ПРОКУРАТУРА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОКУРАТУРА
МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРОКУРАТУРА
КОЛЬСКОГО РАЙОНА

ул. Андрусенко, 12, Кола, Россия, 184380
тел. (81553) 3-41-80

05.02.2018 № 7-2-2018

Главам муниципальных образований района

(согласно списка)

Начальнику Управления образования
администрации Кольского района

Непеиной И.В.
факс 33347

ИНФОРМАЦИЯ
о необходимости соблюдения требований законодательства при организации питания обучающихся в образовательных учреждениях

В связи с произошедшим случаем массового отравления несовершеннолетних обучающихся в школе г. Полярный Мурманской области, сообщаю, что в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" и Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании", главным санитарным врачом РФ утвержден СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

Названные санитарные правила направлены на обеспечение здоровья обучающихся и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания в общеобразовательных учреждениях, в том числе школах, школах-интернатах, гимназиях, лицеях, колледжах, кадетских корпусах и других типов, учреждениях начального и среднего профессионального образования (далее - образовательные учреждения).

Указанные санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности.

Данные санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, чья деятельность связана с организацией и (или) обеспечением горячим питанием обучающихся.

Названными санитарными правилами определены организации общественного питания образовательных учреждений и санитарно-эпидемиологические требования к их размещению, объемно-планировочным и конструктивным решениям.

Согласно п.п.2.1, 2.2 названных санитарных правил, питание обучающихся в образовательных учреждениях обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации.

Организациями общественного питания образовательных учреждений для обслуживания обучающихся могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;

- доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

- столовые образовательных учреждений, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

Согласно п.2.6 названных санитарных правил общественное питание обучающихся образовательных учреждений может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании образовательного учреждения, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании, соединенном с основным зданием образовательного учреждения отапливаемым переходом.

В силу раздела XIII названных санитарных правил, определяющего требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке, в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся образовательных учреждений необходимо выполнение определенных мероприятий, в том числе, в столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены (п. 13.1).

Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов установлены разделом XIV названных санитарных правил.

В силу п. 14.1 названных санитарных правил, руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

Согласно п. 14.4 названных санитарных правил медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

На основании п. 14.6 названных санитарных правил выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой.

Во избежание повторения подобной ситуации на территории Кольского района, предлагаю организовать в образовательных учреждениях района изучение руководящим составом основных требований названных санитарных правил и их безусловное исполнение при организации питания обучающихся.

Одновременно сообщаю, что в силу п. 14.13 названных санитарных правил в образовательном учреждении рекомендуется организовывать работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

Заместитель прокурора района
советник юстиции О.Р. Киямутдинова

Ю.С. Киреева, тел.: 88155334173