



УТВЕРЖДАЮ

Директор MAOU CШ №17

В.С. Скачкова

Приказ № 327 от 18.10.2022 г.

Программа мероприятий по предотвращению причинения вреда

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Школа №17 города Белогорск» (MAOU CШ №17), ИНН 2804009254, ОГРН 1022800712681, место нахождения: 676850, Амурская область, г.Белогорск, ул. Ленина, 100.

Программа разработана в соответствии с п.2 ст.39 ФЗ от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании».

1. Общая информация

Согласно экспертного заключения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» № 1866 от 07.10.2022 г., по результатам проведенного лабораторного микробиологического исследования образца продукта готового блюда (плов с мясом птицы), обнаружены бактерии группы кишечных палочек (БГКП или колиформные бактерии).

2. График мероприятий

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Усиление приемочного контроля с целью предупреждения поступления фальсифицированных, недоброкачественных пищевых продуктов. Приемочный контроль качества заключается в проверке поступающей продукции путем оценки: - внешнего вида, цвета, запаха; - целостности упаковки; - соответствия маркировки требованиям, установленным действующим законодательством (в том числе ТР ТС) - правильности оформления сопроводительных документов; - наличие реестра деклараций, подтверждающих качество пищевых продуктов в соответствии с действующими нормативными документами. - не подлежат приемке пищевые продукты с истекающими сроками годности, не соответствующие требованиям к качеству, стандартам и без документов, удостоверяющих качество продукции (ТНН, декларация о соответствии и др.), а также пищевые продукты в поврежденной	ежедневно	Шеф-повар Романцова М.П.

упаковке. Данная продукция перемещается в специальную выделенную зону, отдельно от качественной продукции до их идентификации, возврату поставщику.		
Усилить контроль за последовательностью и поточностью технологических операций изготовления пищевой продукции.	ежедневно	Шеф-повар Романцова М.П.
Повысить контроль за санитарной обработкой и дезинфекцией технических средств, посуды используемых при приготовлении пищевой продукции.	ежедневно	Шеф-повар Романцова М.П.
Усилить контроль соблюдения работниками правил личной гигиены.	ежедневно	Мед. работник Воробьева И.В.
Проведение контроля за функционированием холодильного оборудования и его состоянием исключающем заражение пищевой продукции	до 20.10.22г.	Зам. директора по АХР Аникина И.П.
Проведение занятия с сотрудниками пищеблока по соблюдению требований Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20, 2.4.5.2409-08	до 20.10.22г.	Мед. работник Воробьева И.В.
Провести внеплановую генеральную уборку и дезинфекцию кухонной посуды и оборудования	до 14.10.22г.	Зам. директора по АХР Аникина И.П.
Усилить контроль за последовательностью и точностью приготовления блюд, согласно технологическим картам	ежедневно	Шеф-повар Романцова М.П.
Разместить программу мероприятий по предотвращению причинения вреда на официальном сайте МАОУ СШ №17	до 22.10.22 г.	Директор Скачкова В.С.
Направить в Роспотребнадзор информацию о ходе реализации программы мероприятий по предотвращению причинения вреда	до 22.10.22г.	Директор Скачкова В.С.
Направить в Роспотребнадзор информацию о выполнении мероприятий по предотвращению причинения вреда	до 26.10.22г.	Директор Скачкова В.С.
Провести отбор проб готовой продукции на микробиологические показатели	до 26.10.22г.	Зам. директора по АХР Аникина И.П.
Провести отбор пробы воды на пищеблоке на микробиологические показатели	до 26.10.22г	Зам. директора по АХР Аникина И.П.