

Чăваш Республикинчи Патăршĕл районĕн
«Сăкăтри пĕтĕмĕшле пĕлÿ паракан вăтам
шкул» муниципалитетăн пĕтĕмĕшле
вĕренÿ автономлă учрежденийĕ

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Сугутская средняя общеобразовательная
школа» Батыревского района
Чувашской Республики

ПРИКАЗ

28.08.2026г.
Сăкăт ялĕ

№64- ОД
с. Сугуты

Об организации контроля за организацией и качеством питания детей в МАОУ «Сугутская СОШ» на 2026-2027 уч.г.

В соответствии ст.28 «Компетенция, права, обязанность и ответственность образовательной организации» закона РФ «Об образовании в РФ», руководствуясь законодательными и иными нормативными правовыми актами РФ, Чувашской Республики и Батыревского муниципального округа, Уставом и локальными актами МАОУ «Сугутская СОШ», в целях осуществления контроля за питанием детей в 2026-2027 учебном году, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, за гарантированным качеством и безопасностью питания и пищевых продуктов, используемых в питании; предупреждении (профилактики) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; пропаганды принципов здорового и полноценного питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать в 2026-2027 учебном году комиссию по контролю за организацией и качеством питания детей школьной столовой в составе:
Председатель: Алексеева Н.Ф. – заместитель директора по ВР (на время отсутствия заменяет заместитель директора по УВР Тинюкова А.П.).
Члены: Тинюкова Л.Н. – старший повар.
Кртина П.П.- медицинская сестра (по согласованию).
Анжурова А.Б. – социальный педагог, ответственный за организацию льготного питания.
 2. Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией и качеству питания (приложение 1).
 3. Медицинскому работнику, старшему повару своевременно заполнять:
- журнал бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- журнал бракеража готовой продукции.
 4. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформлять актами и рассматривать на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.
 5. Утвердить программу производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МАОУ «Сугутская СОШ» Батыревского муниципального округа ЧР.
 6. Решения комиссии доводить до сведения руководства школы.
 7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.
- Врио директора МАОУ «Сугутская СОШ» /Н.Ф.Алексеева/

С приказом ознакомлены и согласны:

План работы комиссии
по контролю организации и качества
питания в 2026-2027 учебном году

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Контроль соблюдения графика работы столовой	Один раз в четверть	Члены комиссии
2.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Один раз в четверть	Алексеева Н.Ф.
3.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов	Один раз в четверть	Члены комиссии
4.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	В течение учебного года	Анурова А.Б.
5.	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	Один раз в четверть	Члены комиссии
6.	Социологическое исследование среди обучающихся и родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, удовлетворенности организацией питания, условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Два раза в год (октябрь-ноябрь, апрель-май)	Алексеева Н.Ф.
7.	Организация консультаций по питанию для родителей и классных руководителей	Один раз в четверть	Алексеева Н.Ф., Анурова А.Б., медицинский работник
8.	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах, по вопросам качества питания	По плану работы школы	Члены комиссии
9.	Проверка эстетического оформления зала столовой	2 раза в год	Члены комиссии
10.	Отчет о работе комиссии за учебный год	Май 2027 года	Алексеева Н.Ф.

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

**Муниципального автономного
общеобразовательного учреждения**

**«Сугутская СОШ» Батыревского
муниципального округа Чувашской
Республики**

Наименование юридического лица:	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Сугутская СОШ» Батыревского муниципального округа Чувашской Республики		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Нртина Надежда Валерьевна, (8835)65-61-12		
Юридический адрес:	429356, Чувашская Республика, Батыревский район, с. Сугуты, ул. Советская, д. 6		
Фактический адрес:	429356, Чувашская Республика, Батыревский район, с. Сугуты, ул. Советская, д. 6		
Количество работников:	72 человека		
Количество обучающихся:	204 человека		
ОГРН	1032132002803		
ИНН	2103005967		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ ЛО35-01243-21/00246344	от	12.03.2025г.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (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 мебели»;
- 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/	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Нртина Надежда Валерьевна	Директор	
2	Гусаров Борис Александрович	Завхоз	
3	Тинюкова Антонина Петровна	Зам. директора по УВР	
4	Алексеева Наталия Федоровна	Зам. директора по ВР	
5	Анурова Алевтина Борисовна	Социальный педагог	

6. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
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	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха склада 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	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль	– наличие документов	Каждая поступающая	Зам. директора	СП 2.4.3648-20, ТР ТС	Журнал учета

поступающей продукции и товаров	об оценке соответствия (декларация или сертификат);	партия	по АХЧ	007/201	входного контроля товаров и продукции
	— соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующег о законодатель ства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	— соответствие товара гигиеническ им нормативам и санитарным требованиям (возможност ь контакта с дезсредствам и и т. д.)				
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентраци ям вредных веществ	Каждая поступающая партия	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648- 20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	Контроль	Ежеквартальн	Рабочий по		Журнал

	работы вентиляции	о	обслуживан ию здания		результатов производстве нного контроля
Производственный контроль за организацией образовательной воспитательной деятельности					
Режим образовательной деятельности	Объем образователь ной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели росто- возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Медработни к	СанПиН 1.2.3685-21	Журнал регистрации результатов производстве нного контроля
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателям и	Каждая партия	Заместитель директора по АХР	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	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	График текущей уборки и дезинфекции помещений

	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 01.01.2024 года – еженедельно	Зам. директора по АХЧ	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	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика –ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Дворник, 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	Содержание действующи	Ежедневно	Зам. директора	СанПиН 2.3/2.4.3590-	Журнал учета

дезсредств	х веществ дезинфициру ющих средств		по АХЧ	20, СП 2.4.3648-20	расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартальн о	Рабочий по обслуживан ию здания	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производстве нного 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 продовольст венного сырья	Каждая партия	Старший повар , ответственн ый за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельств а и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольствен ного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственн ый по питанию, Старший повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственн ый по питанию, Старший повар		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Старший повар		Журнал учета температуры и относительн о й влажности
	Температура холодильног о оборудовани я			Журнал учета температуры	
Приготовление пищевой	Соблюдение технологии	Каждый технологическ	Ответственн ый по	СанПиН 2.3/2.4.3590-	Отчет

продукции	приготовлен ия блюд по технологичес ким документам	ий цикл	питанию Старший повар	20	
	Поточность технологичес ких процессов		Повар		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Ведомость
	Органолепти ческая оценка	Каждая партия	Ответственн ый по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Журнал
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственн ый по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующи х веществ дезинфициру ющих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработни к	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Ответственн ый по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождени е работником гигиеническо й аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Специалист по кадрам	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременн ости прохождения

					медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодически – ежегодно	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 при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки

7. Перечни

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

Назначение помещений	Вид и показатели исследования	Место/объект исследования (обследования)	Объем (количество, число точек или проб)	Кратность
Пищеблок (лабораторные исследования и испытания за безопасностью 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	2 раза в год
	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	Питьевая вода из разводящей сети	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год,

	требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		микробиологическим показателям – 2 раза в год
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Рабочее место	2 точки	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год в темное время суток
	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Учебные и рабочие кабинеты	Оценка параметров микроклимата (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
		Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока)	10% рабочих мест (по 2 точки)	1 раз в год
	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские,	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг

	воздуха)	залы спортивный, музыкальный, библиотека		
		Помещения с оргтехникой, кондиционерами, принудительной вентиляцией	1 проба	1 раз в год и при покупке новой оргтехники, ПЭВМ, ремонта
	Контроль уровня искусственной освещенности, коэффициент пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)	Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских	1 раз в год
	Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года
	Оценка уровней вибрации	Мастерские	Все помещения	1 раз в 2 года

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

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
-----------	-----------------------	--	----------------------	----------------------

Педагоги	80	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное		

		профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заместитель директора по АХР	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
секретарь	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

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	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник

Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходования	Ежедневно	Зам. директора по

дезсредств		АХЧ
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по кадрам
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР

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
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	Зам. директора по АХЧ
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ
		Ответственный по питанию
		Директор

Программу разработали:

Заместитель директора по АХЧ

Ответственный по питанию

Гусаров Б.А.

Анюроев А.Б.

