

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Широкинская средняя общеобразовательная школа
(МОУ Широкинская СОШ)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ Широкинская СОШ

Будникова
_____/А.С.Будникова/
30.08.2024 год



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий**

п.Новоширокинский, 2024

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	<i>Муниципальное общеобразовательное учреждение Широкинская средняя общеобразовательная школа (МОУ Широкинская СОШ)</i>	
Ф. И. О. руководителя, телефон:	<i>Будникова Алёна Сергеевна, 83024723162</i>	
Юридический адрес:	<i>673634, Забайкальский край, Газимуро-Заводский район, п.Новоширокинский, д.35</i>	
Фактический адрес:	<i>673634, Забайкальский край, Газимуро-Заводский район, п.Новоширокинский, д.35</i>	
Количество работников:	<i>28 человек</i>	
Количество обучающихся:	<i>213 человек</i>	
ОГРН	<i>1027500744182</i>	
ИНН	<i>7504001486</i>	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	<i>Серия 75Л02 №0001467</i>	<i>от 21.05.2019г</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.*

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
1	<i>Будникова Алёна Сергеевна</i>	<i>Директор</i>
2	<i>Коваль Надежда Николаевна</i>	<i>Заведующий хозяйством, ответственный за питание</i>
3	<i>Дорашенко Нина Николаевна</i>	<i>Повар</i>
4		
5		
6		

6. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:

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

	<i>воздуха склада пищеблока</i>				<i>учета температур ы и влажности на складе пищеблока</i>
<i>Освещеннос ть 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 производстве нного 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 производстве нного контроля</i>
	<i>Условия работы оборудования</i>	<i>По плану техобслужив ания</i>	<i>Рабочий по обслуживани ю здания, спецорганиза ция (по необходимос ти)</i>	<i>СП 2.4.3648- 20, план техобслужива ния</i>	
<i>Входной контроль поступающе й продукции и товаров</i>	<i>– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);</i>	<i>Каждая поступающа я 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 законодательств а и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке</i>				

	<i>и т. д.);</i>				
	<i>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т. д.)</i>				
<i>Загрязняющие воздух вещества</i>	<i>Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ</i>	<i>Каждая поступающая партия</i>	<i>Завхоз</i>	<i>СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21</i>	<i>Журнал учета входного контроля товаров и продукции</i>
	<i>Контроль работы вентиляции</i>	<i>Ежеквартально</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания</i>		<i>Журнал результатов производственного контроля</i>
Производственный контроль за организацией образовательной воспитательной деятельности					
<i>Режим образовательной деятельности</i>	<i>Объем образовательной нагрузки обучающихся</i>	<i>При составлении и пересмотре расписания занятий</i>	<i>Зам. Директора по УВР</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</i>	<i>Расписание занятий (гриф согласования)</i>
		<i>1 раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Зам. Директора по УВР</i>		<i>СГО</i>
<i>Ученическая мебель и оборудование</i>	<i>Оценка соответствия ученической мебели ростовозрастным особенностям детей и их</i>	<i>2 раза в год (август, январь)</i>	<i>Заведующие кабинетами</i>	<i>СанПиН 1.2.3685-21</i>	<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>

	<i>расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)</i>				
	<i>Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Заведующие кабинетами</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</i>	
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
<i>Санитарное состояние помещений и оборудования</i>	<i>Кратность и качество текущей уборки</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>График текущей уборки и дезинфекции помещений</i>
	<i>Кратность и качество генеральной уборки</i>	<i>Ежемесячно, до 01.01.2024 года – еженедельно</i>	<i>Завхоз</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20</i>	<i>Журнал учета проведения генеральной уборки</i>
<i>Санитарно-противоэпидемический режим</i>	<i>Дезинсекция</i>	<i>Профилактика – ежедневно</i>	<i>Завхоз</i>	<i>СанПиН 3.3686-21</i>	<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>
		<i>Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости</i>	<i>Спецорганизация</i>		
	<i>Дератизация</i>	<i>Профилактика – ежедневно</i>	<i>Завхоз</i>	<i>СанПиН 3.3686-21</i>	
		<i>Обследование – ежемесячно.</i>	<i>Спецорганизация</i>		

		Уничтожены – 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	Рабочий, региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственного 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 дезинфицирующих 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	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Завхоз, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности

			<i>повар</i>		<i>и продукции</i>
	<i>Условия доставки продукции транспортом</i>				<i>Справка</i>
<i>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья</i>	<i>Сроки и условия хранения пищевой продукции</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз, повар</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Отчет</i>
	<i>Температура холодильного оборудования</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Повар</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>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>Органолептическая оценка</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Завхоз</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Журнал</i>
	<i>Дата и время реализации готовых блюд</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Завхоз</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Журнал</i>

<i>Обработка посуды и инвентаря</i>	<i>Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Повар</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Отчет</i>
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
<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>Директор</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>Завхоз</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>Директор</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 профилактических прививок и</i>	<i>Директор, завхоз</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Личные медицинские книжки</i>

		при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям		
--	--	---	--	--

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
	Микробиологические исследования смывов	Оборудование, инвентарь в	5 – 10 смывов	1 раз в год

	<i>на наличие возбудителей иерсиниозов</i>	<i>овощехранилища и складах хранения овощей, цехе обработки овощей</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 (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)</i>	<i>Рабочее место</i>	<i>2 точки</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 точки</i>	<i>1 раз в год в темное время суток</i>
	<i>Исследование уровня</i>	<i>Рабочее место</i>	<i>2 точки</i>	<i>1 раз в год, а</i>

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

	<i>электромагнитных полей</i>	<i>мастерские (при наличии ЭСО)</i>	<i>кабинетов, 100% мастерских</i>	
	<i>Оценка параметров шума</i>	<i>Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские</i>	<i>Не менее 10% помещений, подлежащих оценке</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
	<i>Оценка уровней вибрации</i>	<i>Мастерские</i>	<i>Все помещения</i>	<i>1 раз в 2 года</i>

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
<i>Педагоги</i>	<i>18</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>Уборщики служебных помещений</i>	<i>6</i>	<i>Работа, связанная с мышечным напряжением, использованием дезинфицирующих средств</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>

<i>Работники пищеблока</i>	<i>7</i>	<i>Работы в образовательных организациях</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
<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>Завхоз</i>
<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз</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>Завхоз</i>
<i>Журнал учета проведения генеральной уборки</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Завхоз</i>
<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз</i>
<i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>	<i>По факту</i>	<i>Директор, завхоз</i>
<i>Классный журнал (СГО)</i>	<i>1 раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Зам. директора по УВП</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>Директор</i>

Программу разработали:

Директор:

/А.С.Будникова/

Заведующий хозяйством:

/Н.Н.Коваль/