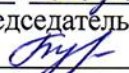


Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 37»
(МДОУ № 37)

Согласовано
с учетом мнения
профсоюзного комитета
МДОУ № 37
«25» марта 2022 г.
Председатель ПК
 Буракова Е.В.


Утверждено
Заведующая Коновалова Л.В.
МДОУ № 37
Приказ № 36 от «24» 03 2022 г.

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном дошкольном образовательном
учреждении
«Детский сад № 37»

г. Шуя

2022 г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 37» (МДОУ № 37)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: дошкольное образование; дополнительное образование детей; 2) медицинская: - по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии; - оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок).
Юридический адрес:	155912, Ивановская область, г. Шуя, ул. 2 Первомайская, д.18
Фактический адрес:	155912, Ивановская область, г. Шуя, ул. 2 Первомайская, д.18
Характеристика здания	
Тип строения	1. Отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом 2. Отдельно стоящее 1-этажное здание с подвальным этажом
Площадь	1. 1244,1 кв.м 2. 79,1 кв.м
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности, холодильное оборудование
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	холодная централизованная
Система канализации	подключено к городской сети канализации

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (редакция от 02.07.2021г.);
- Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (редакция от 02.07.2021г.);
- Федеральный закон "Об отходах производства и потребления" от 24.06.1998 N 89-ФЗ (редакция от 27.12.2018г.);
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» (редакция от 26.05.2021г.);
- Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ» (редакция от 15.08.2019г.);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 21.12.2007 № 93 «Об усилении мероприятий по борьбе с туберкулёзом в РФ»;
- Постановление Правительства РФ от 01.06.2021 № 852 « О лицензировании медицинской деятельности (за исключением указанной деятельности, осуществляемой медицинскими организациями и другими организациями, входящими в частную систему здравоохранения, на территории инновационного центра «Сколково») и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации (редакция от 16.02.2022г).

Санитарные правила и нормы

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг";
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (редакция от 16.02.2022г.);
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193 – 07);

- СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»;
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.2.951-11 «Профилактика полиомиелита»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»;
- Р 3.5.2.2487-09 «Руководство по медицинской дезинсекции»;
- Приказ Минтруда России 3988 н, Минздрава России № 1420 н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России 29 Н от 28.01.2021 «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

3. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

ФИО	должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Коновалова Лариса Владимировна	заведующий	<ul style="list-style-type: none"> • Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. • Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников
Смолина Елена Венеровна	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> • Ведение журнала аварийных ситуаций Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении • Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации • Контроль организации питания. • Координирует деятельность младшего обслуживающего персонала детского сада.

<p>Разуваева Зинаида Борисовна</p>	<p>Ст.медсестра</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Организация лабораторных исследований. • Организация медицинских осмотров работников. • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> — журнал бракеража скоропортящихся продуктов; — журнал бракеража готовой продукции; — журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; — личные медицинские книжки сотрудников учреждения; — накопительная ведомость. • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> — цикличное меню; — журнал бракеража готовой продукции; — журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок; • Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
<p>Трусова Анна Владимировна</p>	<p>Гл. Бухгалер</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Осуществляет организацию, планирование, координацию и контроль процесса формирования информации в системе бухгалтерского учета дошкольного общеобразовательного учреждения. • Обеспечивает соответствие осуществляемых материально-хозяйственных операций в ДООУ законодательству РФ. • Производит правильную обработку банковских документов, фиксирует в журнале операции по банковским счетам. • Обеспечивает сохранность и контроль бухгалтерской (финансовой) отчетности до ее передачи в архив в установленные сроки.

4. Перечень химических веществ, биологических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5 СанПиН 2.1.3684-21	Протокол
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14 СанПиН 2.1.3684-21	Протокол
6	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей	СанПиН 2.1.3684-21, МР 4.2.0220-20. 4.2.	Протокол

				горшков, стульчаков)		
				Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	МУ 3.1.1.2438-09	
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования проб и готовых блюд	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.3684-21	Протокол
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

**5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
профессиональной гигиенической подготовке.**

№ п/п	Должность	Количество работников	Медицинский осмотр	Гигиеническое обучение
1	Заведующая	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Воспитатель	10	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Контрактный управляющий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Помощники воспитателя	7	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Повар	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Главный бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Рабочий по текущему ремонту и обслуживанию здания	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Оператор стиральных машин	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Контингенты работников, занятых на вредных работах и работах с вредными и или опасными производственными факторами, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам (обследованиям) Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 37»

Наименование производства, цеха, участка	Профессия	Количество работающих		Вредные работы, вредные и (или) опасные производственные факторы	№№ пп по приказу Минздрава России от 28.01.2021 г. № 29Н	Периодичность осмотров
		Всего	Из них женщин			
1	2	3	4	5	7	8
	<ul style="list-style-type: none"> - Заведующий - Заведующий хозяйством - Главный бухгалтер - Контрактный управляющий - Воспитатель - Помощник воспитателя - Дворник - Рабочий по обслуживанию здания - Оператор стиральных машин 	25	23	<p>Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.</p> <p>Нагрузка на голосовой аппарат (суммарное количество часов, наговариваемое в неделю, более 20)</p>	<p><i>Приложение 1., П.25</i></p> <p><i>Приложение 1., П. 5.2.2</i></p>	1 раз в год
	<i>Повар</i>	2	2	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности,	<i>Прил.1., П.23.</i>	1 раз в год

				<p>сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций).</p> <p>Параметры нагревающего микроклимата (температура, влажность, индекс тепловой нагрузки среды, тепловое излучение)</p>	<p>Приложение 1, П.4.8</p>	<p>1 раз в 2 года</p>
--	--	--	--	---	----------------------------	-----------------------

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заведующий хозяйством
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Заведующий хозяйством
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания, Заведующий хозяйством

Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Медработник
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством

Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Заведующий хозяйством
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Ответственный по питанию
– температура и влажность на складе; – температура холодильного оборудования;		Ежедневно	Заведующий хозяйством
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
– поточность технологических процессов;			Повар
– температура готовности блюд;			Каждая партия
Готовые блюда: – суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Ответственный по питанию

Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Мед. сестра
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по питанию
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Мед. сестра
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Мед. сестра
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Мед. сестра
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Мед. сестра , Воспитатель
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Мед. сестра
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, Мед. сестра
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Мед. сестра
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Мед. сестра
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Мед. сестра
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-	По графику	Мед. сестра

	20		
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Мед. сестра
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	1 раз в неделю	Дворник, специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СанПиН 3.3686-21	По необходимости	Помощник воспитателя
Дезинсекция	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Заведующий хозяйством, специализированная организация
Дератизация	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Заведующий хозяйством, специализированная организация

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
--------------------------------------	--------------------------	--------------------

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Мед. сестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Мед. сестра
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Мед. сестра
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Мед. сестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Мед. сестра
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий хозяйством, рабочий по текущему ремонту и обслуживанию здания, мед. сестра
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№	Перечень ситуаций	Действия
---	-------------------	----------

п/п		
1	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Прекращение работы пищеблока; ✓ Сокращение рабочего дня; ✓ Организация подвоза воды для технических целей; ✓ Обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ежедневная влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; ✓ Проветривание; ✓ Наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; ✓ Реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети.
3	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Введение карантина; ✓ Реализация мероприятий по профилактике заболеваний.
4	Авария на сетях водопровода, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Приостановление деятельности до ликвидации аварии; ✓ Вызов специализированных служб.
5	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Прекращение работы пищеблока; ✓ Сокращение рабочего дня; ✓ Использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов.
6	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Вызов пожарной службы; ✓ Эвакуация; ✓ Приостановление деятельности.

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием Отдела образования Администрации г. о. Шуя, а также соответствующие службы.