

Согласовано:
Начальник Красноуфимского отдела
Управления Роспотребнадзора по
Свердловской области
_____ М.Ю. Коробейникова
«__» _____ 2025 г.

Утверждаю
Директор МКОУ АМО
«Уфимская СОШ»
_____ Г.В. Русинова
«__» _____ 2025 г.

ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЙ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ПРИЧИНЕНИЯ ВРЕДА

(использование в питании воспитанников для приготовления блюд на
пищевом блоке продукции без маркировочного ярлыка в Муниципальном казённом
образовательном учреждении Ачитского муниципального округа «Уфимская
средняя общеобразовательная школа»

Юридическое лицо: МКОУ АМО «Уфимская СОШ»

Полное наименование: Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Ачитского муниципального округа «Уфимская средняя общеобразовательная школа»

Юридический адрес: 623220 Свердловская область, Ачитский район, п. Уфимский,
ул.Специалистов,12

Реквизиты организации: ИНН 6637003106 КПП 661901001

Фамилия, имя, отчество руководителя: Русинова Галина Валентиновна

Телефон: 343-91-7-21-54

В соответствии с требованиями безопасности ТР ТС 022/2011 «пищевая продукция в
части её маркировки» с целью устранения выявленных нарушений МКОУ АМО «Уфимская
СОШ» запланированы и проведены следующие мероприятия:

Мероприятия по предотвращению причинения вреда

№	содержание	срок устранения	лицо, ответственное за устранение	отметка о выполне нии
1.	Провести проверку продукции в складе для хранения продуктов на наличие маркировки	до 09.07.25 г.	Фельдшер Луканина Л.А	Выполнено
2.	Соблюдать требования технических регламентов, обязательных требований к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам хранения продуктов.	Постоянно при получении пищевых продуктов	Кладовщик Ташкинова В.Т.	Выполнено
3.	Соблюдения требований к условиям хранения продуктов, установленным изготовителем	Постоянно при получении пищевых продуктов	Кладовщик Ташкинова В.Т., шеф-повар Паршакова Н.Н.	Выполнено

4.	Приемку товаров, предполагаемых к реализации, осуществлять на соответствие требований технических регламентов. Проверять наличие и полноту предусмотренной техническими регламентами (иными нормативно – правовыми актами) информации в маркировке пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку, в т.ч. наименование пищевой продукции; дату изготовления пищевой продукции (дата упаковки); наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции.	Постоянно при получении пищевых продуктов	Кладовщик Ташкинова В.Т.	<i>выполнено</i>
5.	Обеспечить безопасность пищевой продукции в процессе ее хранения и реализации путем: Соблюдения, контроля условий хранения и сроков годности пищевой продукции, установленных изготовителем; Ведения и хранения документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; Прослеживаемости пищевой продукции.	Постоянно	Кладовщик Ташкинова В.Т., шеф-повар Паршакова Н.Н., фельдшер Луканина Л.А.	<i>выполнено</i>
6.	Разработать программу мероприятий по предотвращению причинения вреда.	до 09.07.25 г.	Зам. по АХЧ Чайникова Т.В.	<i>выполнено</i>
7.	Согласовать данную программу с органом государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией, а именно с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуфимске.	до 09.07.25 г.	Зам. по АХЧ Чайникова Т.В.	<i>выполнено</i>
8.	Предоставить информацию о выполнении предписания в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуфимске по адресу: ул. Советская, д. 13.	до 10.07.25 г.	Зам. по АХЧ Чайникова Т.В.	<i>выполнено</i>
9.	Довести до сведения приобретателей, через СМИ о нарушениях, выявленных в ходе проверки Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуфимске	до 10.07.25 г.	Зам. по АХЧ Чайникова Т.В.	<i>выполнено</i>
10.	Предоставить в орган государственного контроля (надзора) информацию о	до 10.07.25 г.	Зам. по АХЧ Чайникова Т.В.	<i>выполнено</i>

	разработке программы мероприятий по предотвращению вреда (проведенных в соответствии с ней мероприятиях), об устранении нарушений, выявленных в ходе проверки Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуфимске (при получении соответствующих запросов).			
--	--	--	--	--

Зам дир по АХЧ: Т.В. Чайникова

Шеф-повар: Н.Н. Паршакова

Фельдшер: Л.А. Луканина

Кладовщик: В.Т. Ташкинова