясо говядины — 2,3кг, рыба 7кг.), в холодильном оборудовании (сыр) (нарушение п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 6 ст. 7 главы 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее - ТР ТС 021/2011),
- в помещениях пищеблока обнаружены насекомые (тараканы), в помещении склада сухих продуктов выявлена пищевая продукция (смесь сухофруктов — 8.320кг.), зараженная насекомыми (моль) (нарушение п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20),
- складские помещения для хранения продукции не оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха (нарушение п. 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20),
- в складских помещениях для хранения выявлена пищевая продукция с истекшим сроком годности (масло подсолнечное, объем 1л., кол-во 93 уп., дрожжи, кол-во 5кг., перец черный — 0,21 Огр.) (нарушение п. 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 1 ст. 7 глава 2, п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011),
- кухонный деревянный инвентарь (разделочные доски) имеет дефекты, темные пятна, что не исключает возможности попадания деревянных частиц в готовую пищевую продукцию (нарушение п. 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20),
- санитарное состояние производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока неудовлетворительное, уборка в помещениях проводится не надлежащим образом или не проводится (пыль, паутина), что является нарушением п. 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,
- уборочный инвентарь (швабра) не имеет маркировки (нарушение п. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20),
- допускается совместное хранение рабочей одежды совместно с личными вещами, одеждой второго и третьего слоя (нарушение п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

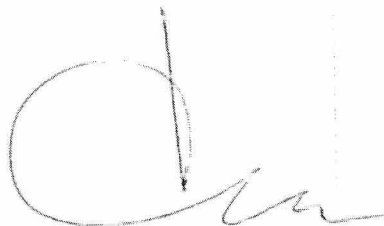
Указанные нарушения норм действующего законодательства стали возможными в связи с ненадлежащим исполнением должностных обязанностей работниками учреждения, а также отсутствие должного ведомственного контроля со стороны руководства.

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

### ТРЕБУЮ:

1. Безотлагательно рассмотреть настоящее представление с участием представителя Лодейнопольской городской прокуратуры.
2. Принять конкретные меры по устранению допущенных нарушений закона, их причин и условий, им способствующих.
3. О дате и месте рассмотрения представления уведомить Лодейнопольского городского прокурора.
4. Рассмотреть вопрос о привлечении к дисциплинарной ответственности ответственных лиц.
5. О результатах рассмотрения представления и принятых мерах сообщить в письменном виде в Лодейнопольскую городскую прокуратуру в установленный законом месячный срок со дня получения представления.

Заместитель городского прокурора  
советник юстиции



И.П. Кононов