Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении

«Криулинская средняя общеобразовательная школа»

Согласовано: Начальник Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах

_____Коробейникова М.Ю.

Утверждаю:
Директор
МАОУ «Криулинская СОШ»

_____В.Н. Валиева

Программа мероприятий по предотвращению причинения вреда, связанного с обращение продукции

(в порядке пункта 2 статьи 38 Федерального закона Российской Федерации от 27 декабря 2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»)

Цель программы: создание условий, способствующих предотвращению причинения вреда, связанного с обращением продукции на пищеблоке МАОУ «Криулинская СОШ» в соответствии с 184-ФЗ от 27.12.2002г. (в редакции от 25.12.2023г.)

Задачи:

1) Ликвидация выявленных факторов, способствующих предотвращению причинению вреда, связанного с обращением продукции на пищеблоке МАОУ «Криулинская СОШ»;
2) Усиление контроля за обращением продукции, поступающей в МАОУ «Криулинская СОШ»для организации питания учащихся.

№	Наименование мероприятия	Срок	Ответственный
1	Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции	Постоянно	Повар Каюмова Ю.Р.
2	Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции	Постоянно	Повар Каюмова Ю.Р.
3	Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции	Постоянно	Кухонный рабочий Назмиева Ю.Ю. Валиева Ч.С.
4	Обеспечить периодичность прохождения медицинских осмотров	Постоянно	Специалист по ОТ Ивакин А.А.

5	Обеспечить прохождение гигиенической подготовки «санитарного минимума» и аттестации	Постоянно	Специалист по ОТ Ивакин А.А.
6	Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях безопасности пищевой продукции	Постоянно	Специалист по ОТ Ивакин А.А.
7	Создать условия для соблюдения правил личной гигиены (постоянное наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги, моющих и дезинфицирующих средств)	Постоянно	Заведующий хозяйством Абзалова И.Ш.
8	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	Постоянно	Заведующий хозяйством Абзалова И.Ш., повар Каюмова Ю.Р., специалист по ОТ Ивакин А.А.
9	Контроль за качеством поступающих продуктов	Постоянно	Повар Каюмова Ю.Р.
10	Контроль за процессом выгрузки пищевых продуктов. Не допускать складирования пищевых продуктов в неположенном месте	Постоянно	Повар Каюмова Ю.Р.
11	Контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд	Постоянно	Бракеражная комиссия
12	Контроль изготовления продукции в соответствии с разработанными технологическими картами	Постоянно	Повар Каюмова Ю.Р.
13	Размещение информации о проводимой программе мероприятий на официальном сайте	до 27.03.2026г.	Учитель Пугачева С.А.