



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «Сепольская ООШ»

/ Л.В.Чугайнова

Приказ № 106-ОД от 25.06.2025 г

ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЙ

по предотвращению причинения вреда потребителям пищевой продукции, в том числе путем отзыва и прекращению реализации продукции (ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»)

1. Тушка цыпленка-бройлера «Благояр» потрошенная замороженная 1 сорт (М916), дата изготовления 03.04.2025 г, срок годности: до 03.04.2026 г, при температуре не выше минус 18°С, номер партии (П9)501447674; размер партии 15,468 кг, упаковка: потребительская упаковка, изготовитель ООО «Белгородский бройлер» (ИИН 3123481412 юридический адрес: 308009, Россия, Белгородская область, город Белгород, ул. Производственная, д.4, этаж 2 Помещение 1-20, фактический адрес: ОП «Птицекомбинат Шебекинский», 309276, Россия, Белгородская область, Шебекинский городской округ, Полянская производственная зона, строение 2.

В соответствии с протоколом испытаний ИЛ (Ц) Объединенным Испытательным лабораторным центром Северного и Окружного (Коми-Пермяцкий) филиалов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» установлено: Тушка цыпленка-бройлера «Благояр» потрошенная замороженная, пакет, 1 сорт (М916), дата изготовления 03.04.2025, отобранная на пищеблоке МБОУ «Сепольская ООШ» в объеме проверенных испытаний не соответствует требованиям приложения 2 п. 18 ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» по микробиологическому показателю Патогенные, в т.ч. сальмонеллы (группа В, *Salmonella Abortusovis*), обнаружены в 25 г (при нормировании не допускается в 25 г).

Данной продукции на 25.06.2025 г в наличии не имеется.

2. План мероприятий

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок	Ответственный
1.	Усилить контроль поступающей продукции на наличие и соответствие маркировки предусмотренной требованиям ТП ТС 021/2011	30.06.2025 г.	Заведующий столовой
2.	Проверка наличия технологических карт на приготовление блюд	До 26.06.2025 г	Заведующий столовой
3.	Проверка последовательности технологических операций производств	До 26.06.2025 г	Заведующий столовой
4.	Проверка результатов органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	До 27.06.2025 г	Заведующий столовой
5.	Разместить программу мероприятий по предотвращению причинения вреда на официальном сайте учреждения	До 26.06.2025 г	Директор
6.	Направить в Роспотребнадзор информацию о выполнении программы мероприятий по предотвращению причинения вреда	До 25.06.2025 г	Директор