

Согласовано:  
Начальник Красноуфимского отдела  
Управления Роспотребнадзора по  
Свердловской области  
\_\_\_\_\_ М.Ю. Коробейникова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

Утверждаю:  
Директор МКОУ АГО  
«Уфимская СОШ»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Русинова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.



## ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЙ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ПРИЧИНЕНИЯ ВРЕДА

(использование в питании воспитанников для приготовления блюд на  
пищевом блоке мяса, мясной продукции (кнели куриные с рисом) в муниципальном  
бюджетном образовательном учреждении Ачитского городского округа  
«Уфимская средняя общеобразовательная школа»

Юридическое лицо: МКОУ АГО «Уфимская СОШ»

Полное наименование: Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
Ачитского городского 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 прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» с целью устранения выявленных нарушений МКОУ АГО «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 достоверности выявления недоброкачественной продукции	до 03.07.24 г.	Фельдшер Стахеева Л.М.	<i>выполнено</i>
2.	Соблюдать требования технических регламентов, обязательных требований к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам реализации продукции, хранения продукции.	Постоянно при получении пищевой продукции (филе куриное)	Кладовщик Ташкинова В.Т.	<i>выполнено</i>
3.	Соблюдения требований к условиям хранения продукции, установленным изготовителем Назначить ответственное лицо.	Постоянно при получении пищевой продукции (филе куриное)	Кладовщик Ташкинова В.Т., шеф-повар Паршакова Н.Н.	<i>выполнено</i>

4.	<p>Приемку товаров, предполагаемых к реализации, осуществлять на соответствие требований технических регламентов.</p> <p>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.</p>	Постоянно при получении пищевой продукции (филе куриное)	Кладовщик Ташкинова В.Т.	<i>выполнено</i>
5.	<p>На товары, находящиеся в обращении, иметь в полном объеме товаросопроводительную документацию, обеспечивающую прослеживаемость данной продукции (ТТН, счет-фактуры, сертификаты соответствия или декларации о соответствии согласно законодательству Российской Федерации о техническом регулировании).</p>	Постоянно при получении пищевой продукции (филе куриное)	Кладовщик Ташкинова В.Т.	<i>выполнено</i>
6.	<p>Предъявлять для ознакомления по требованию потребителя товарно-сопроводительные документы на каждое наименование реализуемого товара (ТТН, счет-фактуры, сертификаты соответствия или декларации о соответствии согласно законодательству Российской Федерации о техническом регулировании).</p>	Постоянно по требованию потребителя	Кладовщик Ташкинова В.Т., шеф-повар Паршакова Н.Н.	<i>выполнено</i>
7.	<p>Обеспечить безопасность пищевой продукции в процессе ее хранения и реализации путем:</p> <p>Соблюдения, контроля условий хранения и сроков годности пищевой продукции, установленных изготовителем;</p> <p>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;</p> <p>Прослеживаемости пищевой продукции.</p>	Постоянно	Кладовщик Ташкинова В.Т., шеф-повар Паршакова Н.Н., фельдшер Стахеева Л.М.	<i>выполнено</i>
8.	<p>Усилить контроль за качеством санитарной обработки оборудования и инвентаря в горячем цехе, морозильных камерах</p>	Постоянно 1 раз в месяц с отметкой в журнал «Санитарного состояния пищеблока»	Кладовщик Ташкинова В.Т., шеф-повар Паршакова Н.Н.,	<i>выполнено</i>



			фельдшер Стахеева Л.М	
9.	Усилить контроль за соблюдением технологии дефростации пищевой продукции (филе куриное)	Постоянно	Шеф-повар Паршакова Н.Н., фельдшер Стахеева Л.М	<i>выполнено</i>
10.	Усилить контроль за качеством обработки сырой продукции. Промыть в проточной воде, затем в соленом растворе, снова в проточной воде.	Постоянно	Шеф-повар Паршакова Н.Н., фельдшер Стахеева Л.М	<i>выполнено</i>
11.	Усилить контроль за термической обработкой Строго соблюдать технологию приготовления и отпуск блюда	Постоянно	Шеф-повар Паршакова Н.Н.	<i>выполнено</i>
12.	Установить новое оборудование Пароконвектомат ПР-04М-Э	До 20.08.24 г.	Зам. по АХЧ Чайникова Т.В.	<i>выполнено</i>
13.	Разработать программу мероприятий по предотвращению причинения вреда.	до 05.07.24 г.	Зам. по АХЧ Чайникова Т.В.	<i>выполнено</i>
14.	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 10.07.24 г.	Зам. по АХЧ Чайникова Т.В.	<i>выполнено</i>
15.	Предоставить информацию о выполнении предписания в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуфимске по адресу: ул. Советская, д. 13.	до 01.09.24 г.	Зам. по АХЧ Чайникова Т.В.	<i>выполнено</i>
16.	Довести до сведения приобретателей, через СМИ о нарушениях, выявленных в ходе проверки Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуфимске	до 10.07.24 г.	Зам. по АХЧ Чайникова Т.В.	<i>выполнено</i>
17.	Довести до сведения приобретателей, через СМИ информацию о наличии угрозы причинения вреда и способах его предотвращения в случае, если они стали потребителями некачественной (опасной) продукции.	до 10.07.24 г.	Зам. по АХЧ Чайникова Т.В.	<i>выполнено</i>
18.	Предоставить в орган государственного контроля (надзора) информацию о 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).	до 05.07.24 г.	Зам. по АХЧ Чайникова Т.В.	<i>выполнено</i>

Зам дир по АХЧ: Ташкина Т.В. Чайникова  
Шеф-повар: Н.Н. Паршакова  
Фельдшер: Стажера Л.М. Стахеева  
Кладовщик: Ташкина В.Т.Ташкинова