

Российская Федерация  
Свердловская область Сысертский район  
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 58 «Петушок»  
ИНН/КПП 6652012480/668501001  
624006, Свердловская область, Сысертский район, п.Большой Исток,  
ул. Степана Разина,8, тел.8 (34374) 7-29-77

---

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МАДОУ № 58  
Т.Е.Соколова  
18.06.2026  
м.п.



**ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЙ**  
**по предотвращению причинения вреда при приготовлении,**  
**реализации, хранении пищевых продуктов**  
(в порядке ч. 1,2 ст. 38 ФЗ от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»)

## 1. Описание выявленного несоответствия:

В ходе проведения обязательного профилактического визита с 01.06.2026 на объекте Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей в период каникул при МАДОУ «Детский сад № 58 «Петушок», установлено нарушение требований технических регламентов к продукции.

- **Наименование продукции:** Макароны отварные (изделия макаронные отварные).
- **Описание проблемы:** не соответствие требованиям Глава: 2, Статья: 7, часть 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям безопасности, установленным в приложении 2 ТР ТС 021/20011 «О безопасности пищевой продукции»:
  - Бактерии группы кишечной палочки (колиформные бактерии): результат испытаний – обнаружено в 1г, величина допустимого уровня – не допускается в 1г;
  - Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ): результат испытаний –  $3,0 \cdot 10^3$  КОЕ/г, величина допустимого уровня – не более  $1 \cdot 10^3$  КОЕ/г, что подтверждается протоколом испытаний № 66-01-15/20275-26 от 08.06.2026.
- **Дата и время изготовления:** «01» июня 2026 г. в 12:30, срок реализации 2ч
- **Объем (количество) несоответствующей продукции:** 30 порций.
- **Предполагаемая причина:** Нарушение правил личной гигиены персоналом пищеблока, либо вторичное обсеменение готового продукта через инвентарь/посуду на этапе раздачи, либо несоблюдение температурного режима хранения готового блюда.

## 2. План мероприятий по предотвращению причинения вреда и сроки их реализации:

| № | Наименование мероприятия                                                                                                                                                                                         | Срок      | Ответственной                           |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------|
| 1 | Выбор необходимых технологических процессов приготовления пищевой продукции для обеспечения безопасности производства пищевой продукции                                                                          | Постоянно | Шеф-повар<br>Повар                      |
| 2 | Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции              | Постоянно | Шеф-повар<br>Повар                      |
| 3 | Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (приготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции | Постоянно | Шеф-повар<br>Повар<br>Кухонный работник |
| 4 | Контроль за качеством поступающих продуктов                                                                                                                                                                      | Постоянно | Кладовщик                               |
| 5 | Контроль за процессом выгрузки пищевых продуктов. Соблюдение товарного соседства пищевых продуктов                                                                                                               | Постоянно | Кладовщик                               |

|    |                                                                                                              |               |                                                                |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------|
| 6  | Проверка наличия технологических карт на приготовление блюда                                                 | До 22.06.2026 | Заместитель заведующего по АХЧ                                 |
| 7  | Обеспечение периодичности прохождения медицинских осмотров и гигиенической подготовки и аттестации           | Ежегодно      | Заведующий<br>Заместитель заведующего по АХЧ                   |
| 8  | Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях безопасности пищевой продукции              | Постоянно     | Заместитель заведующего по АХЧ<br>Завхоз<br>Шеф-повар<br>Повар |
| 9  | Проверка результатов органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия                | Постоянно     | Бракеражная комиссия                                           |
| 10 | Разместить программу мероприятий по предотвращению причинения вреда на официальном сайте учреждения          | До 25.06.2026 | Ответственный за ведение официального сайта                    |
| 11 | Направить в Роспотребнадзор информацию о разработке программы мероприятий по предотвращению причинения вреда | До 01.07.2026 | Заведующий                                                     |