

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

Аварийная ситуация	Меры устранения
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	Вызвать мастера. Не вынимать продукты сразу. Корпус холодильника (если не открывать двери постоянно) достаточно долго сохраняет температуру, а лед в морозилке начнет таять только через 8–10 часов
Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения	Прекратить слив воды в канализацию. Вызвать мастера. Организовать незамедлительную откачку сточных вод из складских и производственных помещений. Провести органолептическую оценку продуктов питания, оказавшихся в подтопленных помещениях, с целью определения их сохранности и дальнейшей реализации либо утилизации.

Заведующий МБДОУ д/с ОВ № 9

Л.В. Новикова