

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Средняя общеобразовательная школа № 26

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МБОУ СОШ № 26

Е.М.Овсянникова

1 сентября 2021 года

**Программа**

**производственного контроля**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
«Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 26»**

Х. Красный Кут

## Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	<i>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 26</i>	
Ф. И. О. руководителя, телефон:	<i>Овсянникова Елена Михайловна, 8(86360) 3-33-96</i>	
Юридический адрес:	346462 Ростовская область Октябрьский район х.Красный Кут ул.Социалистическая, 1 «а»	
Фактический адрес:	346462 Ростовская область Октябрьский район х.Красный Кут ул.Социалистическая, 1 «а»	
Количество работников:	29 человек	
Количество обучающихся:	211 человек	
Свидетельство о государственной регистрации	№ 2599	от 19.05.2015
ОГРН	1026101411401	
ИНН	6125012620	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 3479	от 6.06.2013

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, 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	Приказ о назначении
1	Овсянникова Елена Михайловна	<i>Директор</i>	Приказ № 17 по Отделу Образования от 01.04.1997
2	Пуздря Ольга Ивановна	<i>Заведующий хозяйством</i>	Приказ № 224 от 28.01.1982
3	Юдина Татьяна Дмитриевна	<i>Зам. директора по УВР</i>	Приказ № от 01.09.2013г
4	Пуздря Ольга Ивановна	<i>Ответственный по питанию</i>	Приказ № 107 от 01.09.2021г

**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>					
<i>Микроклимат</i>	<i>Температура воздуха помещений</i>  <i>Частота</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заведующий хозяйством</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-</i>	<i>График проветриваний</i>

	<i>проветривания помещений</i>			<i>20, СанПиН 1.2.3685-21</i>	
	<i>Влажность воздуха склада пищеблока</i>				<i>Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока</i>
<i>Освещенность территории и помещений</i>	<i>Наличие и состояние осветительных приборов</i>	<i>1 раз в 3 дня</i>	<i>Заведующий хозяйством</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>Заведующий хозяйством</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>Заведующий хозяйством</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</i>				

	<p><i>товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);</i></p>				
	<p><i>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)</i></p>				

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

<p><i>Режим образовательной деятельности</i></p>	<p><i>Объем образовательной нагрузки обучающихся</i></p>	<p><i>При составлении и пересмотре расписания занятий</i></p>	<p><i>Зам. директора по УВР</i></p>	<p><i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</i></p>	<p><i>Расписание занятий (гриф согласования)</i></p>
		<p><i>1 раз в неделю (выборочно)</i></p>	<p><i>Зам. директора по УВР</i></p>		<p><i>Классный журнал</i></p>
		<p><i>1 раз в неделю (выборочно)</i></p>	<p><i>Зам. директора по УВР</i></p>		<p><i>Классный журнал</i></p>

Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Заведующий хозяйством	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Заведующий хозяйством	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 31.12. 2021 года – еженедельно	Заведующий хозяйством	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	Заведующий хозяйством	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного
		Обследование – 2 раза в	Спецорганизация		

		<i>месяц.</i> <i>Уничтожение – по необходимости</i>			<i>контроля</i>
	<i>Дератизация</i>	<i>Профилактика –ежедневно</i>	<i>Заведующий хозяйством</i>	<i>СанПиН 3.3686-21</i>	
		<i>Обследование – ежемесячно.</i> <i>Уничтожение – весной и осенью, по необходимости</i>	<i>Спецорганизация</i>		
<i>Санитарное состояние площадки для сбора отходов</i>	<i>Вывоз ТКО и пищевых отходов</i>	<i>При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно</i>	<i>Дворник</i>	<i>СанПиН 2.1.3684-21</i>	<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>
	<i>Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки</i>	<i>При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней</i>			
<i>Рабочие растворы дезсредств</i>	<i>Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заведующий хозяйством</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20</i>	<i>Журнал учета расходования дезсредств</i>
<i>Внутренняя отделка помещений</i>	<i>Состояние отделки</i>	<i>Ежеквартально</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания</i>	<i>СП 2.4.3648-20, план-график технического</i>	<i>Журнал визуального производственного контроля</i>

				обслуживания	
<b>Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственный по питанию		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного				Журнал учета температуры

	<i>оборудования</i>				
<i>Приготовление пищевой продукции</i>	<i>Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам</i>	<i>Каждый технологический цикл</i>	<i>Ответственный по питанию</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Отчет</i>
	<i>Поточность технологических процессов</i>		<i>Повар</i>		<i>Справка</i>
	<i>Температура готовности блюд</i>	<i>Каждая партия</i>			<i>Отчет</i>
<i>Готовые блюда</i>	<i>Суточная проба</i>	<i>Ежедневно от каждой партии</i>	<i>Повар</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ведомость</i>
	<i>Дата и время реализации готовых блюд</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Ответственный по питанию</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Журнал</i>
<i>Обработка посуды и инвентаря</i>	<i>Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Журнал</i>
	<i>Обработка инвентаря для сырой и готовой</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Отчет</i>

	<i>продукции</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>Заведующий хозяйством</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 заболеваниями, повреждениями 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>
<i>Профилактика заболеваний</i>	<i>Вакцинация</i>	<i>По национальному календарю</i>	<i>Медработник</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН</i>	<i>Личные медицинские книжки</i>

		<i>профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям</i>		<i>2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н</i>
--	--	--	--	--

## 7. Перечни

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

<b>Наименование помещения</b>	<b>Показатели исследования</b>	<b>Объект исследования (обследования)</b>	<b>Количество замеров</b>	<b>Кратность</b>
<i>Помещения пищеблока</i>	<i>Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства</i>	<i>напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, овощные блюда, фрукты</i>	<i>2 – 3 блюда исследуемого приема пищи</i>	<i>1 раз в квартал</i>
	<i>Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре</i>	<i>Суточный рацион питания</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>
	<i>Контроль проводимой витаминизации блюд</i>	<i>Третьи блюда</i>	<i>1 блюдо</i>	<i>2 раза в год</i>
	<i>Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)</i>	<i>Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала</i>	<i>10 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>

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

	<i>Исследование уровня шума в производственных помещениях</i>	<i>Рабочее место</i>	<i>2</i>	<i>1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума</i>
<i>Помещения для детей и работников</i>	<i>Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)</i>	<i>Классы, кабинеты, спортивный зал,</i>	<i>Не менее 10% помещений</i>	<i>2 раза в год (в холодный и теплый периоды)</i>
	<i>Оценка состояния воздушной среды помещений</i>	<i>Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, зал спортивный</i>	<i>Не менее 10% помещений</i>	<i>После ремонтных работ, установки новой мебели</i>
	<i>Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации</i>	<i>Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, зал спортивный</i>	<i>Не менее 20% помещений</i>	<i>1 раз в год, в темное время суток</i>
	<i>Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей</i>	<i>Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)</i>	<i>Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских</i>	<i>1 раз в год</i>
	<i>Оценка параметров шума</i>	<i>Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские</i>	<i>Не менее 10% помещений, подлежащих</i>	<i>1 раз в 2 года</i>

			<i>оценке</i>	
	<i>Оценка уровней вибрации</i>	<i>Мастерские</i>	<i>Все помещения</i>	<i>1 раз в 2 года</i>

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

<b>Профессия</b>	<b>Количество работников</b>	<b>Характер производимых работ и вредный фактор</b>	<b>Кратность медосмотра</b>	<b>Кратность подготовки</b>
<i>Педагоги</i>	<i>20</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
		<i>Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью</i>		
<i>Директор</i>	<i>1</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
		<i>Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала</i>		
<i>Заведующий хозяйством</i>	<i>1</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
		<i>Подъем и перемещение груза вручную</i>		
		<i>Работа, связанная с мышечным напряжением</i>		
<i>Секретарь руководителя</i>	<i>1</i>	<i>Работа в образовательной организации</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Обслуживающий персонал</i>	<i>6</i>	<i>Работа в образовательной организации</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>ежегодно</i>

г) 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	<i>Ответственный по питанию</i>
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	<i>Ответственный по питанию</i>
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	<i>Медработник</i>
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	<i>Медработник</i>
<i>График смены кипяченой воды</i>	<i>Не реже 1 раза каждые 3 часа</i>	<i>Ответственный по питанию</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>Заведующий хозяйством</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>Заведующий хозяйством</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>Заведующий хозяйством</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>Заведующий хозяйством</i>
<i>Нарушение изоляции, обрыв электропроводов</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку</i>	<i>Заведующий хозяйством</i>
<i>Другие аварийные ситуации</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Заведующий хозяйством</i>
		<i>Заведующий хозяйством</i>
		<i>Директор</i>

Программу разработали:

**Заведующий хозяйством**

**Пузря О.И.**

**Заместитель директора**

**по УВР**

**Юдина Т.Д.**

**Согласовано:**

*Председатель ПК*

\_\_\_\_\_ *Борзик О.А.*