

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение-
детский сад № 106**

(МАДОУ-детский сад № 106)

Омская ул. 104, Екатеринбург, Свердловская область, тел./факс (343) 341-58-62;
mdou106@eduekb.ru; <https://106.tvoyasadik.ru>

ОКПО 90072983 ОГРН 1116670001689 ИНН 6670326175 КПП 667001001


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ-детского сада № 106
Ю.А.БАРАНОВА
«19» ноября 2025г.

**Программа мероприятий по предотвращению причинения вреда,
связанного с обращением продукции**

**(в порядке пункта 2 статьи 38 ФЗ от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ
"О техническом регулировании")**

1. Производитель продукции "Картофельное пюре" МАДОУ-детский сад № 106, расположенный по адресу: 620041 Россия, Свердловская область, г.Екатеринбург, ул.Омская,104; ул.Омская,106

2. Идентификация продукции Картофельное пюре , ТК № 4.3\3 от 09.01.2025:

Марка	Коммерческое наименование (тип)	Период производства	Период реализации	Количество продукции
Прасол-ЕК (поставщик ООО Регионуралторг)	Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	30.10.2025	30.10.2025	98\49
ТД Новопышминское	Молоко питьевое пастеризованное 3,2 %			
ТД Новопышминское	Масло сладко-сливочное несоленое «Крестьянское» 72,5 %			
ООО Руссоль	Соль пищевая Елецкая			

3. Описание неисправности (дефекта) продукции:

Екатеринбург, ул.Омская,104

11.11.2025 г. с 09 час. 00 мин. до 11 час. 30 мин. при санитарно-эпидемиологической экспертизе документов, проведенной по адресу: 620062, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Генеральская, д. 6 в ЦЕФ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», установлено, что пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению небезопасна, готовые блюда, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, не соответствуют требованиям технических регламентов, а именно:

проба «Картофельное пюре» не соответствует по показателям безопасности пищевой продукции, установленным прил. 2 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", а именно: согласно протоколу лабораторных испытаний № 66-01-08/45260-25 от 06.11.2025 г., обнаружены Бактерии группы кишечной палочки (БГКП), при норме – отсутствие, количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) составляет $2,5 \times 10^3$ КОЕ/г, при норме не более 1×10^3 КОЕ/г.

Екатеринбург, ул.Омская,106

11.11.2025 г. с 09 час. 00 мин. до 11 час. 30 мин. при санитарно-эпидемиологической экспертизе документов, проведенной по адресу: 620062, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Генеральская, д. 6 в ЦЕФ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», установлено, что пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению небезопасна, готовые блюда, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, не соответствуют требованиям технических регламентов, а именно:

проба «Картофельное пюре» не соответствует по показателям безопасности пищевой продукции, установленным прил. 2 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", а именно: согласно протоколу лабораторных испытаний № 66-01-08/45262-25 от 06.11.2025 г., обнаружены Бактерии группы кишечной палочки (БГКП), при норме – отсутствие.

4. Описание способа ремонтного воздействия

N	Наименование мероприятия	Срок	Ответственный
1.	Уведомление конечных потребителей продукции о возможном несоответствии продукции техническому регламенту	18.11.2025	заведующий
2.	Разработка и утверждение программы мероприятий по предотвращению причинения вреда, связанного с обращением продукции	19.11.2025	заведующий
3.	Представление документированной информации о разработке программы мероприятий по предотвращению причинения вреда в Роспотребнадзор	22.12.2025	заведующий
4.	Размещение информации о проводимой программе мероприятий на официальном сайте ООО https://106.tvoyasadik.ru	19.11.2025	заведующий

5.	<p>Выполнение контрольных мероприятий в соответствии с программой требований к обеспечению безопасности пищевой продукции с применением принципов HACCP:</p> <p>Соблюдение работниками правил личной гигиены Санитарное состояние помещений и оборудования Организация снабжения Входной контроль поступающей продукции и товаров Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья Приготовление пищевой продукции (– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам– точность технологических процессов– температура готовности блюд- органолептическая оценка) Обработка посуды и инвентаря Термическая обработка</p>	ежедневно	заведующий
6.	Организация повторных лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	09.12.2025	заведующий хозяйством
7.	Контроль наличия и при необходимости актуализация на объектах инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции, технологические карты и т.д.)	21.11.2025	заведующий
9.	Проведение внепланового инструктажа с сотрудниками пищеблока об обеспечении безопасности выпускаемой пищевой продукции в соответствии с требованиями ТР ТС 021\2011	17.11.2025	заведующий
10.	Представление документированной информации о выполнении программы мероприятий по предотвращению причинения вреда	22.12.2025	заведующий

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 74622892844150726796523337175507594912532816892

Владелец Баранова Юлия Александровна

Действителен с 03.07.2025 по 03.07.2026