

4. Родительский контроль

Вопрос

Какой порядок и периодичность осуществления контроля качества пищевых продуктов (услуги по организации питания) контрольно-надзорными органами, учредителями, заказчиками?

Ответ

Контролировать качество пищевых продуктов (услуги по организации питания) уполномочены территориальные органы РПН и учредители образовательных организаций, которые относятся к органам государственного контроля (надзора) и органам муниципального контроля, а также непосредственно сами образовательные организации как заказчики или получатели услуги.

Порядок и периодичность контроля со стороны РПН и учредителей в лице муниципальных органов управления образованием осуществляются в соответствии с Федеральным законом от 26 декабря 2008 г. № 294-ФЗ “О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля”.

При этом плановые проверки проводятся не чаще чем один раз в три года в соответствии с опубликованным на сайте Генеральной прокуратуры сводного плана.

Внеплановые проверки проводятся терорганами РПН в случаях:

– истечения сроков выданного предписания об устранении нарушений;

– поступления в РПН обращений и заявлений граждан, юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, информации от органов государственной власти, органов местного самоуправления, из средств массовой информации о следующих фактах:

а) возникновение угрозы причинения вреда жизни, здоровью граждан (подп. “а” п. 2 ч. 2 ст. 10 Закона № 294-ФЗ);

б) причинение вреда жизни, здоровью граждан (подп. “б” п. 2 ч. 2 ст. 10 Закона № 294-ФЗ);

в) нарушение прав потребителей (в случае обращения граждан, права которых нарушены) (подп. “в” п. 2 ч. 2 ст. 10 Закона № 294-ФЗ).

Назначение внеплановых проверок согласовывается с органами прокуратуры Российской Федерации.

Проверяемое лицо должно быть уведомлено любым доступным способом не менее чем за двадцать четыре часа до начала проведения внеплановой выездной проверки

Контроль за качеством пищевых продуктов (услуги по организации питания) со стороны заказчика, которым может быть, как учредитель, так и сама образовательная организация, осуществляется в порядке и с периодичностью, определенными в контракте (договоре) на поставку пищевых продуктов (оказания услуги по организации питания), разработанном в соответствии с требованиями федерального закона “О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд” от 05.04.2013 N 44-ФЗ и Приказа Минсельхоза России от 19.03.2020 N 140 “Об утверждении типового контракта на поставку продуктов питания”.

Вопрос

Какие меры воздействия применяются (могут применяться) к организаторам питания, производителям и поставщикам пищевых продуктов за поставки некачественной и не предусмотренной ассортиментным перечнем продукции на пищеблоке общеобразовательной организации? Могут ли быть установлены штрафные санкции за такие нарушения в конкурсной документации и контрактах? В каком размере?

Ответ

Статья 14.45 КоАП РФ предусматривающая штраф за нарушение порядка реализации продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия в размере: должностное лицо – 20 000-40 000 руб, юридическое лицо– 100 000-300 000 руб., применяется как правило органами государственного контроля (надзора) при выявлении поставок некачественной продукции на пищеблоки общеобразовательных организаций.

Установление в контракте на поставку продуктов питания возможности применения штрафных санкций за поставку некачественной и не предусмотренной ассортиментным перечнем продукции на пищеблоке общеобразовательной организации определены Приказом Минсельхоза России от 19.03.2020 N 140 “Об утверждении типового контракта на поставку продуктов питания”, а размер штрафных санкций устанавливается в соответствии с постановлением Правительства РФ ОТ 30.08.2017 № 1042 “Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом и исчисляется в процентном отношении от суммы заключенного контракта. Например, 10 % при сумме контракта до 3 млн. руб.

При этом необходимо правильно прописать в спецификации к контракту качественные характеристики к объекту закупки исходя из характера обязательств по контракту в соответствии со ст. 33 федерального закона 44-ФЗ.

Например, по опыту одного из субъектов, в требованиях к качеству пищевых продуктов для поставок в общеобразовательные организации, являющихся приложением к техническому заданию к контракту, прописаны следующие требования к мясу:

Мясо жилованное, замороженное в блоках – говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14 %; ГОСТ Р 54704-2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия. Не допускается повторное замораживание. Срок годности не более 12 месяцев; остаточный срок годности, не менее 9 месяцев.

Вопрос

Кто устанавливает требования к качеству пищевых продуктов при поставке в общеобразовательные организации? Какие остаточные сроки годности допускаются при поступлении пищевых продуктов на пищеблоки?

Ответ

В соответствии с п.3 ст.9 Федерального закона от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ требования к качеству пищевых продуктов устанавливает Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. В настоящее время такой нормативный акт находится в стадии разработки.

Роспотребнадзором выпущены Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, в приложении №6 к которым дана справочная информация о пищевых продуктах для формирования конкурсной документации с указанием №№ ГОСТ по которым должна производиться эта продукция.

В соответствии с требованиями федерального закона “О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд” от 05.04.2013 N 44-ФЗ и Приказа Минсельхоза России от 19.03.2020 N 140 “Об утверждении типового контракта на поставку продуктов питания” требования к качеству пищевых продуктов при поставке в общеобразовательные организации и остаточные сроки годности устанавливает заказчик.

При этом необходимо правильно прописать в спецификации к контракту качественные характеристики к объекту закупки исходя из характера обязательств по контракту в соответствии со ст. 33 федерального закона 44-ФЗ.

Например, в требованиях к качеству пищевых продуктов для поставок в общеобразовательные организации, являющихся приложением к техническому заданию к контракту, прописаны следующие требования к мясу:

Мясо жилованное, замороженное в блоках – говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14 %; ГОСТ Р 54704-2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия. Не допускается

повторное замораживание. Срок годности не более 12 месяцев; остаточный срок годности, не менее 6 месяцев.

При этом, общие остаточные сроки годности, на примере одного из субъектов, составляют при поставке на пищеблок общеобразовательной организации – для скоропортящихся продуктов не менее 30 %, для остальных – не менее 50 % от установленных производителем сроков.

Вопрос

Каким НПА определен порядок и периодичность лабораторного контроля поступающего сырья и готовой продукции в общеобразовательной организации?

Ответ

Роспотребнадзором выпущены Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, в приложении № 5 к которым указана номенклатура и периодичность лабораторных и инструментальных исследований качества и безопасности готовой продукции.

Порядок и периодичность лабораторного контроля поступающего сырья, а также действия при выявлении некачественной или небезопасной продукции и применение штрафных санкций устанавливает заказчик в техническом задании к контракту.

Вопрос

Роспотребнадзором выпущены методические рекомендации по общественному (родительскому) контролю организации питания, который не является НПА. А каким НПА определен (или будет определен) порядок проведения контроля качества организации горячего питания родителями (законными представителями) обучающихся общеобразовательной организации? Где установлен порядок, как родитель может посетить школьную столовую?

Ответ

НПА, определяющего порядок проведения контроля качества организации горячего питания родителями (законными представителями) обучающихся общеобразовательной организации не существует.

Родители (законные представители) обучающихся осуществляют контроль за качеством организацией питания в соответствии утвержденным в каждой конкретной образовательной организации Положением о проведении родительского контроля основываясь на соответствующих рекомендациях Роспотребнадзора МР 2.4.018-20.

Пример такого положения можно посмотреть на сайте zashkolnoepitanie.rf в разделе «Рекомендации по родительскому контролю школьной столовой».

Вопрос

В каком НПА определены (или будут определены) требования к качеству пищевых продуктов для обеспечения питанием детей, обязательные при проведении закупок для обеспечения питанием начальной школы в соответствии с положениями 47-ФЗ?

Ответ

В соответствие с требованиями федерального закона “О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд” от 05.04.2013 N 44-ФЗ и Приказа Минсельхоза России от 19.03.2020 N 140 “Об утверждении типового контракта на поставку продуктов питания” требования к качеству пищевых продуктов при поставке в общеобразовательные организации и остаточные сроки годности устанавливает заказчик в спецификации к контракту.

Например: Мясо жилованное, замороженное в блоках – говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14 %; ГОСТ Р 54704-2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия. Не допускается повторное замораживание. Срок годности не более 12 месяцев; остаточный срок годности, не менее 6 месяцев.

Вопрос

Планируется ли внедрение системы ХАССП при организации питания обучающихся общеобразовательных организаций? Кто должен выполнять мероприятия системы ХАССП в школах, организующих питание штатными поварами.

Ответ

В настоящее время требования о внедрении системы ХАССП в сферу общественного питания, к которой относится питание в образовательных организациях, отсутствуют.

Вместе с тем, Роспотребнадзор рекомендует организаторам питания при разработке программ производственного контроля использовать основные принципы ХАССП, заключающиеся в определении и организации контроля за основными критическими точками при приготовлении готовых блюд на пищеблоке столовой. Выполнение мероприятий программы производственного контроля возлагается на юридическое лицо, обеспечивающее питание в образовательном учреждении.

Вопрос

Порядок поставки пищевых продуктов в малокомплектные сельские школы, возможность использования продукции пришкольных (приусадебных) участков при отсутствии возможности проведения лабораторного контроля

Ответ

В соответствии с п.п.6.26, 6.28 СанПиН 2.4.5.2409-08 “Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования” прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, свидетельства о государственной регистрации или декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность.

В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

Вопрос

Ответственность производителей за поставку фальсифицированной продукции в образовательные организации. Меры воздействия, статистика з 2019 г.

Ответ

Ответственность производителей за поставку некачественной продукции установлена КоАП РФ (статья 14.45 предусматривает штраф за нарушение порядка реализации продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия в размере: должностное лицо – 20 000-40 000 руб., юридическое лицо– 100 000-300 000 руб.).

Кроме того, в соответствии с Приказом Минсельхоза России от 19.03.2020 N 140 “Об утверждении типового контракта на поставку продуктов питания” штрафные санкции к поставщикам некачественной продукции устанавливаются в контракте Заказчиком. Размер штрафных санкции определяется в соответствии с постановлением Правительства РФ ОТ 30.08.2017 № 1042 “Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных

контрактом и исчисляется в процентном отношении от суммы заключенного контракта. Например, 10 % при сумме контракта до 3 млн. руб