

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад "солнышко" села Яльчики Яльчикского муниципального округа Чувашской Республики"

Согласовано:
Начальник территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Чувашской Республике - Чувашии
в Батыревском районе
_____/С.Е.Петрянкина

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ ДС
"Солнышко"



_____/С.О.Кудряшова/

**План мероприятий по предотвращению причинения вреда,
в том числе по оповещению потребителей о наличии угрозы причинения вреда
и способах его предотвращения**

1. Салат из белокочанной капусты: капуста белокочанная, морковь столовая, сахар-песок, масло растительное.

Поставщик продукции	Коммерческое наименование	Период производства	Дата поставки	Срок годности
ИП Глава КФХ Егоров П.Г.	Капуста белокочанная свежая новый урожай	Дата сбора: май 2025 г. Дата упаковки: 30.06.2025	08.07.2025 г.	До 13.05.2026 г.
ИП Глава КФХ Егоров П.Г.	Морковь столовая	Дата сбора: июнь 2025 г. Дата упаковки: 30.06.2025	08.07.2025 г.	До 20.06.2026 г.
ИП Падугев Александр Валерьевич	Масло растительное	Дата производства: 03.05.2025 г.	06.07.2025 г.	12 месяцев
ИП Падугев Александр Валерьевич	Сахар белый кристаллический	Год изготовления и упаковки 2023 г.	29.06.2025 г.	До 2027 г.

На основании протокола испытаний от 18.07.2025 №21-00-15/00512-25, проведенного АИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике-Чувашии в г. Канаше" проба пищевой продукции - салат из белокочанной капусты не соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" по микробиологическим показателям безопасности: в нормируемом объеме обнаружены бактерии группы кишечной палочки (колиформные бактерии) при допустимом уровне "не допускается в 0,1 г."

2. План мероприятий.

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок	Ответственный
1	Усилить контроль поступающей	Постоянно	Заведующий

	продукции на наличие и соответствие маркировки предусмотренной требованиям ТР ТС 021/2011		хозяйством
2	Провести с персоналом пищеблока инструктаж по качеству обработки овощей перед приготовлением	До 23.07.2025 г.	Медицинская сестра
3.	Усилить контроль за качеством санитарной обработки оборудования и инвентаря в цехах пищеблока и в кладовой	Постоянно	Медицинская сестра
4.	Проверка последовательности и поточности технологических операций производств	До 23.07.2025	Повар, медицинская сестра
5.	Разместить программу мероприятий по предотвращению причинения вреда на официальном сайте учреждения	До 23.07.2025 г.	Заведующий
6.	Направить в Роспотребнадзор информацию о разработке программы мероприятий по предотвращению причинения вреда	До 28.07.2025	Заведующий
7.	Направить в Роспотребнадзор информацию о выполнении программы мероприятий по предотвращению причинения вреда	До 28.07.2025	Заведующий