Утверждаю:
Директор МАОУ «Артинский лицей»
_____ / Бутуева Ф. Ф.
Приказ № 55-ОД от 01.06.2022 г.

Программа мероприятий по предотвращению причинения вреда, связанного с обращением продукции МАОУ «Артинский лицей»

Цели программы: создание условий, способствующих предотвращению причинению вреда, связанного с обращением продукции на пищеблоке филиала МАОУ «Артинский лицей» в соответствии с 184-ФЗ от 27.12.2002 г.

Задачи:
1) Выявление причин и факторов, способствующих причинению вреда здоровью детей при организации питания;
2) Ликвидация выявленных факторов, способствующих предотвращению причинению вреда, связанного с обращением продукции на пищеблоке МАОУ «Артинский лицей;
3) Усиление контроля за обращением продукции, поступающей в МАОУ «Артинский лицей» для организации питания учащихся.

Актуальность разработки программы: в ходе проверки специалистами Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах 16 мая 2022 года в МАОУ «Артинский лицей» установлено, что на пищеблоке проба № 07/03120-22 – Пищевые продукты: «рыба, запеченная в омлете, не соответствует требованиям безопасности ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Рыбная продукция в виде филе горбуши, используемая в блюде «рыба, запеченная в омлете», взятая на пробу 16.05.2022 года, была полностью реализована. Подтверждающие документы (ветеринарная справка за № 14095304422 от 19.04.2022 – продукция «филе горбуши мороженое» 30 кг, копия записи с бракеражного журнала скоропортящейся пищевой продукции от 16.05.2022 г.
За выявленное нарушение был вынесен выговор заведующей столовой МАОУ «Артинский лицей» Русиновой В.В.. (Приказ от 27.05.2022 г. № 52/1-ОД)
Этим обусловлена необходимость разработки Программы мероприятий по предотвращению причинения вреда, связанного с обращением продукции.

Мероприятия	Срок выполнения	Отметка о выполнении	Ответственный
1. Контроль поступающей продукции	Постоянно, по мере поступления	Журнал бракеража поступающей продукции	Сыропятова В.В..
2. Процесс хранения -перемещение продукции из зоны разгрузки в зону хранения; - складирование продукции; - соблюдение правил хранения продукции; - контроль сроков годности, условий хранения, соблюдение товарного	Ежедневно	Журнал учета температуры и влажности в продовольственном складе: кладовая, холодильная камера, овощной цех. Журнал учета температурного режима холодильного	Сыропятова С.П.. Сайфуллина Г.Ф.

соседства.		оборудования	
3. Контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд.	Ежедневно	Журнал бракеража готовой продукции	Гаврилик И.Г.
4. Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции	Ежедневно	Гигиенический журнал Журнал выдачи средств индивидуальной защиты сотрудникам, участвующих в приготовлении и раздаче пищи и обслуживающему персоналу	Сайфуллина Г.Ф. Русинова В.В.
5. Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции	Ежедневно 1 раз в неделю	Журнал проведения санитарной обработки пищеблока Журнал проведения санитарных дней	Русинова В.В. Русинова В.В.