

Приложение №1

к приказу №110 от 12.04.2022 г.



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
в МОБУ «Куярская средняя общеобразовательная школа»
на основе принципов ХАССП при осуществлении процессов
производства (изготовления) пищевой продукции**

2022 г.

Общие сведения о юридическом лице

| | |
|---|---|
| <i>Полное наименование школы</i> | муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Куярская средняя общеобразовательная школа». |
| <i>Сокращенное наименование школы:</i> | МОБУ «Куярская средняя общеобразовательная школа». |
| <i>Структурное подразделение:</i> | структурное подразделение - "Детский сад "Родничок" |
| <i>Адрес (школа):</i> | 424930, Республика Марий Эл, Медведевский район, пос. Куяр, ул. Садовая, д.20. |
| <i>Адрес (детский сад)</i> | 424930, РМЭ, Медведевский район, п.Куяр, ул. Школьная, д.30. |
| <i>Тип организационно-правовой формы учреждения:</i> | бюджетное учреждение. |
| <i>Вид муниципального учреждения:</i> | общеобразовательная организация. |
| <i>Виды оказываемых услуг:</i> | образовательные услуги по реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования; программ дополнительного образования. |
| <i>Учредитель учреждения:</i> | муниципальное образование «Медведевский муниципальный район». |
| <i>Функции и полномочия Учредителя</i> | в отношении Учреждения осуществляет администрация Медведевского муниципального района самостоятельно через отраслевой орган – Отдел образования и по делам молодежи администрации муниципального образования Медведевского муниципального района в пределах, установленных муниципальными правовыми актами. |
| <i>Функции и полномочия собственника имущества учреждения</i> | осуществляет Комитет по управлению муниципальным имуществом и ресурсами администрации Медведевского муниципального района. |
| <i>Учредительные документы</i> | МОБУ «Куярская средняя общеобразовательная школа» осуществляет образовательную деятельность на основании Лицензии от 09.09.2011г. серия РО № 028845 (бессрочная). На основании лицензии школа реализует основные образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования с соблюдением нормативного срока их освоения соответственно 4 года, 5 лет и 2 года. В соответствии с приказом Министерства образования и науки республики Марий Эл получено Свидетельство о государственной аккредитации № 523 от 08 декабря 2016 г. (серия 12А01 № 0000471) на право выдачи выпускникам документа государственного образца о соответствующем уровне образования до 25 декабря 2025 года. |

2. Перечень нормативных документов, официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно в образовательном учреждении:

- Федеральный Закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и ИП при осуществлении государственного (надзора) и муниципального контроля»;
- ФЗ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ФЗ от 17.09.1998 № 77-ФЗ «О предупреждении распространении туберкулёза в Российской Федерации»
- ФЗ РФ от 30.03.1995 № 38-ФЗ «О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызванного вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ - инфекции)»
- ФЗ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
- СанПин 2.2.2V2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.
- СанПин 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»
- СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, контроля качества»
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороте способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- Изменения и дополнения к СП 2.3.6.1079-01 — СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- Изменения и дополнения СП 1.1.2193-07. — СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний». — СП 2.4.4.969-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей в период каникул»
- СП 3.5.3.1129-02 «Дератизация. Санитарно-эпидемиологические требования к дератизации»
- СП 3.1.2. 1319-03, СП 3.1.2. 1382-03 «Профилактика гриппа»
- СанПин 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации проведения дезинфекционных мероприятий против синантропов членистоногих»
- СанПин 2.1.3. 1375 - 03 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию и эксплуатации больниц и стационаров»
- СанПин 2.1.7. 728-99 «Правила сбора, хранения, удаления отходов лечебно-профилактических учреждений»
- СанПин 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
- СП 3.2. 1317-03 «Профилактика энтеробиоза»
- СП 3.3.2367 - 08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»
- СП 3.3. 2342 - 08 «Обеспечение безопасности иммунизации»
- СП 3.3. 2. 1120-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортирования, хранения и отпуска гражданам МИБП»
- СП 3.3.2. 1248-03 «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов»
- СП 3.1.2. 1108-02 «Профилактика дифтерии»
- СП 3.1. 1381 - 03 «Профилактика столбняка»
- СП 3.1.1. 2341- 08 «Профилактика вирусного гепатита В»
- СП 3.1. 958-00 «Профилактика вирусных гепатитов общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
- СП 3.1.1. 2343 «Профилактика полиомиелита в пост сертифицированный период»
- СП 3.1.2. 2156-06 «Профилактика менингококковой инфекции»
- СП 3.1.2. 1203 -03 «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции»
- СП 3.1.2. 1176-02 «Профилактика кори, краснухи, и эпидемического паротита»
- СП 3.1. 096-96 ВП 13.3.1103-96 «Бешенство»

- ОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения. Методы, средства и режимы»
- Сан Пин 3.5.2528-09 «Организация дезинфекционных и стерилизационных мероприятий в медицинских организациях»
- дополнения к СанПин 2.1.31375- 03 СанПин 2.4.5. 2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- МУ от 28.02095 11-16/03-06 «Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях»
- Р 3.5.19.04-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях»
- СанПин 2.4.6.664-97 «Гигиенические критерии допустимых условий и видов работ для проф. обучения и труда подростков».

3. Ответственные за организацию и осуществление производственного контроля

| <i>ФИО</i> | <i>Должность</i> | <i>Дата приказа</i> |
|----------------|--------------------------------------|-----------------------|
| Васильев Е.В. | Директор | №110 от 12.04.2022 г. |
| Афанасьев В.Н. | Заместитель директора по УВР | |
| Ивакова Т.В. | Ответственный за организацию питания | |
| Лукина Н.А. | Заместитель директора по ВР | |
| Тагакова Л.С. | Зав.производством | |
| Степанова И.М. | Медсестра | |
| Соколова Д.А. | Специалист по охране труда | |

4. Объекты производственного контроля

4.1. Визуальный контроль

| <i>Наименование мероприятия</i> | <i>Периодичность учета</i> | <i>Форма</i> | <i>Ответственный (ФИО, должность)</i> |
|--|---|----------------------------|--|
| Контроль за удельной площадью на одного обучающегося в учебных кабинетах, мастерских школы | Ежегодно | | Тагаков Г.В., Тагаков Г.В., заведующий хозяйством |
| Контроль за состоянием системы освещения | Ежедневно | | Тагаков Г.В., Тагаков Г.В., заведующий хозяйством |
| Контроль за системой электроснабжения | Ежегодно | Акты замеров сопротивления | Васильев Е.В., директор. Тагаков Г.В., Тагаков Г.В., заведующий хозяйством |
| Контроль за состоянием системы отопления | Осенне зимний период - постоянно; летний период - по мере необходимости | Акты приёмки | Васильев Е.В, директор. Тагаков Г.В., Тагаков Г.В., заведующий хозяйством |
| Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения | Ежедневно | Годовой контракт | Васильев Е.В., директор Тагаков Г.В., Тагаков Г.В., заведующий хозяйством |
| Контроль за состоянием канализации | Ежедневно | | Тагаков Г.В., Тагаков Г.В., заведующий хозяйством |

| | | | |
|--|---|--|---|
| Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов | По графику | Акты выполненных работ | Тагаков Г.В., Тагаков Г.В., заведующий хозяйством |
| Контроль за откачкой сточных канализационных вод | По мере необходимости | | Тагаков Г.В., Тагаков Г.В., заведующий хозяйством |
| Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования | Ежедневно | | Тагаков Г.В., Тагаков Г.В., заведующий хозяйством |
| Контроль за состоянием воздушно — теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания | Постоянно , каждую перемену | | Тагаков Г.В., Тагаков Г.В., заведующий хозяйством Учителя-предметники. Классные руководители |
| Контроль за качеством уборки школьных помещений | Ежедневно | | Тагаков Г.В., Тагаков Г.В., заведующий хозяйством |
| Контроль за содержанием территории учреждения | Ежедневно | | Тагаков Г.В., Тагаков Г.В., заведующий хозяйством |
| Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении) | Ежегодно перед началом нового учебного года | | Тагаков Г.В., Тагаков Г.В., заведующий хозяйством Классные руководители |
| Контроль за маркировкой учебных парт и стульев | Ежегодно перед началом нового учебного года | | Тагаков Г.В., Тагаков Г.В., заведующий хозяйством Соколова Д.А., специалист по ОТ Зав. кабинетами |
| Контроль за организацией питьевого режима в школе | Ежедневно | | Тагаков Г.В., Тагаков Г.В., заведующий хозяйством |
| Контроль за соблюдением (ежедневного) меню | Ежедневно | | Зав.производством |
| Контроль за контингентом питающихся | Еженедельно | Акты и приказы по питанию, тетрадь учета | Ивакова Т.В., ответственный за организацию питания |
| Контроль за гигиеной приема пищи учащимися | Ежедневно | | Классные руководители. Дежурный учитель |
| Контроль выполнения сан-эпид. требований в пищеблоке | | | Степанова И.М., медсестра Тагакова Л.С., зав.производством |
| Правила хранения и приемки пищевых продуктов; | 1 раз в нед. | | Степанова И.М., медсестра Тагакова Л.С., зав.производством |
| Уборки столовой; правила мытья посуды; | 2 раз в нед. | | Степанова И.М., медсестра Тагакова Л.С., зав.производством |
| Контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках | ежедневно | | Степанова И.М., медсестра Тагакова Л.С., зав.производством |
| Контроль за технологией | | | Степанова И.М., |

| | | | |
|---|---------------------------|-------------|---|
| приготовления пищи по технологическим картам; | | | медсестра Тагакова Л.С., зав.производством |
| Контроль за соблюдением сроков Годности пищевых продуктов | 1 раз в нед. | | Степанова И.М., медсестра Тагакова Л.С., зав.производством |
| Контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции | 1 раз в нед. | | Степанова И.М., медсестра Тагакова Л.С., зав.производством |
| Контроль за качеством готовых блюд | 1 раз в мес. | | Степанова И.М., медсестра Тагакова Л.С., зав.производством |
| Правильность оформления примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п. | | | Степанова И.М., медсестра Тагакова Л.С., зав.производством |
| Контроль правильности кулинарной обработки | | | Степанова И.М., медсестра Тагакова Л.С., зав.производством |
| Контроль за наличием йодированной соли; | 1 раз в квартал | | Степанова И.М., медсестра Тагакова Л.С., зав.производством |
| Контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов; | | | Степанова И.М., медсестра Тагакова Л.С., зав.производством |
| Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров работниками кухни. | | | Степанова И.М., медсестра Тагакова Л.С., зав.производством |
| Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов | При поступлении продуктов | сертификаты | Степанова И.М., медсестра Тагакова Л.С., зав.производством |
| Контроль за рационом питания учащихся | | | Степанова И.М., медсестра Тагакова Л.С., зав.производством |
| Контроль за потоком сырья, условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции | | | Степанова И.М., медсестра Тагакова Л.С., зав.производством |
| Бракераж готовых блюд | ежедневно | | Степанова И.М., медсестра |

| | | | |
|--|--|-----------------|--|
| | | | Тагакова Л.С., зав.производством |
| Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний | ежедневно | Журнал здоровья | Степанова И.М., медсестра |
| Контроль за выполнением температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке | ежедневно | | Тагакова Л.С., зав.производством |
| Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ | Раз в месяц | | Тагаков Г.В., Тагаков Г.В., заведующий хозяйством |
| Контроль за прохождением медицинского осмотра: - первичный: все сотрудники; - периодический: все сотрудники; - профессиональная гигиеническая подготовка | При поступлении на работу Ежегодно 1 раз в 2 года | | Васильев Е.В. директор Соколова Д.А., специалист по ОТ |
| Сотрудники пищеблока: медосмотр; - профессиональная гигиеническая подготовка | 2 раза в год | | Тагакова Л.С., зав.производством |

4.2 План производственного контроля организации питания

| № | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
|----------|---|--------------------------|--|---|
| 1 | <i>Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</i> | | | |
| 1.1 | Документация поставщика на право поставок продуктов. | При заключении договоров | Руководитель образовательного учреждения | Договор с индивидуальным предпринимателем |
| 2 | <i>Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</i> | | | |
| 2.1 | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. | Ежедневно | Заведующий производством | Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности. |
| 2.2 | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры). | Ежедневно | Заведующий производством | Журнал температурного режима и относительной влажности |
| 3 | <i>Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</i> | | | |
| 3.1 | Производственные, | Ежемесячно | Директор | Визуальный |

| | | | | |
|----------|---|-----------------|--|---|
| | складские, подсобные помещения и оборудования в них. | | Тагаков Г.В., заведующий хозяйством | контроль |
| 3.2 | Инвентарь и оборудование пищеблока. | 1 раз в неделю. | Директор Тагаков Г.В., заведующий хозяйством | Визуальный контроль |
| 4 | <i>Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</i> | | | |
| 4.1 | Сотрудники пищеблоков | Ежедневно | Заведующей производством Медработник | Медицинские книжки сотрудников. |
| 4.2 | Санитарно-противоэпидемический режим. | 1 раз в неделю | Заведующий производством Медработник | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, Посуды столовой. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. |
| 5 | <i>Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся</i> | | | |
| 5.1 | Контингент питающихся детей | Ежедневно | Ответственный за организацию питания | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи. |
| 5.2 | Режим питания | Ежедневно | Ответственный за организацию питания | График приема пищи |
| 5.3 | Гигиена приема пищи | Ежедневно | Ответственный за организацию питания | Акты по проверке организации питания школьной комиссии. |

**ГРАФИК
проведения генеральной уборки столовой**

| № | Мероприятия | Сроки |
|---|---|-----------|
| 1 | Уборка столовой проводится после каждого приема пищи. | Ежедневно |
| 2 | Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором. | Ежедневно |

| | | |
|---|---|----------------|
| 3 | Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму. | Ежедневно |
| 4 | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно санитарным правилам | Ежедневно |
| 5 | Остатки пищи обеззараживаются и удаляются. | Ежедневно |
| 6 | Борьба с мухами и грызунами. | Постоянно |
| 7 | Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений. | Ежедневно |
| 8 | Генеральная уборка помещений с мытьем окон. | 2 раза в месяц |

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Журнал здоровья (пищеблок)
2. Учебное расписание на год
3. Журнал учета контроля температурного режима холодильного оборудования
4. Журнал учета инфекционных заболеваний (форма № 060/у)
5. Журнал учета профилактических прививок (форма № 064/у)
6. Медицинские карты детей (форма № 026/у)
7. Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки
8. Журнал учета санитарно-просветительной работы (форма № 038-0/у)
9. Журнал регистрации амбулаторных больных
10. Журнал наблюдения за контактными.
11. Журнал учета обследования на паразитарные болезни
12. Журнал осмотра на педикулез, чесотку, микроспорию
13. Справки о карантине ребенка, посещающего учреждение (форма № 095/у)
14. Журнал или график проведения генеральных уборок в медицинском блоке
15. Личные медицинские книжки работников
16. Договор оказания медицинских услуг
17. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, утилизации металлической ртути и т.д.

5. Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам и гигиеническому обучению:

| № | Должность | Кол-во человек | Кратность медосмотра | Кратность гигиенического обучения |
|---|--------------------------|----------------|----------------------|-----------------------------------|
| 1 | Руководители | 3 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Учителя | 13 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Педагогические работники | 16 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Работники кухни | 3 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Обслуживающий персонал | 13 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

6. Перечень мероприятий по приведению помещений учреждения и территории в соответствие с требованиями Роспотребнадзора

| № | Мероприятия | Кратность | Сроки исполнения | Ответственный |
|---|--|-----------|------------------|--|
| 1 | Уборка территории школьного двора. Вывоз мусора. Хлорирование мусоросборников | Контракт | По графику | Тагаков Г.В., заведующий хозяйством |
| 2 | Ремонт ограждения территории | | Ежегодно | Тагаков Г.В., |

| | | | | |
|--|--|-------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------|
| | | | Июль—август | заведующий хозяйством |
| 3 | Проверка футбольных ворот и на безопасность | | Ежегодно Июль—август | Учитель физкультуры |
| 4 | Ремонт прыжкового сектора: дорожка разбега, яму заполнить песком вперемешку с опилками. | | Ежегодно | Учитель физкультуры |
| 5 | Разметка: сектора метания, беговых дорожек из расчета на 2 полосы 30м., 60м., 100м. | | Ежегодно | Учитель физкультуры |
| 6 | Испытание снарядов гимнастического городка, физкультурно - спортивного оборудования. | | Ежегодно | Учитель физкультуры |
| Выполнение требований к зданию ОУ | | | | |
| 1 | Текущий ремонт системы канализации По необходимости Ежегодно Рабочий по комплексному обслуживанию здания 2. | | | |
| 2 | Ремонт системы холодного и горячего водоснабжения, обеспечивающий необходимый санитарный и питьевой режим в соответствии с СанПин. | По необходимости | Ежегодно | Тагаков Г.В., рабочий по ОЗ |
| Выполнение требований к помещениям и оборудованию ОУ | | | | |
| 1 | Укомплектование мебелью, соответствующей росту - возрастным особенностям учащихся: маркировка | | Ежегодно | Васильев Е.В., директор |
| 2 | Наличие актов испытания(приемки) спортивных сооружений и оборудования на готовность к учебному году по установленной форме. | | Ежегодно | Школьная комиссия |
| Выполнение требований к воздушно - тепловому режиму | | | | |
| | Промывка системы отопления в помещениях школы | | ежегодно | Тагаков Г.В., заведующий хозяйством |
| Выполнение требований к пищеблоку ОУ | | | | |
| 1 | Организация горячего питания. | | ежедневно | Васильев Е.В., директор |
| 2 | Текущий ремонт (обслуживание) столового оборудования: электроплит, электробойлера, холодильников, морозильников | Тагаков Г.В., заведующий хозяйством | | Тагаков Г.В., заведующий хозяйством |
| 3 | Укомплектование посудой, столовыми приборами, разделочными досками, приборами, инструментами. | По необходимости | ежегодно | Тагакова Л.С., зав.производством |
| 4 | Нанесение соответствующей маркировки на столовый | По необходимости | ежегодно | Тагакова Л.С., зав.производством |

| | | | |
|-----------|--|--|--|
| инвентарь | | | |
|-----------|--|--|--|

7. Перечень возможных аварийных ситуаций

| <i>Возможные аварийные ситуации</i> | <i>Последствия аварийной ситуации</i> | <i>Информирование об аварийной ситуации</i> | <i>Мероприятия по локализации аварийной ситуации</i> |
|--|---|---|---|
| Отключение отопления | Температурный режим ниже нормы. Размораживание системы отопления. | Администрацию Медведевского муниципального района Органы местного самоуправления. Роспотребнадзор | Временная остановка работы |
| Авария внутренней системы канализации | 1.Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3.Вспышка острых кишечных заболеваний. | Администрацию Медведевского муниципального района Роспотребнадзор | Немедленно прекратить работу столовой. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. Провести дезинфекционные мероприятия. |
| Авария систем хозяйственно-питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие | 1.Пищевые отравления. 2.Вспышка острых кишечных заболеваний. | Администрацию Медведевского муниципального района Роспотребнадзор | Прекратить работу столовой. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. Провести дезинфекционные мероприятия |
| Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время | 1.Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний | Администрацию Медведевского муниципального района 2. Органы местного самоуправления 3. Роспотребнадзор | 1. Прекратить работу столовой. 2.Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. |
| Выход из строя технологического и холодильного оборудования | 1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний | Руководителя отдела образования и по делам молодежи администрации Медведевского муниципального района | 1.Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой. 3.Провести мероприятия по ремонту. |