

В образце готового блюда, рожки отварные отобранном 07.11.2018г. на пищеблоке в филиале муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Солнышко» села Малая Сердоба расположенном по адресу: Пензенская область, Малосердобинский район, с. Старое Славкино, ул. Лесная - 2, выделены бактерии группы кишечной палочки (БГКП) в 1.0 гр. продукта (величина допустимого уровня – не допускается в 1.0 гр.). КМАФАнМ- результат исследования: 6,9 · 10 в 3 ст. КОЕ/г (величина допустимого уровня – не более 1 · 10 в 3 ст. КОЕ/гр.)

В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза
ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
(утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880)

Статья 7. Общие требования безопасности пищевой продукции

1. Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.

2. Показатели безопасности пищевой продукции установлены в Приложениях 1, 2, 3, 4, 5 и 6 к настоящему техническому регламенту.

5. В пищевой продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.

Статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации

1. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции

3. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

2) выбор последовательности и точности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"

14.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (Приложение 7), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

в соответствии с разделом 16, приложение № 10 Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами N 2657 от 31.12.82 г. раздел 2 п. 2.2. Принципы оценки результатов санитарно-бактериологического контроля: - критерием высокого качества санитарной обработки оборудования посуды инвентаря и др. служит отсутствие на поверхности обработанных предметов санитарно-показательных а также патогенных микроорганизмов; - обнаружение значительной микробной обсемененности готовых продуктов сапрофитной микрофлорой должно расцениваться как показатель санитарного неблагополучия объекта.

В образце готового блюда, каша молочная из смеси 3-х круп отобранном 07.11.2018г. на пищеблоке в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад «Солнышко» села Малая Сердоба расположенном по адресу: Пензенская область,

Малосердобинский район, с. Малая Сердоба, ул. Советская - 5, выделены бактерии группы кишечной палочки (БГКП) в 1.0 гр. продукта (величина допустимого уровня – не допускается в