

Согласовано:

Главный государственный санитарный врач  
в городе Первоуральск, Шалинском,  
Нижнесергинском районах и городе Ревда

\_\_\_\_\_ И.Б. Хованов

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

Утверждаю:

Директор МКОУ СОШ № 4  
г. Михайловск



\_\_\_\_\_ Е.И. Валле

\_\_\_\_\_ 2021 г.

## Программа мероприятий по предотвращению причинения вреда

Объект- МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска

## 1. Реквизиты юридического лица

№	Содержание	
1	Полное наименование организации	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 4 г.Михайловск
2	Адрес места регистрации	623082, Свердловская область, Нижнесергинский район, г.Михайловск
3	Реквизиты организации	Р/счет 03231643656280006200 К/счет 401028106453370000054 Уральский ГУ Банка России БИК 016577551 ИНН/КПП 6646008453/661901001
4	Данные статистики	ОКВЭД 80.21.2
5	Фамилия, имя, отчество руководителя	Валле Елена Ивановна
6	Телефон/факс/эл. адрес	телефон:8(34398) 28098 эл. адрес: shcool4-mih@mail.ru

## 2. План мероприятий по предотвращению причинения вреда здоровью

Наименование нарушения	Содержание мероприятий	Ответственные за выполнение	Дата выполнения	Подтверждение проведенных мероприятий
<p>1) Технологические процессы производства (изготовления) пищевой продукции: согласно экспертному заключению по результатам испытаний № 49 от 18.01.2021г., выданным органом инспекции в Филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда», аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28.07.2015г., и протоколу лабораторных испытаний № 49 от 18.01.2021г., проведенных испытательным лабораторным центром Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда» аттестат № РОСС.RU.0001.510229, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016г. проба № 49 «Обеденный рацион», изготовитель МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска. 623082, Нижнесергинский район, г. Михайловск, Энгельса ул.29 дата изготовления: 12.01.2021г.; объем партии: 42 порции; не соответствует требованиям меню-раскладке по показателям: белок-обнаружено 31,16г (при установленной величине-24,37-26,93г); жир-обнаружено 21,44г (при установленной величине-16,39-18,12г); углеводы-обнаружено 51,65г (при установленной величине-46,53-51,43г); общая калорийность-524,21ккал(при установленной величине-431,15-476,53ккал).</p>	<p>Технологические карты приведены в соответствие с требованиями меню-раскладке по показателям (Приложение № 1)</p>	<p>Директор Валле Елена Ивановна</p>	<p>26.01.2021г.</p>	<p>Усилен контроль за технологией производства.</p>

<p>2)12.01.2021г. на 11 час. 50 мин. в столовой МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска, 623082, Нижнесергинский район, г. Михайловск, ул. Энгельса д.29, реализовалось кулинарное изделие, не соответствующие требованиям нормативных документов: «пюре картофельное», производства пищеблока МКОУ СОШ № 4 г. Михайловск, объем партии: 42 порции, не соответствует требованиям прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по показателю: КМАФАнМ, обнаружено в 0,1г. (при установленной норме- не более <math>1 \cdot 10^3</math>), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №48 от 20.01.2021 г., проведенных испытательным лабораторным центром Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральске, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда» аттестат аккредитации № РОСС.RU.0001.510229, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016г. и экспертным заключением по результатам лабораторных испытаний № 48</p>	<p>1)Включить в план проверок производственного контроля изделия пюре картофельное на I квартал 2021г., для проведения лабораторных испытаний.</p>	<p>Директор Валее Елена Ивановна</p>	<p>16.03.2021г.</p>	<p>остатки партии сняты с реализации в соответствии с возвратной накладной 25.01.2021г.</p>
<p>3)На момент обследования 30.12.2020г. не контролируется температура подачи горячих блюд: отсутствует пирометр для контроля температуры подачи горячих блюд.</p>	<p>Температура подачи горячих блюд контролируется, закуплены пирометры для контроля температуры подачи горячих блюд (Приложение № 2)</p>	<p>Директор Валле Елена Ивановна</p>	<p>27.01.2021г.</p>	<p>Усилен контроль за температурой горячих блюд.</p>
<p>4)Не соблюдаются требования к обработке инвентаря для мытья столовой посуды: на момент обследования 30.12.2020г. используется</p>	<p>Губчатый материал исключен.</p>	<p>Директор Валле Елена Ивановна</p>	<p>25.01.2021г.</p>	<p>Усилен контроль к обработке инвентаря для мытья столовой посуды.</p>

<p>губчатый материал, качественная обработка которого невозможна что является нарушением.</p> <p>5) Ответственный за питание привлечен к дисциплинарной ответственности</p>				<p>Приказ № 14 от 24.02.2021г.</p>
<p>Размещение информации о проводимой программе мероприятий на официальном сайте</p>	<p>Информация размещена на сайте 4-mih.uraischool.ru</p>		<p>15.03.2021г.</p>	
<p>Направление в Первоуральский отдел Управления роспотребнадзора по Свердловской области информации о ходе реализации программы мероприятий</p>			<p>15.03.2021г.</p>	

Ответственный: Зубкова Л.Н.

Тел. 8(343-98)28-098



## Технико-технологическая карта

## Технико-технологическая карта (блюда) №3/3

Наименование изделия (блюда) КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Номер рецептуры: 694

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов для питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	5,3	5,3	6,3	6,3
Картофель	197,4	128,3	236,8	153,9
соль	1	1	1	1
Молоко свежее	23,7	22,5	28,4	27
<b>Выход:</b>		<b>150</b>		<b>180</b>

## Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180 гр.

Белки (г)	3,672
Жиры (г)	5,76
Углеводы (г):	24,534
Эн.ценность (ккал):	164,7

В1 мг	0,16
М	33,30
Са (мг):	44,37
Fe (мг):	1,21
С (мг)	21,80
Р (мг)	86,60
А (мг)	30,60

## Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 150 гр.

Белки (г)	3,06
Жиры (г)	4,8
Углеводы (г):	20,445
Эн.ценность (ккал):	137,25

В1 мг	0,14
М мг	27,75
Са (мг):	36,98
Fe (мг):	1,01
С (мг)	18,17
Р (мг)	86,60

МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска

А (мг)

25,50

Технология приготовления: Очищенный картофель укладывают в посуду слоем 50 см, солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см.

Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности.

Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура должна быть не менее 80 С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное.

Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100 °С 5-6 мин.

Внешний вид — пюреобразная масса, сохраняющая форму

цвет — светло-кремовый или белый

вкус — характерный отварному картофелю с молоком, маслом сливочным, без постороннего

запах — свойственный отварному картофелю с молоком, маслом сливочным, без постороннего

консистенция — пышная, однородная, без непротертых частиц



Утверждаю: Директор : *Иванова* **Е.И. Валле**

Повар, Руманова Е.В.

Калькулятор Зубкова Л.Н. *Л.Н. Зубкова*

Дата:

Подпись:

--	--



**ТЕРМОМЕТР  
СТЕКЛЯННЫЙ  
ТИПА ТС-4М**



ОКП 43 2125

**ПАСПОРТ**

**1. ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ**

- 1.1 Термометр стеклянный типа ТС-4М предназначен для измерения температуры в процессе производства и при хранении молочных продуктов. Возможно использовать термометр для измерения температуры в других отраслях промышленности.
- Изготовитель: ОАО «Термоприбор», Россия, 141607, Московская обл. Клин, Волоколамское шоссе, 44
- Т. Клин, Волоколамское шоссе, 44  
Служба продаж: тел. (49624) 9-77-33 факс (49624) 2-10-45  
E-mail: sales@thermopribor.com WEB: www.thermopribor.com
- 1.2 Термометр является средством измерения, имеет сертификат об утверждении типа СИ. Термометр внесен в Государственный реестр СИ под № 16832-07 и допущен к применению в Российской Федерации.

**2. ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

- 2.1 Диапазон измерений температуры от 0 до 100°C
- 2.2 Цена деления шкалы 1°C
- 2.3 Пределы допускаемой погрешности термометра не должны превышать ±1°C

**2.4 Габаритные размеры**

- Длина от 175 до 185 мм.  
Эллипс 60 - от 10,2 до 12 мм.  
М.б. - от 7,2 до 8,2 мм.

- 2.5 Вероятность безотказной работы термометра соответствует значению 0,85 за 2000 часов.

**3. КОМПЛЕКТНОСТЬ**

Обозначение изделия	Наименование изделия	Количество
АЖТ 2.822.046	Термометр	1 шт.
АЖТ 2.822.046ПС	Паспорт	1 экз.
АЖТ 6.875.037	Футляр	1 шт.

**4. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ**

- 4.1 Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие термометра требованиям ТУ 25-1102.043-83 при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации.
- 4.2 Гарантийный срок хранения - 15 мес. с даты изготовления.  
Гарантийный срок эксплуатации - 12 мес. со дня ввода в эксплуатацию.

**5. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ**

- 5.1 Термометр стеклянный типа ТС-4М заводской № 57 признан годным к эксплуатации.

Периодичность поверки термометра при выпуске из производства продукции методом прямых измерений по ГОСТ В 2/9. Межповерочный интервал - 2 года

Поверитель: А.И.И.

Дата поверки « 11 » 11 2012 г.

**6. ЗАМЕТКИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Отток поверительного клеяма

6.1 В качестве термометрической жидкости в термометре используется метилкарбитол. Перед установкой термометра для измерений следует убедиться в отсутствии разрывов столбика метилкарбитола. Разрывы столбика не являются браком и устраняются стандартным образом - осторожным подергиванием резервуара термометра для температур, превышающих верхний предел шкалы не более чем на 15°C, с выдерживанием в состоянии разрывов метилкарбитола в последующем медленным охлаждением.

6.2 Термометрическая жидкость метилкарбитол - вещество IV класса опасности по ГОСТ 12.1.005.

В случае боя термометра метилкарбитол улетит с окружающих предметов горячей водой с любыми моющими средствами.

Метилкарбитол пожароопасен

6.3 Измерение температуры

6.3.1 Термометр ТС-4М относится к термометрам полного погружения со шкалой в градусах Цельсия.

При измерении температуры его надо погружать в измеряемую среду до считываемой температурной отметки.

Отсчет показаний производится по касательным к верхнему мениску метилкарбитола.

Время выдержки термометра в измеренном среде должно быть не менее 15 мин.

6.4 Условия транспортирования термометра в упаковке предприятия-изготовителя должны соответствовать условиям хранения 4 по ГОСТ 15150. Транспортирование термометра следует проводить в крытых транспортных средствах автомобильным, речным, морским и железнодорожным транспортом. Возможность перевозки авиатранспортом потребитель должен согласовывать с авиаперевозчиком.

Хранение термометра в упаковке предприятия-изготовителя должно соответствовать условиям хранения 1 по ГОСТ 15150.

**7. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ**

7.1 Термометры, не пригодные к эксплуатации по различным причинам или разбитые, утилизировать следующим образом:

7.2 Термометры, не пригодные к эксплуатации, стекломой с остатками метилкарбитола сдать в установленном порядке.

АЖТ 2.822.046ПС





Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа №4 г. Михайловска

---

623082, Свердловская обл., Нижнесергинский МР, г. Михайловск, ул. Энгельса 29, тел 8(343 98) 28-098

e-mail: shcool4-mih@mail.ru

---

## Приказ

№ 14

от 24.02.2021 г.

### О дисциплинарном взыскании

На основании представления прокуратуры Нижнесергинского района Свердловской области об устранение нарушений законодательства об охране жизни и здоровья несовершеннолетних от 16.02.2021 г. № 01-91в-2021 в связи с допущенными нарушениями, объявить замечание ответственному за питание Зубковой Л.Н.

Приказ довести до сведения работника под роспись.

Директор школы

*Валле*

Е.И.Валле

С приказом ознакомлена

*Зубкова Л.Н.*