Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Плехановская средняя общеобразовательная школа»
Кунгурского муниципального округа Пермского края

П Р И К А З

07.09.2026 с. Плеханово № 454- ОД

Об утверждении Программы производственного контроля МАОУ «Плехановская СОШ»

В соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», в целях выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий и организации контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований в МАОУ «Плехановская СОШ».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (Приложение № 1).

2. Лицам, ответственным за организацию производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, руководствоваться в работе действующими санитарными правилами, гигиеническими нормативами и иными законодательными актами.

3. Лицам, ответственным за организацию производственного контроля, неукоснительно реализовать мероприятия, определенные программой производственного контроля МАОУ «Плехановская СОШ».

4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы Е.В.Чечурова

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ
«Плехановская СОШ»
_____Е.В.Чечурова
Приказ от 07.09.2026 № 454-ОД

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Плехановская СОШ»

2026 год

1. Пояснительная записка

1.1. Паспорт программы

Наименование юридического лица:	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Плехановская СОШ» (МАОУ «Плехановская СОШ»)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Чечурова Елена Валерьевна, 83427143163
Юридический адрес:	617410, Пермский край, Кунгурский район, с.Плеханово, Мира, 86
Фактический адрес:	617410, Пермский край, Кунгурский район, с.Плеханово, Мира, 86
Количество работников:	МАОУ «Плехановская СОШ» - 87 Зарубинский филиал МАОУ «Плехановская СОШ» - 28 Зуятский филиал МАОУ «Плехановская СОШ» - 15
Количество обучающихся:	МАОУ «Плехановская СОШ» - 620 Зарубинский филиал МАОУ «Плехановская СОШ» - 150 Зуятский филиал МАОУ «Плехановская СОШ» - 57
ОГРН	1025901892906
ИНН	5940304060
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 6552 от 30.03.2021

1.2. Программа устанавливает порядок организации, и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля и общее руководство в МАОУ «Плехановская СОШ» возлагается на директора школы Чечурову Е.В.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека, и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания **–** инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) **–** заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

1.6. 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.

2. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
-Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- 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 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- 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»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
-СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»; - СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- 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»;

4. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля(с учетом филиалов) :

№ п/п	**Фамилия, имя, отчество**	**Занимаемая должность**
1	Чечурова Е.В.	Директор
2	Пржиалковский Э.А.	Зам.директора по АХЧ
3	Петухова Л.И., Бартова Е.С., Мелехова Л.А.	Заведующие хозяйством
4	Самойлова О.И., Павликова З.В.	Зам.директора по УР
5	Полушкина Н.В.	Зам.директора поВР
6	Королева Н.В., Шилова Н.В., Мелехова Л.А.	Ответственные по организации питания
7	Никитина Е.В.	Специалист по кадрам
8	Подшивалова И.В., Соснин О.В.	Зав. филиалами

5. Производственный контроль включает:

5.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

5.2. Организация медицинских осмотров.

5.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество реализующейся продукции.

5.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

5.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

5.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических(профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализациеймер, направленных на устранение выявленных нарушений.

5.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечениемлаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

6. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формыучета (регистрации) результатовконтроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ, заведующие хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха склада пищеблока		Зав.произв-м пищеблока		Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Зам. директора по АХЧ, заведующие хозяйством	СП 2.4.3648-20	Визуальный осмотр Журнал производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие	Ежемесячно	заведующие	СП 2.4.3648-	Журнал

	источников шума на территории и в помещениях		хозяйством	20	производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	По договору обслуживания	СП 2.4.3648-20,	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая партия	Зам. директора по АХЧ, заведующие хозяйством	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Визуальный осмотр
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов				
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям				
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	Каждая партия	Зам. директора по АХЧ, заведующие хозяйством	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Визуальный осмотр
	Контроль работы вентиляции	Ежеквартально	заведующие хозяйством		Журнал производственного контроля
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении расписания занятий	Зам. директора по УР, зав. филиалом	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий
		1 раз в четверть	Зам. директора по УР, зав. филиалом		Классный журнал
Ученическая мебель и	Оценка соответствия	1 раза в год в рамках	Комиссия	СанПиН 1.2.3685-21,	Справка по итогам смотра-

оборудование	ученической мебели ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах	смотра – конкурса учебных кабинетов		МР 2.4.0242-21	конкурса
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	заведующие хозяйством	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	заведующие хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Графики текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 31.12. 2024 года – еженедельно	заведующие 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	заведующие хозяйством	СанПиН 3.3686-21	Журнал спецорганизации
		Обследование – 1 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация по договору		
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение по необходимости	Спецорганизация по договору		
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в месяц	Региональный оператор по обращению с ТКО, контроль заведующие хозяйством	СанПиН 2.1.3684-21	По договору обслуживания
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной	2 раза в месяц			

	площадки				
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	заведующие хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	По договору обслуживания
Внутренняя отделка помещений	Состояниеотделки	Ежеквар-тально	заведующие хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал производственного контроля
Производственный 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	Каждая партия	Зав. произ-м пищеблока	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом	1 раз в четверть	Отв. по питанию		Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно 1 раз в четверть	Зав. произ-м пищеблока Отв. по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Справка
	Питьевой режим	ежедневно	заведующие хозяйством		
	Температура и влажность на складе	Ежедневно, 1 раз в четверть	Зав. произ-м пищеблока, Отв. по питанию		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Ежедневно, 1 раз в четверть	Зав. произ-м пищеблока	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Справка, акт
	Поточность технологических процессов	Каждый технологический цикл	Зав. произ-м пищеблока		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия			
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Зав. произ-м пищеблока	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость

	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Зав. произ-м пищеблока	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Еженедельно	Зав. произ-м пищеблока	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для раб-ов пищеблока ежегодно Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Зам. директора по АХЧ, специалист по кадрам	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Отсутствие работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Зав. произ-м пищеблока, медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Зам. директора по АХЧ, специалист по кадрам, медработник	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	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и	Зам. директора по АХЧ, специалист по кадрам, медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	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:***

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

	искусственной освещенности в производственных помещения			темное время суток
	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год
Помещения для детей и работников	Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	1 раза в год
	Оценка состояния воздушной среды помещений	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели
	Контроль уровня искусственной освещенности, 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

б) 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	186	Работа в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
		Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером и пр.		
Директор	1	Работа в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		

Заместители директора по АХЧ	1	Работа в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Учебно-вспомога-тельный персонал (программ-мист, специалист по кадрам, библиотекарь)	1	Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером и пр.	1 раз в год	1 раз в 2 года

в) 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	работники пищеблока
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	работники пищеблока
Гигиенический журнал (сотрудники пищеблока)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	работники пищеблока
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
Анализ воды в питьевом фонтанчике	1 раз в год	Заведующий хозяйством
Журнал производственного контроля	Пофакту	Зам.директора по АХЧ
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	Пофакту	Специалист по кадрам
Классный журнал	1 раз в четверть (выборочно)	Зам.директора по УР

г) 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	**Ответственное**	**Первоочередные мероприятия,**

аварийных ситуаций	должностное лицо	направленные на ликвидацию
Пожар	Первый обнаруживший	Сообщить в пожарную службу (112), вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители
Перебои в подаче электроэнергии, систем водоснабжения, канализации, отопления	Зам. директора по АХЧ, заведующий хозяйством	Сообщить в соответствующую службу: 1. МРСК Урала (тел. 2-07-17) 2. ЖКХ Комсомольское (тел. 5-61-84) 3. ООО Теплогазсервис (тел.)
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Зам. директора по АХЧ, заведующий хозяйством	Сообщить в обслуживающую организацию ООО «СЭС» (тел. 89026377701), заменить электропроводку
Другие аварийные ситуации	Зам. директора по АХЧ, заведующий хозяйством	Сообщить в соответствующую службу
	Директор	

Программу разработали:

Директор _____ Чечурова Е.В.

Заместитель директора по АХЧ _____ Пржиалковский Э.А.

Заведующая хозяйством _____ Петухова Л.И.

Ответственный по питанию _____ Королева Н.В.