



**ПРОКУРАТУРА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПРОКУРАТУРА  
РЕСПУБЛИКИ КАРЕЛИЯ**

**ПРОКУРАТУРА  
г. ПЕТРОЗАВОДСКА**

Заведующей МДОУ «Детский сад  
№ 112»

Малафеевой В.Н.

Лососинское шоссе, д.32, г.Петрозаводск

ул. Мурманская, д. 18, г. Петрозаводск, 185031  
тел.: (8142) 59-32-60; факс: (8142) 59-32-75  
e-mail: r.ptz@10.mailop.ru

01.06.2026 № 21-03-2026

### **ПРЕДСТАВЛЕНИЕ**

**об устранении нарушений законодательства  
об обеспечении качества и безопасности  
пищевых продуктов**

Прокуратурой города проведена проверка исполнения законодательства об обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов, по результатам которой выявлены нарушения санитарно-эпидемиологического законодательства.

Частью 6, 7 статьи 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» предусмотрено, что образовательная организация обязана осуществлять свою деятельность в соответствии с законодательством об образовании, в том числе обязана создавать безопасные условия обучения, воспитания обучающихся, присмотра и ухода за обучающимися, их содержания в соответствии с установленными нормами, обеспечивающими жизнь и здоровье обучающихся, работников образовательной организации; образовательная организация несет ответственность в установленном законодательством Российской Федерации порядке за невыполнение или ненадлежащее выполнение функций, отнесенных к ее компетенции.

В соответствии с ч.1 ст.37 вышеуказанного Федерального закона организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

В силу ч. 3 ст. 39 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28, утверждены санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», которые направлены на охрану здоровья детей и молодежи, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасных условий образовательной деятельности, оказания услуг по воспитанию и обучению, спортивной подготовке, уходу и присмотру за детьми.

Прокуратура г. Петрозаводск Республики Карелия  
№ Прдр-20860018-381-26/-20860018

включая требования к организации проведения временного досуга детей в помещениях (специально выделенных местах), устроенных в торговых, культурно-досуговых центрах, аэропортах, железнодорожных вокзалах и иных объектах нежилого назначения, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных услуг для детей, а также к условиям проведения спортивных, художественных и культурно-массовых мероприятий с участием детей и молодежи.

Так, при проверке пищеблока детского сада были выявлены следующие нарушения:

1. Не обеспечено выполнение требований к оборудованию помещений пищеблока согласно пп. 2.4.6.2 п. 2.4 СП 2.4.3648-20, таб. 6.18 СанПиН 1.2.3685-20, п. 2.9, п. 2.13, п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

– в зоне для обработки готовой продукции отсутствует выделенная зона для приготовления холодных закусок (салатов), оборудованная производственным столом, моечной ванной для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, фруктов, зелени (приготовление салатов осуществляется на единственном столе «готовая продукция», устройство для обеззараживания воздуха имеется);

– в зоне для обработки готовой продукции установлен только 1 производственный стол для обработки готовой продукции;

– в зоне для обработки продовольственного сырья установлен только 1 производственный стол для обработки всего продовольственного сырья (мясо, рыба, птица, овощи), отсутствует устройство для обеззараживания воздуха, контрольные весы, моечная ванна для обработки птицы;

– на пищеблоке отсутствует кондитерский стол с деревянной поверхностью (используется разделочная доска);

– в зоне раздачи готовой кулинарной продукции пищеблока отсутствует устройство для обеззараживания воздуха;

– производственный стол для хлеба в зоне для обработки готовой продукции не имеет гигиенического (цельнометаллического) покрытия;

2. Не обеспечено выполнение требований к оборудованию окон в помещениях пищеблока в соответствии с пп. 2.4.13 п. 2.4 СП 2.4.3648-20, а именно: открытые окна в помещениях пищеблока не оборудованы москитными сетками;

3. Не обеспечено выполнение требований к вентиляции помещений пищеблока в соответствии с пп. 2.7.4 п. 2.7 СП 2.4.3648-20, п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

– над моечными ваннами для мытья кухонной посуды в зоне моечной не установлены локальные системы механической приточно-вытяжной вентиляции;

4. Не обеспечено выполнение требований к посуде пищеблока в соответствии с пп. 2.4.6.2 п. 2.4 СП 2.4.3648-20, а именно: на пищеблоке используется алюминиевая кухонная посуда;

5. Не обеспечено выполнение требований к условиям хранения пищевой продукции и продовольственного сырья в соответствии с пп. 2.4.6.2 п. 2.4 СП 2.4.3648-20, п. 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», а именно: хранение свежих овощей (картофель, лук) осуществлялось в условиях овощного склада при температуре – +24°C. Согласно информации, представленной на маркировочных ярлыках картофель должен храниться при температуре – до +20°C, лук – при температуре – до +18°C;

6. Не обеспечено выполнение требований к отбору и хранению суточных проб готовой кулинарной продукции в соответствии с пп. 2.4.6.2 п. 2.4 СП 2.4.3648-20, пп. 8.1.10 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно: хранение суточных проб осуществлялось в холодильнике медицинского кабинета без контроля температуры хранения в банках с неплотно прилегающими крышками; часть суточных проб оставлена в объеме менее 100 гр;

7. Не обеспечено выполнение требований к поточности технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья и готовой продукции в соответствии с пп. 2.3.3 п. 2.3, пп. 2.4.6.2 п. 2.4 СП 2.4.3648-20, п.2.5, п. 2.7, п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

- обработка фруктов осуществляется в зоне для обработки сырой продукции (моечная ванна с маркировкой «фрукты»);

- часть кухонной посуды на стеллажах не имеет маркировки, определяющей принадлежность к сырой или готовой продукции (имеет маркировку «кухня»);

- хранение разделочной доски с маркировкой «тесто» осуществлялось в кассете для хранения досок «готовая продукция»;

- протирочная и овощерезательная машины для готовой продукции установлены на пути следования сырой продукции к тепловому оборудованию (электрические плиты, жарочный шкаф);

- жарочный шкаф установлен в непосредственной близости от зоны раздачи готовой кулинарной продукции.

Указанные выше нарушения свидетельствуют о ненадлежащем исполнении служебных обязанностей лиц, ответственных за организацией питания в детском саду, а также отсутствием необходимого внутреннего контроля.

С учетом изложенного, данные нарушения недопустимы, поскольку невыполнение требований действующего законодательства способно создать угрозу нарушения жизни и здоровья воспитанников учреждения, посещающим образовательное учреждение.

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

**ТРЕБУЮ:**

1. Безотлагательно рассмотреть настоящее представление с участием представителя прокуратуры города.

2. Принять действенные меры к устранению отраженных в представлении нарушений закона, а также причин и условий им способствующих, и недопущению подобных нарушений впредь.

3. Рассмотреть вопрос о привлечении к дисциплинарной ответственности виновных лиц.

4. О результатах рассмотрения представления и принятых мерах сообщить в прокуратуру города в установленный законом месячный срок в письменной форме с приложением подтверждающих исполнение требований прокурора документов.

Заместитель прокурора города

советник юстиции



А.С. Сафарян