

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Свердловская средняя общеобразовательная школа»

623363 Свердловская область Артинский район, с.Свердловское, ул.Ленина, 21, телефон: (34391) 4-75-92  
E-mail: [sverdlowo@yandex.ru](mailto:sverdlowo@yandex.ru) ИНН 6636005573 КПП 661901001 ОКПО 12312093 ОГРН 1026602054005

СОГЛАСОВАНО:

Начальник территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по  
Свердловской области в городе  
Краноуфимск, Красноуфимском,  
Ачитском и Артинском районах

\_\_\_\_\_ М. Ю. Коробейниковой

\_\_\_\_\_ 2024 г

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «Свердловская СОШ»



20.08.2024 г

Программа мероприятий по предотвращению причинения вреда

(в порядке ч. 1.2 ст. 38 ФЗ от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»)

1. Производитель продукции:

- ООО «Черемшанское», 627701, Россия, Тюменская область, Ишиминский район, с. Черемшанка, ул. Новая, 3
- Пищеблок структурного подразделения МБОУ «Свердловская СОШ»-«Детский сад с. Свердловское» (623363, Свердловская область, Артинский район, с. Свердловское, ул. Ленина 30Б, часть 2)

2. Идентификация продукции:

Наименование товара	Страна происхождения, изготовитель	Поставщик	№, дата накладной	Цена	Объем
Хлопья овсяные «Геркулес», дата выработки 30.05.2024, срок годности 4 месяца	ООО «Черемшанское», 627701, Россия, Тюменская область, Ишиминский район, с. Черемшанка, ул. Новая, 3	ИП Байдин С.Н. ИНН 6619000411694	5621 от 16.07.2024	36,0 за 1 кг	1,0

Биточки из мяса кур, дата изготовления 02.08.2024 12ч20мин, срок годности 2 часа	Пищеблок структурного подразделения МБОУ «Свердловская СОШ»- «Детский сад с. Свердловское» (623363, Свердловская область, Артинский район, с. Свердловское, ул. Ленина 30Б, часть 2)		Технологическая карта №5\9 Биточки (котлеты) из мяса кур	29,7 1 за 1 шт	15 шт
--	--	--	--	----------------	-------

3. Описание несоответствия продукции установленным требованиям: В ходе проведения профилактического визита 02.08.2024г в структурном подразделении МБОУ «Свердловская СОШ»-«Детский сад с. Свердловское» было установлено, что на пищеблоке не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП, а именно:

- на пищеблоке в складе для продукции при температуре +22<sup>0</sup>С и относительной влажности воздуха 91% хранилась пищевая продукция – Хлопья овсяные «Геркулес», дата выработки 30.05.2024, изготовитель ООО «Черемшанское», 627701, Россия, Тюменская область, Ишиминский район, с. Черемшанка, ул. Новая, 3, срок годности 4 месяца. Условия хранения установленные изготовителем – температура воздуха не борлее 18<sup>0</sup>С и относительной влажности не более 70%

- изготовленная пищевая продукция 02.08.2024 биточки из мяса кур (мясное блюдо на обед) по результатам лабораторных исследований не соответствует п. 1.8. прил.2 ТР ТС 021/2011 по микробиологическим показателям безопасности- обнаружены в готовом блюде бактерии группы кишечных палочек (колиформы). Результат исследований 1,6\*10<sup>3</sup> КОЕ/г, при допустимом уровне – не более 1,0\*10<sup>3</sup> КОЕ/г.

4. Проведение мероприятий:

№	Наименование мероприятий	Срок	Ответственный
1	Разработать программу мероприятий по предотвращению причинения вреда, согласовать программу с начальником Красноуфимского отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области	до 20.08.2024г	Директор
2	Разместить программу мероприятий по предотвращению причинения вреда на официальном сайте ОО	В течении 3 дней после согласования	Директор
3	Направить в Красноуфимский отдел Управления	до 20.08.2024	Директор

	Роспотребнадзора по Свердловской области информацию о разработке программы мероприятий по предотвращению причинения вреда		
4	Направить в Красноуфимский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области информацию о выполнении программы мероприятий по предотвращению вреда	до 01.09.2024	Директор
5	Провести учебу работников пищеблока на тему: «Безопасность питания в ОО». «Условия хранения пищевых продуктов»	до 01.09.2024	Специалист по ОТ
6	При приеме сырья учитывать требования ТР ТС 022/2011	постоянный	Шеф-повар
7	При изготовлении пищевой продукции учитывать требования ТР ТС 021/2011	постоянный	Шеф-повар, повар
8	Соблюдение технологии приготовления пищевой продукции	постоянный	Шеф-повар, повар
9	Генеральная уборка с применением дез.средств	1 раз в месяц	Шеф-повар, повар