

**Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению**

<b>Аварийная ситуация</b>	<b>Меры устранения</b>
Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля пищевой продукции	Повторно исследовать удвоенное количество образцов. Провести дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук сотрудников. Оценить санитарное состояние всех рабочих помещений
Получение сообщений о подозрении на массовое инфекционное, паразитарное заболевание, пищевое отравление, связанное с изготовлением блюд	Организовывать проведение эпидемиологического расследования и комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о чрезвычайных ситуациях санитарно-эпидемиологического характера. В рамках эпидемиологического расследования обеспечить взаимодействие с заинтересованными органами государственной власти. Взять на контроль санитарное состояние организации. Провести внеплановые противоэпидемиологические мероприятия
Отключение электроэнергии на срок более 4 часов с выходом из строя технологического и холодильного оборудования	Принять экстренные меры по восстановлению работоспособности технологического и холодильного оборудования. Не допускать к реализации пищу с незавершенной тепловой обработкой в соответствии с технологическими требованиями
Отсутствие водоснабжения на пищеблоке	При отсутствии централизованного водоснабжения следует обеспечить механизированную подачу воды на пищеблок.

	Иметь запас воды со сроком хранения не более 3 суток.
Выход из строя холодильного оборудования	<p>Вызвать мастера.</p> <p>Не вынимать продукты сразу.</p> <p>Корпус холодильника (если не открывать двери постоянно) достаточно долго сохраняет температуру, а лед в морозилке начнет таять только через 8–10 часов</p>
Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения	<p>Прекратить слив воды в канализацию.</p> <p>Вызвать мастера.</p> <p>Организовать незамедлительную откачку сточных вод из складских и производственных помещений.</p> <p>Провести органолептическую оценку продуктов питания, оказавшихся в подтопленных помещениях, с целью определения их сохранности и дальнейшей реализации либо утилизации.</p>

Заведующий МБДОУ д/с ОВ № 9

Л.В. Новикова

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 706699936057990200889301522920754506789801582764

Владелец Новикова Лилия Владимировна

Действителен с 27.03.2024 по 27.03.2025