

СОГЛАСОВАНА

Начальник Катайского ТО
Управления Роспотребнадзора
Курганской области

И.В. Новикова

УТВЕРЖДЕНА

Директор МКОУ «Боровская СОШ»

Н.И. Анашкина

Приказ от 13.05.2024 г. № 153



**Программа мероприятий по предотвращению
причинения вреда потребителям продукции**

Цель: создание условий, способствующих предотвращению причинения вреда потребителям продукции

Задачи: 1. Выявление причин и факторов, способствующих причинению вреда потребителям продукции

2. ликвидация выявленных факторов, способствующих причинению вреда потребителям продукции

3. усиление контроля за поступающей продукцией и технологическим процессом приготовления продукции (блюд).

Актуальность: 23.04.2024 года в ходе проверки пищеблока МКОУ «Боровская СОШ» была произведена отборка проб пищевой продукции (салат из свежих огурцов). В ходе лабораторных исследований установлено, что вышеуказанная продукция не соответствует требованиям технологического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по показателям БГКП (колиформы), КМАФАнМ.

Мероприятия Программы

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок	Ответственный/контроль	Отметка о выполнении
1	Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции	Постоянно	Повар/заведующий хозяйством	
2	Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции	Постоянно	Повар/заведующий хозяйством	
3	Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции	Постоянно	Кухонный рабочий/заведующий хозяйством	
4	Обеспечить периодичность	Ежегодно	Директор	Март-апрель

	прохождения медицинских осмотров			2024 года
5	Обеспечить прохождение гигиенической подготовки «санитарного минимума» и аттестации	Ежегодно	Директор	Март 2024 года
6	Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях безопасности пищевой продукции	Постоянно	Повар, кухонный рабочий/заведующий хозяйством	
7	Создание условий для соблюдения правил личной гигиены (постоянное наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги моющих и дезинфицирующих средств)	Постоянно	Заведующий хозяйством	
8	Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установления периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции производственных помещений	Постоянно	Кухонный рабочий/заведующий хозяйством	
9	Контроль за качеством поступающих продуктов	Постоянно	Завхоз/директор	
10	Контроль за выгрузкой продуктов, недопущение складирования продукции в неподобающем месте	Постоянно	Завхоз	
11	Контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд	Постоянно	Бракеражная комиссия	
12	Контроль приготовления продукции в соответствии с технологическими картами	Постоянно	Повар/заведующий хозяйством	
13	Размещение информации о проведении мероприятий Программы на сайте школы	До 31.05.2024 года	Ответственный за ведение сайта школы/директор	

Сбх 16.05.2024
 14
 Катайский территориальный отдел
 Управления Роспотребнадзора
 по Курганской области