

**Муниципальное автономное образовательное учреждение  
Озерновская средняя общеобразовательная школа № 3  
(МАОУ Озерновская СОШ № 3)**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МАОУ

Озерновская СОШ № 3

Г.В. Языкина

01.04.2023 года



**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
МАОУ Озерновская СОШ № 3**

п. Озерновский  
2023 год

### Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	<i>Муниципальное автономное образовательное учреждение Озерновская средняя общеобразовательная школа № 3 (МАОУ Озерновская СОШ № 3)</i>		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	<i>Языкина Галина Вячеславовна, +7(415)32-24-339</i>		
Юридический адрес:	<i>684110, Камчатский край, Усть-Большерецкий р-н, п. Озерновский, ул. Октябрьская, д. 14</i>		
Фактический адрес:	<i>684110, Камчатский край, Усть-Большерецкий р-н, п. Озерновский, ул. Октябрьская, д. 14</i>		
Количество работников:	<i>46 человек</i>		
Количество обучающихся:	<i>226 человек</i>		
Свидетельство о государственной регистрации	<i>Серия 41А01 №</i>	<i>0000061</i>	<i>от 11.06.2014г.</i>
ОГРН	<i>1024101223772</i>		
ИНН	<i>410801001</i>		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	<i>Серия 41ЛО1</i>	<i>№0000219</i>	<i>от 11.06.2014г.</i>

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

### 3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

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

- *Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;*
- *Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;*
- *Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;*
- *Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;*
- *СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;*
- *СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;*
- *СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;*
- *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;*
- *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 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;*
- *СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;*
- *СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;*
- *СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;*
- *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»;*
- *приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;*
- *приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации»;*

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»;

**5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Языкина Галина Вячеславовна	Директор
2	Черенцова Ирина Михайловна	Завхоз
3	Полякова Ада Васильевна	Ответственный по питанию
4	Коваленко Светлана Анатольевна	Диетсестра
5	Гончарова Ольга Сеннамовна	Кладовщик
6	Тимошенко Елена Ивановна	Социальный педагог

**6. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:**

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>					
Микроклимат	Температура воздуха помещений	Ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Частота проветривания помещений				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
	Влажность воздуха склада пищеблока				

<i>Освещенность территории и помещений</i>	<i>Наличие и состояние осветительных приборов</i>	<i>1 раз в 3 дня</i>	<i>Завхоз</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Журнал визуального производственного контроля</i>
	<i>Наличие, целостность и тип ламп</i>				
<i>Шум</i>	<i>Наличие источников шума на территории и в помещениях</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Завхоз</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Журнал результатов производственного контроля</i>
	<i>Условия работы оборудования</i>	<i>По плану техобслуживания</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)</i>	<i>СП 2.4.3648-20, план техобслуживания</i>	
<i>Входной контроль поступающей продукции и товаров</i>	<i>– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);</i>	<i>Каждая поступающая партия</i>	<i>Завхоз</i>	<i>СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201</i>	<i>Журнал учета входного контроля товаров и продукции</i>
	<i>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);</i>				

	— соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезсредствами и т. д.)				
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрация м вредных веществ	Каждая поступающая партия	Завхоз	СП 2.4.3648- 20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	Контроль работы вентиляции	Ежеквартально	Рабочий по обслуживан ию здания		Журнал результатов производстве нного контроля
<b>Производственный контроль за организацией образовательной воспитательной деятельности</b>					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательн ой нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели росто-	2 раза в год (август, январь)	Медработни к	СанПиН 1.2.3685-21	Журнал регистрации результатов производства

возрастным особенностям				нного контроля
детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)				
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	

**Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования**

Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 01.01.2024 года – еженедельно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Завхоз	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Завхоз	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование – ежемесячно.	Спецорганизация		

		Уничтожение – весной и осенью, по необходимости			
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Дворник, региональны й оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производстве нного контроля
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней			
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирую щих средств	Ежедневно	Завхоз	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживан ию здания	СП 2.4.3648- 20	Журнал визуального производстве нного контроля
<b>Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП</b>					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольстве нного сырья	Каждая партия	Кладовщик, ответствен ный за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Декларации, свидетельств а и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и	Сроки и условия хранения	Ежедневно	Ответстве нный по		Отчет



продовольственн ого сырья	пищевой продукции		питанию, кладовщик		
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответстве нный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик		Журнал учета температуры и относительн ой влажности
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температур ы	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическ им документам	Каждый технологический цикл	Ответстве нный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Отчет
	Поточность технологическ их процессов		Повар		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Ведомость
	Органолептич еская оценка	Каждая партия	Ответстве нный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Журнал
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответстве нный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирую щих средств в	Ежедневно	Медработни к	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Журнал

	<i>рабочих растворах</i>				
	<i>Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Отчет</i>
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
<i>Гигиеническая подготовка работников</i>	<i>Прохождение работником гигиенической аттестации</i>	<i>Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года</i>	<i>Специалист по кадрам</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>
<i>Состояние работников</i>	<i>Количество работников пищеблока с инфекционными и заболеваниями, повреждениям и кожных покровов</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>
	<i>Медосмотр</i>	<i>Предварительный – при трудоустройстве ; периодический – ежегодно</i>	<i>Медработник</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н</i>	<i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>

Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработники	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки
--------------------------	------------	--	--------------	--	---------------------------

## 7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

Назначение помещений	Вид и показатели исследования	Место/объект исследования (обследования)	Объем (количество, число точек или проб)	Кратность
Пищеблок (лабораторные исследования и испытания за безопасность пищевой продукции с применением принципов ХАССП)	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 – 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год

<p><i>Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов</i></p>	<p><i>Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей</i></p>	<p><i>5 – 10 смывов</i></p>	<p><i>1 раз в год</i></p>
<p><i>Исследования смывов на наличие яиц гельминтов</i></p>	<p><i>Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)</i></p>	<p><i>10 смывов</i></p>	<p><i>1 раз в год</i></p>
<p><i>Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям</i></p>	<p><i>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)</i></p>	<p><i>2 пробы</i></p>	<p><i>По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год</i></p>
<p><i>Исследование параметров микроклимата производственных помещений (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)</i></p>	<p><i>Рабочее место</i></p>	<p><i>2 точки</i></p>	<p><i>2 раза в год (в холодный и теплый периоды)</i></p>
<p><i>Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях</i></p>	<p><i>Рабочее место</i></p>	<p><i>2 точки</i></p>	<p><i>1 раз в год в темное время суток</i></p>
<p><i>Исследование уровня шума в производственных помещениях</i></p>	<p><i>Рабочее место</i></p>	<p><i>2 точки</i></p>	<p><i>1 раз в год, а также после реконструкции систем</i></p>

				вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Учебные и рабочие кабинеты	Оценка параметров микроклимата (температура, кратност ь обмена воздуха, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
		Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока)	10% рабочих мест (по 2 точки)	1 раз в год
	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный, библиотека	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг
		Помещения с оргтехникой, кондиционерами, принудительной вентиляцией	1 проба	1 раз в год и при покупке новой оргтехники, ПЭВМ, ремонта
	Контроль уровня искусственной освещенности, коэффициент пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)	Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских	1 раз в год
	Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года

	Оценка уровней вибрации	Мастерские	Все помещения	1 раз в 2 года		
Бассейн	Качество воды в ванне бассейна (мутность, цветность, запах)	Бассейновая вода	Не менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5 – 1,0 сантиметра и на глубине 25 – 30 сантиметров от поверхности зеркала воды	1 раз в рабочие часы		
	Остаточное содержание обеззараживающих реагентов: – водородный показатель рН; с остаточный связанный хлор; – остаточный свободный хлор; – озон (при озонировании)			Перед началом работы и далее каждые 4 часа		
	Основные микробиологические показатели (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк)			2 раза в месяц		
	Содержание хлороформа (при хлорировании) или формальдегида (при озонировании)			1 раз в месяц		
	Паразитологические			3 пробы	1 раз в квартал	
	Хлороформ и хлор			Воздух водной зоны	1 проба	при концентрации хлороформа в воде более 0,2 мг/л
	Температура и влажность относительная					1 раз в рабочие часы
	Подвижность	Перед открытием и после ремонта или замены				

				вентиляционного оборудования
	Освещенность	Все помещения	2 точки	1 раз в год
	Уровень звука	Все помещения	1 точка	Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционного оборудования
	Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Все помещения (кроме температуры воздуха в залах ванн)	2 точки	2 раза в год

**б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:**  
кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

**в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.**

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги	24	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Завхоз	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		

<i>Делопроизводитель</i>	1	<i>Работы в образовательных организациях</i>	1 раз в год	1 раз в 2 года
<i>Работники пищеблока</i>	4	<i>Работы в образовательных организациях</i>	1 раз в год	ежегодно

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

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
<i>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>	<i>Ежедневно перед началом рабочей смены работников</i>	<i>Медработник</i>
<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>
<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Директор</i>
<i>Журнал учета расходования дезсредств</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз</i>
<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Журнал учета проведения генеральной уборки</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Завхоз</i>
<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>
<i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>	<i>По факту</i>	<i>Специалист по кадрам</i>
<i>Классный журнал</i>	<i>1 раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Зам. директора по УВР</i>

**д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.**



Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
<i>Пожар</i>	<i>Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители</i>	<i>Первый обнаруживший</i>
<i>Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Завхоз</i>
<i>Нарушение изоляции, обрыв электропроводов</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку</i>	<i>Завхоз</i>
<i>Другие аварийные ситуации</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Завхоз</i>
		<i>Ответственный по питанию</i>
		<i>Директор</i>

Программу разработали:

*Завхоз*

*Черенцова И.М*

*Ответственный по питанию*

*Полякова А.В.*

