

СОГЛАСОВАНА
Специалист-эксперт территориального
отдела Управления Роспотребнадзора
_____ /Янчеускене Т.Н./

Протокол № ___ от _____ 2026 г.

УТВЕРЖДЕНА
Заведующая МДОУ №7 «Родничок»
Гончарова А.Г./



Приказ № 98 от 15.06.2026

**Программа мероприятий по предотвращению причинения
вреда, связанного с изготовлением на пищеблоках
Муниципального дошкольного образовательного
учреждения Детский сад №7 «Родничок» г. Суоярви.**

№	Наименование мероприятия	Срок	Ответственный
1.	Выбор, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции, технологических процессов производства пищевой продукции.	Постоянно	Повар
2.	Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.	Постоянно	Повар
3.	Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (приготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.	Постоянно	Завхоз
4.	Обеспечить периодичность прохождения медицинских осмотров.	Ежегодно	Заведующий
5.	Обеспечить прохождение гигиенической подготовки «санитарного минимума» и аттестации	Ежегодно	Заведующий
6.	Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях безопасности пищевой продукции	Постоянно	Завхоз, Повар
7.	Создать условия для соблюдения правил личной гигиены (постоянное наличие мыла, полотенца, туалетной бумаги, моющих	Постоянно	Завхоз

	и дезинфицирующих средств)		
8.	Выбор, обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства	Постоянно	Завхоз, Повар
9.	Контроль за качеством поступающих продуктов	Постоянно	Завхоз
10.	Контроль за процессом выгрузки пищевых продуктов. Не допускать складирования пищевых продуктов в неположенном месте	Постоянно	Завхоз
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
13.	Исследование 1 блюда на микробиологический анализ	1 раз в год	Заведующий
14.	Размещение информации о проводимой программе мероприятий на официальном сайте Учреждения (https://mdou7-rodnichok.tvoyasadik.ru/sveden/catering)	до 15.06.2026г.	заведующий