

**Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении Детский сад №8 «Тополёк» (МДОУ «Д/с №8»)**

**Паспорт программы**

<u>Полное наименование юридического лица:</u>	<u>Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №8 «Тополёк»</u>
<u>Сокращенное наименование юридического лица:</u>	<u>МДОУ «Д/с №8»</u>
<u>Тип объекта:</u>	<u>Нежилое здание</u>
<u>Ф. И. О. руководителя. телефон.</u>	<u>Рубцова Ольга Борисовна (835151</u>
<u>Юридический адрес:</u>	<u>456873 Челябинская обл. г. Кыштым ул. Свободы 1</u>
<u>Фактический адрес:</u>	<u>456873 Челябинская обл. г. Кыштым ул. Свободы, 1 456873 Челябинская обл. г. Кыштым ул. Огнеупорная, 7</u>
<u>Количество работников:</u>	<u>52 человек</u>
<u>Количество обучающихся:</u>	<u>195 человек</u>
<u>Свидетельство о государственной регистрации</u>	<u>№ 1027400828718 от 29.07.1998 г.</u>
<u>ИНН 7413008011</u>	
<u>Лицензия на осуществление образовательной деятельности</u>	<u>№14246 от 19.07.2018 г.</u>
<u>Характеристика инженерных систем:</u>	
<u>- освещение</u>	<u>Искусственное</u> и <u>естественное</u>
<u>- система вентиляции</u>	<u>Приточно-</u> <u>вытяжная</u>

<u>-система отопления</u>	<u>Централизованная</u>
<u>-система водоснабжения</u>	<u>Централизованная</u>
<u>-система канализации</u>	<u>Централизованная</u>

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. ЛГУ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N2 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил — СП 1.1.1058-01», СП 3.1/2.4.3598-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации и других объекта социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Постановления главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» письма Комитета по образованию от 14.08.2020 № 0328-6734/20-0-0 «О подготовке к началу нового 2020-2021 учебного года».

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:  
Дошкольное образование, дополнительное образование

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

- Федеральный закон от 30 марта г. 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб; — СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3-5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- СП 3. 1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации и других объекта социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 23.2.1324-03. 2.32. Продовольственное сырье и пищевые продукты.

Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

- СанПиН 2.2.2.540-96. 22.2. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ.

Санитарные правила и нормы;

- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.24. Физические факторы производственной среды.

Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.

Санитарные правила и нормы;

- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
- СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы».
- СП 2.22.1327-03. 2.22. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 60.133.30.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха.

Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;

- СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 22.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;
- МУ №4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- ПОТ РМ-017-2001. «Межотраслевые правила по охране труда при окрасочных работах»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ-01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы
- ГН 2.2.5.1313-03. Химические факторы производственной среды. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Гигиенические нормативы;
- СанПиН 2.2.2.1332-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-

- множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;
  - НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
  - приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
  - Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2012).
  - Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки» (ТР ТС 022/2011).
  - Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011).
  - Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).
  - Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).
  - Технический регламент Таможенного союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ТС 040/2016).

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

<b>№ п/п</b>	<b>Фамилия Имя Отчество</b>	<b>Занимаемая должность</b>	<b>Приказ о назначении</b>
1	Бессонова Оксана Геннадьевна	Заведующий хозяйством	
2	Красильникова Любовь Васильевна	Заведующий хозяйством	

**Мероприятия по осуществлению производственного контроля**

<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>						
<b>№ п/п</b>	<b>Измерение физических факторов</b>	<b>Ед. изме р.</b>	<b>Кол-во проб</b>	<b>Лица, проводящие контроль</b>	<b>Нормат. документа ция</b>	<b>Формы учета (регистра-ции) результата в контроля</b>
1	Измерение микроклимата в помещении в одной точке (8 группы, спортивный/музыкальный зал, на рабочем месте на пищеблоке	проб	36	Филиал ФБУЗ«Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области с. Долгодеревенск ул. Ленина 50	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 СПЗ.1/2.4.3598-20 сп СП2.4.3648 -20	Акты проверки/ протокол исследования
2	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений микроклимата за 1 точку	проб	36	Заведующий хозяйством Бессонова О.Г Красильникова Л.В		
3	Измерение и расчет показателей освещенности (1 точка)	проб				
4	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений освещенности за 1 точку	проб	40			
5	Температура воздуха График проветривания		ежедневно			Журнал

<b>№ п/п</b>	<b>Лабораторные исследования</b>	<b>Ед. измер</b>	<b>Кол-во</b>	<b>Лица, проводящие</b>	<b>Нормат. документация</b>	<b>Формы учета</b>
--------------	----------------------------------	------------------	---------------	-------------------------	-----------------------------	--------------------

п	почвы песка	.	проб	контроль		(регистрации) результата в контроле
8	Лабораторные санитарно-паразитологические исследования почвы 1 проба	проб	2	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области» с. Долгодеревенск ул. Ленина 50	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СПЗ.1/2.4.3598-20 СП2.4.3648-20	Акты проверки/ протокол исследования
9	Лабораторные исследования почвы на наличие личинок и куколок мух 1 проба	проб	2			
10	Исследование почвы по бактериологическим показателям	проб	2			
11	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза факторов среды обитания по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб почвы по микробиологическим и паразитологическим показателям одна проба	проб	2			
12	Отбор проб почвы (грунта) с глубины 0-0,2м (5 точечных проб с 1 га) с выездом на место	проб	2			

№ п/п	Лабораторные исследования воды	Ед. измер.	Кол-во проб	Лица, проводящие контроль	Нормат. документация	Формы учета (регистрации) результатов в контроле
	<b>ГВС и ХВС</b>					
13	Бактериологическое исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТКБ	проб	4	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области» с. Долгодеревенское ул. Ленина 50	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СПЗ.1/2.4.3598-20 СП2.4.3648-20	Акты проверки/ протокол исследования
14	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного и горячего водоснабжения по микробиологическим показателям (одна проба)	проб	4			
15	Краткий химический анализ холодной и горячей воды (запах, привкус, цветность, мутность, рН, железо общее, алюминий, окисляемость перманганатная)	проб	4			
16	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора	проб	4			

	проб из источников и систем централизованного холодного водоснабжения по санитарно-химическим показателям одна проба					
17	Отбор проб горячей и холодной воды с выездом на объект до 5 точек	проб	2			



**Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания**

Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При Составлении и пересмотр-ре расписания занятий	Старший воспитатель Семидоцкая О.Г	СанПиН 2.3/2.4.3 59020 СПЗ.1/2. 4.3598-20 СП2.4.3 648-20	Расписание занятий
		Один раз в неделю (выборочно)	Старший воспитатель Семидоцкая О.Г		журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Старший воспитатель Семидоцкая О.Г		журнал

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

Санитарно-противоэпидемиологический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежеднев-но	Заведующий хозяйством Бессонова О.Г Красильнико-ва Л.В	СанПиН 2.3/2.4.3590 20 СПЗ.1/2.4.3 598-20 СП 2.4.3648-20	Журнал
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежеднев-но	Заведующий хозяйством Бессонова О.Г Красильнико-ва Л.В	СанПиН 2.3/2А.3590 20 СПЗ.1/2.4.3 598-20) СП 2.4.3648-20	Ведомость выдачи дезинфицирующих средств

**Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции**

Рацион питания	Наличие меню  Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	Ежедневно	Ответственные: Мед. работники, Заведующий Завед. хоз., Бухгалтер	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП3.1/2.4.3598-20 СП 2.4.3648-20	
Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Ответственные: Бракеражная комиссия	СанПиН 2.32 А 3590-20 СП3.1/2.4.3598-20 СП2.4.3648-20	Бракеражный журнал
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственные: Бракеражная комиссия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП3.1/2.4.3598-20 СП2.4.3648-20	Бракеражный журнал
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Один раз в месяц	Ответственные: Мед. работники	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП3.1/2.4.3598-20 СП 2.4.3648-20	Ежедневный контроль
Соответствие рациона питания обучающихся цикличному 10дневному меню	Ежедневное меню, 10 дневное меню	Один раз в месяц	Ответственные: Мед. работники	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП3.1/2.4.3598-20 СП2.4.3648-20	Ежедневный контроль
Витаминизация блюд	3-х блюд	Периодически	Мед. работники	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Акты Журналы «Витаминизации блюд»
Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов		Ежедневно	Ответственный: Завед. хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал «Бракеража сырой продукции» «Бракеража скоропортящейся»

					продукции»
Соблюдение натуральных норм питания	Меню требование 10 дневное	Ежедневно	Ответственный: Мед. работники Заведующий Завед. хозяйством Бухгалтер	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Составление меню, Анализ утверждения

**Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников**

<p>Гигиеническая подготовка работников</p>	<p>Прохождение работником гигиенической аттестации</p>	<p>Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной продукции, детского питания, питания дошкольников, ежегодно Для Остальных Категорий Работников один раз в два года</p>	<p>Завхоз Устинова О.Г.</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СПЗ.1/2.4.3598-20 СП 2.4.3648-20</p>	<p>Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</p>
<p>Состояние работников</p>	<p>Количество работников с инфекционными заболеваниями и, повреждениями кожных покровов</p>	<p>ежедневно</p>	<p>Мед. работник</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СПЗ.1/2.4.3598-20 сп 2.4.3648-20</p>	<p>Гигиенический журнал</p>

## Перечни

### 1.Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний помещения пищеблока

Организация лабораторных исследований

№ п / п	Показатели исследования	Ед. измерения	Кол во проб	Лица, проводящие контроль	Нормат. документация	Формы учета (регистрации) результатов в контроля
1	Паразитологические исследования: исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов	проб	20	Филиал ФБУЗ«Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области с. Долгодеревенск ул. Ленина 50	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20СПЗ.1/2 .4.359820 СП2.4.364 8-20	Протоколы исследования
2	Бактериологическое исследование смывов на БГКП с использованием универсальных средств	проб	20			
3	Отбор смывов с объектов внешней среды 10 смывов	проб	4			
4	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение КМАФАнМ	проб	12			
5	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение БГКП	проб	12			
6	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение ПКФ, в т.ч. Сальмонелл	проб	12			
7	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение Staphylococcus aureus	проб	8			
8	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение бактерий	проб	8			

	рода <i>Proteus</i>					
9	Определение энергетической ценности по факту	проб	2			
10	Подсчет энергетической ценности теория	проб	2			
11	Определение достаточности термической обработки	проб	2			
12	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов на достаточность термической обработки, по санитарно-химическим и по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил	проб	12			
13	Отбор проб пищевых продуктов выезд	проб	4			

### Программа лабораторных исследований

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №8» по адресу: 456873, Челябинская обл., г. Кыштым; ул. Свободы, д.1, ул. Огнеупорная, д.7

<b>Объект исследования</b>	<b>Кол-во измерений</b>	<b>Показатель (и)</b>	<b>Метод (заполняется в случае выбора в п.16 «по выбору заявителя»)</b>
Смывы с внешней среды	40 проб (по 10 проб ежеквартально)	БГКП	БГКП
Готовая продукция	8 проб (по 2 пробы ежеквартально)	БГКП, Стафилококк, Патогенные микроорганизм, в том числе сальмонеллы	БГКП, Стафилококк, Патогенные микроорганизм, в том числе сальмонеллы



**2.Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:**

йогурт, сметана, молоко, мясо

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально гигиенической подготовки
Педагоги	20	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Мед. работники	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа за компьютером		
Помощники воспитателя	9	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Заведующий	1	Работы в образовательных организациях	раз в год	раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с работой за монитором		
Заведующий хозяйством	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
		Работа за компьютером		
Дворник	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа за компьютером		
Прачка	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа, связанная с мышечным напряжением		

Работники пищблока	4	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	раз в год
		Работа, связанная с мышечным напряжением		

**4.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>
Журнал регистрации результатов производственного контроля	1 раз в квартал	Завед. хозяйством
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завед. хозяйством
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	ежедневно	Завед. хозяйством
Журнал бракеража поступающих продуктов	ежедневно	Завед. хозяйством
Журнал бракеража готовых блюд	ежедневно	Бракеражная комиссия
Ведомость контроля за питанием	ежедневно	Завед. хозяйством Мед.сестра
Журнал регистрации температуры и влажности на пищеблоке	ежедневно	Завед. хозяйством
Гигиенический журнал	ежедневно	Мед.сестра
Журнал контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	ежедневно	Мед.сестра
Табель посещения воспитанников	ежедневно	воспитатели
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	ежедневно	Завед. хозяйством
Журнал температурного режима в холодильном оборудовании	ежедневно	Завед. хозяйством
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	Мед.сестра
График смены кипяченой воды	ежедневно	Мед.сестра
Рабочий лист ХАССП		Мед.сестра

**5.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
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Завед. хозяйством Бессонова О.Г. Красильникова Л.В.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завед. хозяйством Бессонова О.Г. Красильникова Л.В.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завед. хозяйством Бессонова О.Г. Красильникова Л.В.

Программу разработали ответственные по питанию:

Богдажевская А.Б. и Ширяева Г. Ф.