



**Прокуратура
Российской Федерации
ПРОКУРАТУРА
БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ПРОКУРАТУРА
БРАСОВСКОГО РАЙОНА**

ул. Парковая, д. 1, пос. Локоть, 242300

16.06.2022 № 31-2022

Директору ГБСУСОН «Дом
интернат малой вместимости
для пожилых людей и
инвалидов Брасовского
района»

Чижиковой Г.А.

**ПРЕДСТАВЛЕНИЕ
об устранении нарушении
законодательства**

Прокуратурой Брасовского района на основании поручения прокуратуры Брянской области проведена проверка в сфере оказания услуг питания в учреждениях социального обслуживания, медицинского обеспечения и иных организациях социальной направленности, предусматривающих круглосуточное пребывание граждан.

Согласно ч. 1, 3 ст. 19 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», хранение и перевозки пищевых продуктов, материалов и изделий должны осуществляться в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность.

Хранение пищевых продуктов, материалов и изделий допускается в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации.

В соответствии с ч. 1 ст. 17 Федеральным законом № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», при организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования.

Согласно пп. 2.1, 2.14, 2.5, 7.1.13, 3.2 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные

мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания; Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации; Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации; при нарушении технологии приготовления пищевой продукции, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче в медицинских организациях и организациях социального обслуживания не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях № 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение; 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.

В нарушение вышеизложенных норм законодательства установлено:

- п. 2.1 не организовано проведение лабораторных исследований и испытаний в рамках реализации программы производственного контроля;
- 2.14 в зоне приготовления холодных закусок не использовалось бактерицидное оборудование;
- п.2.5 в цехе обработки сырья, на момент проверки, хранилась готовая продукция (салат из свежих помидор);
- п. 7.1.13 в журнале бракеража скоропортящейся продукции не внесены данные о полученных продуктах от 4.06 2022;
- п. 3.2 недостаточно стеллажей и подтоварников в складском помещении учреждения, на момент проверки допускалось хранение продуктов в коробках на полу.

Вышеуказанные обстоятельства грубо нарушают права, свободы и законные интересы неопределенного круга лиц.

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

ТРЕБУЮ:

1. Рассмотреть настоящее представление и принять конкретные меры к устранению выявленных нарушений закона и недопущению их впредь.
2. Рассмотреть представление с участием прокурора. О дне и времени рассмотрения представления уведомить прокуратуру района.
3. Рассмотреть вопрос о привлечении виновных лиц к дисциплинарной ответственности.
4. О результатах рассмотрения представления и принятых мерах сообщить прокурору района в письменном виде в установленный законом месячный срок.

И.о. прокурора района
юрист 1 класса



Р.Н. Малявко