 **Пояснительнаязаписка**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименованиеюридическоголица: | Муниципальноебюджетноеобщеобразовательноеучреждение“Большанскаяосновнаяобщеобразовательнаяшкола”ПрохоровскогорайонаБелгородскойобласти |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | БельковЛеонидТимофеевич, (8 47 242) 2-49-17 |
| Юридическийадрес: | 309023. Белгородскаяобласть, Прохоровскийрайон, селоБольшое, ул. Центральная, д. 5 |
| Фактическийадрес: | 309023. Белгородскаяобласть, Прохоровскийрайон, селоБольшое, ул. Центральная, д. 5  |
| Количествоработников: | 13 человек |
| Количествообучающихся: | 22человека |
| Свидетельствоогосударственнойрегистрации |  31-АГ 059413 |  | от | 28.01.2016 г. |
| ОГРН | 1023101120448 |
| ИНН | 3115004039 |
| Лицензиянаосуществлениеобразовательнойдеятельности | 31Л01 № 0002226 | от | 27.12.2016 г. |
|  |  |  |  |  |

1. НастоящаяПрограмма засоблюдениемсанитарныхправиливыполнениемсани-тарно-эпидемических (профилактических) мероприятийразработананаоснованиитребованийстатьи 32 Федеральногозаконаот 30.03.1999 № 52-ФЗ«Осанитарно-эпидемиологическомблагополучиинаселения»ипостановлениемглавногосанитар-ноговрачаот 13.07.2001 № 18 «ОвведениивдействиеСанитарныхправил–СП 1.1.1058-01».

2. Необходимыеизменения, дополнениявпрограммупроизводственногоконтролявносятсяприизменениивидадеятельности, вводевэксплуатациюновыхпомещений, реконструкциистарых, другихсущественныхизмененияхдеятельностиюридическоголица.

3. Видыдеятельности, которыеосуществляетобразовательнаяорганизация:

* начальноеобщее, основноеобщееобразование;
* предоставлениесоциальныхуслугбезобеспеченияпроживания.

4. Переченьофициальноизданныхсанитарныхправил, методовиметодикконтроляфакторовсредыобитаниявсоответствиисосуществляемойдеятельностью:

* Федеральныйзаконот 30.03.1999 № 52-ФЗ«Осанитарно-эпидемиологическомблагополучиинаселения»;
* Федеральныйзаконот 02.01.2000 № 29-ФЗ«Окачествеибезопасностипищевыхпродуктов»;
* Федеральныйзаконот 17.09.1998 № 157-Ф3 «Обиммунопрофилактикеинфекционныхболезней»;
* СП 1.1.1058-01 «1.1 Общиевопросы. ОрганизацияипроведениепроизводственногоконтролязасоблюдениемСанитарныхправиливыполнениемсанитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарныеправила»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическиетребованиякорганизациямвоспитанияиобучения, отдыхаиоздоровлениядетейимолодежи»;

* СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологическиетребованиякусловиямтруда»;
* СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологическиетребованиякорганизацииипроведениюдератизационныхмероприятий»;
* СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологическиетребованиякорганизацииипроведениюдезинсекционныхмероприятийвборьбесчленистоногими, имеющимиэпидемиологическоеисанитарно-гигиеническоезначение»;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическиетребованиякорганизацииобщественногопитаниянаселения»;
* СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологическиетребованияксодержаниютерриторийгородскихисельскихпоселений, кводнымобъектам, питьевойводеипитьевомуводоснабжению, атмосферномувоздуху, почвам, жилымпомещениям, эксплуатациипроизводственных, общественныхпомещений, организацииипроведениюсанитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
* СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиеническиенормативыитребованиякобеспечениюбезопасностии (или) безвредностидлячеловекафакторовсредыобитания»;
* СанПиН 3.2.3215-14 «ПрофилактикапаразитарныхболезнейнатерриторииРоссийскойФедерации»;
* СанПиН 2.3.2.1324-03 «2.3.2. Продовольственноесырьеипищевыепродукты. Гигиеническиетребованияксрокамгодностииусловиямхраненияпищевыхпродуктов. Санитарно-эпидемиологическиеправилаинормативы»;
* приказот 31.12.2020 Минтруда России№ 988н, МинздраваРоссии№ 1420н «Обутвержденииперечнявредныхи (или) опасныхпроизводственныхфакторовиработ, привыполнениикоторыхпроводятсяобязательныепредварительныемедицинскиеосмотрыприпоступлениинаработуипериодическиемедицинскиеосмотры»;
* приказМинздраваРоссииот 28.01.2021 № 29н«ОбутвержденииПорядкапроведенияобязательныхпредварительныхипериодическихмедицинскихосмотровработников, предусмотренныхчастьючетвертойстатьи 213 ТрудовогокодексаРоссийскойФедерации, перечнямедицинскихпротивопоказанийкосуществлениюработсвреднымии (или) опаснымипроизводственнымифакторами, атакжеработам, привыполнениикоторыхпроводятсяобязательныепредварительныеипериодическиемедицинскиеосмотры»;
* ТРТС 021/2011 «Обезопасностипищевойпродукции»;
* ТРТС 005/2011 «Обезопасностиупаковки»;
* ТРТС 007/2011 «Обезопасностипродукции, предназначеннойдлядетейиподростков»;
* ТРТС 022/2011 «Пищеваяпродукциявчастиеемаркировки»;
* ТРТС 023/2011 «Техническийрегламентнасоковуюпродукциюизфруктовиовощей»;
* ТРТС 024/2011 «Техническийрегламентнамасложировуюпродукцию»;
* ТРТС 025/2012 «Обезопасностимебельнойпродукции»;
* ТРТС 033/2013 «Обезопасностимолокаимолочнойпродукции»;

**5. Переченьработников, накоторыхвозложеныфункциипоосуществлениюпроизводственногоконтроля:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Фамилия, имя, отчество** | **Занимаемаядолжность** |
| 1 | Бельков Леонид Тимофеевич | Директоршколы |
| 2 | Курочкин Валерий Валерьевич | Заместительдиректорашколыиответственныйпопитанию |
| 3 | Селюкова Кристина Ярославна | Председательродительскогокомитета |

**6. Мероприятияпоосуществлениюпроизводственногоконтроля**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объектконтро-ля** | **Определяемыепоказатели** | **Перио-дично-стьконтро-ля** | **Лица, проводящиеконтроль** | **Нормативная****документация** | **Формыучёта (регистрации) результатовконтроля** |
| **Производственныйконтрользаблагоустройствомисанитарно-техническимсостояниемтерритории, помещений, оборудования, проведениемстроительства, реконструкции, техническогопереоснащенияиремонтныхработ** |
| Микро-климат | ТемпературавоздухапомещенийЧастотапроветриванияпомещений | Ежеднев-но | ДиректоршколыБельковЛ.Т. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21  | Графикпроветриваний |
| Влажность воз-духа кладовой пищеблока | Журналучётатемпературыивлажностинаскладепище-блока |
| Освещенностьтеррито-рииипо-мещений | Наличиеисосто-яниеосветитель-ныхприборов | 1 разв 3 дня | ДиректоршколыБельковЛ.Т. | СП 2.4.3648-20 | Журналвизу-альногопроиз-водственногоконтроля |
| Наличие, цело-стностьитипламп |
|  Шум | Наличиеисточ-никовшуманатерриторииивпомещениях | Ежеме-сячно | ДиректоршколыБельковЛ.Т. | СП 2.4.3648-20 | Журналрезультатовпроизводственногоконтроля |
| Условияработыоборудования | Попланутехоб-служивания | Обслуживающаяоргани-зация (поне-обходимости) | СП 2.4.3648-20, плантехобслу-живания |
| Входнойконтрольпоступающейпродукцииито-варов | –наличиедокументовобоценкесоответ-ствия (деклара-цияилисерти-фикат); | Каждаяпоступающаяпартия | ДиректоршколыБельковЛ.Т.ЗаместительдиректораКурочкинВ.В. | СП 2.4.3648-20, ТРТС 007/201 | Журналучётавходногоконт-ролятоваровипродукции |
| –соответствиеупаковкиимар-кировкитоваратребованиямдей-ствующегозако-нодательстваинормативов (объ-еминформации, наличиетекстанарусскомязыкеит. д.); |
| –соответствиетоварагигиени-ческимнорма-тивамисанитар-нымтребова-ниям (наличиезагрязняющихвоздухвеществ, возможностьконтактасдез-средствамиит. д.) |
| **Производственныйконтрользаорганизациейучебногопроцесса, режимами, процессами, методикамиобученияивоспитания** |
| Режимобразова-тельнойдеятель-ности | Объёмобразова-тельнойнагрузкиобучающихся | Присоставленииипере-смотрерасписа-ниязаня-тий | ЗаместительдиректораКурочкинВ.В. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Расписаниезанятий (грифсогласования) |
| 1 развнеделю (выборочно) | ЗаместительдиректораКурочкинВ.В. | Классныйжурнал |
| 1 развнеделю (выборочно) | ЗаместительдиректораКурочкинВ.В. | Классныйжурнал |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ученическаямебель и оборудование | Оценка соответ-ствияученической мебели росто-возрастным осо-бенностям детей и их расстановка в классах, кабине-тах (не менее 20% помещений) | 2 раза в год (август, январь) | ЗаместительдиректораКурочкинВ.В. | СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21 | Журнал реги-страциирезуль-татов производ-ственного кон-троля |
| Маркировка ме-бели в соответст-вии с ростовыми показателями | Каждаяпартия | ЗаместительдиректораКурочкинВ.В. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 |

**Производственныйконтрользавыполнениемсанитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарнымсодержаниемтерритории, помещенийиоборудования** |
| Санитар-ноесостоя-ниепо-меще-нийиоборудо-вания | Кратностьика-чествотекущейуборки | Ежеднев-но | ЗаместительдиректораКурочкинВ.В. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Графиктеку-щейуборкиидезинфекциипомещений |
| Кратностьика-чествогенераль-нойуборки | Еженедельно | ЗаместительдиректораКурочкинВ.В. | СП 2.4.3648-20, СанПиН2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 | Журналучётапроведениягенеральнойуборки |
| Санитарно-противоэпидеми-ческийрежим | Дезинсекция | Профилактика–ежедневно | ЗаместительдиректораКурочкинВ.В.. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21 | Журналрегистрациирезультатовпроизвод-ственногоконтроля |
| Обследование– 2 разавмесяц.Уничтожение–понеобходимости | Спецоргани-зация |
| Дератизация | Профилактика–ежедневно | ЗаместительдиректораКурочкинВ.В. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21 |
| Обследование–ежемесячно.Уничтожение- вес-нойиосенью, понеоб-ходимости | Спецоргани-зация |
| Санитар-ноесостоя-ниехо-зяйствен-нойпло-щадки | ВывозТКОипищевыхотхо-дов | Притемпературе +4 иниже -1 разв 3 дня, притемпературе +5 ивыше - ежедневно | ЗаместительдиректораКурочкинВ.В.. муниципальныйоператорпообращениюсТКО | Федеральныйзаконот 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 | Журналрегистрациирезультатовпроизводственногоконтроля |
| Очисткахозяйст-веннойплощад-ки |
| Рабочиерастворыдезсредств | Содержаниедействующихвеществдезинфицирующихсредств | Ежеднев-но | ЗаместительдиректораКурочкинВ.В. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Журналучетарасходованиядезсредств |
| Внутрен-няяотделкапомеще-ний | Состояниеотделки | Ежеквар-тально | ЗаместительдиректораКурочкинВ.В. | План-графиктехническогообслуживания, СП 2.4.3648-20 | Журналвизуальногопроизводственногоконтроля |
| **Производственныйконтрольорганизациипитания. Контролируемыеэтапытехнологическихоперацийипищевойпродукциинаэтапахееизготовления** |
| Закупкаиприём-капище-войпро-дукцииисырья | Качествоибезопасностьпоступившихпродуктовипродовольственногосырья | Соглас-нопла-нуконт-роля | Ответственныйпопита-ниюКуроч-кинВ.В. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Декларации, свидетельстваидругиедокумен-тыокачествеибезопасностипродукции |
| Условиядостав-кипродукциитранспортом | Справка |
| Хране-ниепищевойпродук-цииипродовольственногосырья | Срокииусловияхраненияпище-войпродукции | Согласноплануконтро-ля | Ответственныйпопита-ниюКуроч-кинВ.В. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Времясменыки-пяченойводы | Согласноплануконтро-ля | Ответственныйпопита-ниюКуроч-кинВ.В. | График |
| Температураивлажностьвкла-довой | Согласно плану контроля | Ответственныйпопита-ниюКуроч-кинВ.В. | Журналучётатемпературыиотносительнойвлажности |
| Температурахолодильногооборудования |
| Приготовлениепищевойпродук-ции | Соблюдениетех-нологииприго-товленияблюдпотехнологи-ческимдоку-ментам | Согласноплануконтро-ля | Ответственныйпопита-ниюКуроч-кинВ.В. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчёт |
| Поточностьтехнологическихпроцессов | Ответственныйпопита-ниюКуроч-кинВ.В. | Справка |
| Температураготовностиблюд | Выборочно | Отчёт |
| Готовыеблюда | Суточнаяпроба | Ежеднев-нооткаждойпартии | Ответственныйпопита-ниюКуроч-кинВ.В. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ведомость |
| Датаивремяреа-лизацииготовыхблюд | Каждаяпартия | Ответственныйпопита-ниюКуроч-кинВ.В. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработкапосу-дыиин-вентаря | Содержаниедей-ствующихвеще-ствдезинфици-рующихсредствврабочихраст-ворах | Ежеднев-но | ФельдшерМалыхинаА.Н. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработкаин-вентарядлясы-ройготовойпро-дукции | Ежеднев-но | Ответственныйпопита-ниюКуроч-кинВ.В.ФельдшерМалыхинаА.Н. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчёт |
| **Производственныйконтрользасоблюдениемличнойгигиеныиобучениемработников** |
| Гигиеническаяподготовкаработни-ков | Прохождениеработникомгигиеническойаттестации | 1 разв 2 года | ДиректоршколыБельковЛ.Т. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Личныемедицинскиекнижки.Ведомостьконт-ролясвоевремен-ностипрохожде-ниямедосмотровигигиеническогообучения |
| Состояниеработ-ников | Количествоработниковсинфекцион. заболеваниями, повреждениямикожныхпокровов | Ежеднев-но | ФедьдшерМалыхинаА.Н. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Гигиеническийжурнал (сотрудники) |
|  | Медосмотр | Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно | директор школы Бельков Л.Т.. Фельдшер Малыхина А.Н. | 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 конт-ролясвоевремен-ностипрохожде-ния медосмотров и гигиенического обучения |
| Профилактиказаболеваний | Вакцинация | По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календаррюпро-филактических прививок по эпи-демическим пока-заниям | Фельдшер Малыхина А.Н. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ МинздВедомостьконтро-лясвоевре-менности прохождения медосмотров и гигиени-ческого обучения от 21.03. 2014 № 125н | Личные медицинские книжки |

**7.Перечни**

**а) Переченьобъектовпроизводственногоконтроля, представляющихпотенциальнуюопасность длячеловекаисредыегообитания, вотношениикоторыхнеобходимаорганизациялабораторных исследований, испытаний:** помещенияпищеблокаииныепомещения.

**Организациялабораторныхисследований (приналичииденежныхсредств)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Показателиисследования** | **Объектисследования (обследования)** | **Количествозамеров** | **Кратность** |
| **Помещенияпищеблока** |
| Микробиологическиеисследованияпробго-товыхблюднасоот-ветствиетребованиямсанитарногозаконода-тельства | Салаты, сладкиеблюда, напитки, вторыеблюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощныеблюда | 2–3 блюдаисследуемогоприемапищи | 1 развквартал |
| Калорийность, выходблюдисоответствиехимическогосоставаблюдрецептуре | Рационпитания | 1 | 1 развгод |
| Контрольпроводимойвитаминизацииблюд | Третьиблюда | 1 блюдо | 2 разавгод |
| Микробиологическиеисследованиясмывовнаналичиесанитарно-показательноймикро-флоры (БГКП) | Объектыпроизводст-венногоокружения, ру-кииспецодеждаперсо-нала | 10 смывов | 1 развгод |
| Микробиологическиеисследованиясмывовнаналичиевозбудите-лейиерсиниозов | Оборудование, инвен-тарьвовощехрани-лищахискладаххране-нияовощей, цехеобра-боткиовощей | 5–10 смывов | 1 развгод |
| Исследованиясмывовнаналичиеяицгель-минтов | Оборудование, инвен-тарь, тара, руки, спец-одеждаперсонала, сы-рыепищевыепродукты (рыба, мясо, зелень) | 10смывов | 1 развгод |
| Исследованияпитье-войводынасоответ-ствиетребованиямсанитарныхнорм, правилигигиеничес-кихнормативовпохимическимимикро-биологическимпоказа-телям | Питьеваяводаизразводящейсетипомещений: моечныхстоловойикухоннойпосуды (выборочно) | 2 пробы | похимическимпоказателям - 1 развгодпомикробиологическимпоказателям - 2 разавгод |
| **Помещенияшколы** |
| Параметрымикрокли-мата (температуравоздуха, скоростьдвижениявоздуха, относительнаявлаж-ность) | Помещениядлядетейирабочиеместа | По 2 точки | 2 разавгод( вхолодныйитеплыйпериоды) |
| Исследованиеуровняискусственнойосве-щенностивпроизвод-ственныхпомещениях | Рабочееместо | 2 | 1 развгодвтемноевремясуток |
| Исследованиеуровняшумавпроизводст-венныхпомещениях | Рабочееместо | 2  | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудо-вания, являющегося источником шума |
| **Помещения для детей и работников** |
| Оценка параметров микроклимата (темпе-ратура, относительная влажность) | Учебные кабинеты, спор-тивная комната  | Не менее 10% помещений | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) |
| Оценка состояния воз-душной среды поме-щений | Учебные кабинеты, спор-тивная комната  | Неменее 10% помещений | После ремонтных работ, установки новой мебели |
| Контроль уровня ис-кусственной освещён-ности, пульсации | Учебные кабинеты, спор-тивная комната  | Неменее 20% помещений | 1 раз в год, в темное время суток |
| Оценка параметров электрических, магнит-ных, электромагнит-ных полей | Учебные кабинеты, спор-тивная комната  | Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских | 1 раз в год |
| Оценкапараметровшума | Учебные кабинеты, спор-тивная комната  | Не менее 10% помещений, подлежащих оценке | 2 раза в год |
|  |  |  |  |

**б) Переченьскоропортящихсяпродуктов, которыепредставляютпотенциальнуюопасность:** кефир, сметана, молоко.

**в) Переченьдолжностейработников, подлежащихмедицинскимосмотрам, профессиональнойгигиеническойподготовкеиаттестации**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Профессия** | **Количество****работников** | **Характерпроизводимых****работивредныйфактор** | **Кратность****медосмотра** | **Кратность****подготовки** |
| Педагоги | 7 | Работывобразовательныхорганизациях | 1 развгод | 1 разв 2 года |
| Перенапряжениеголосовогоаппарата, обусловленноепрофессиональной деятельностью |
| Директор | 1 | Работывобразовательныхорганизациях | 1 развгод | 1 разв 2 года |
| Зрительнонапряжен-ные работы, связанныес непрерывнымслежениемза экраном |
| Работники пищеблока | 2 | Работывобразовательныхорганизациях | 1 развгод | Ежегодно |
| Уборщики производственных помещений | 2 | Работывобразовательныхорганизациях | 1 развгод | 1 разв 2 года |
|  |
| Сторожа | 1 | Работапоохранетеррито-рииобразовательнойорга-низации | 1 раз в год | 1 разв 2 года |

**г) Переченьформучётаиотчётности, установленнойдействующимзаконодательствомповопросам, связаннымсосуществлениемпроизводственногоконтроля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименованиеформучетаиотчетности** | **Периодичностьзаполнения** | **Ответственноелицо** |
| Журналучётатемпературногорежимавхолодильномоборудовании | Ежедневно | ОтветственныйзапитаниеКурочкинВ.В. ПоваршколыСелюковаК.Я. |
| Журналучётатемпературыивлажнос-тивскладскихпомещениях | Ежедневно | ОтветственныйзапитаниеКурочкинВ.В. ПоваршколыСелюковаК.Я. |
| Гигиеническийжурнал (сотрудники) | Ежедневнопередначаломрабочейсменыработников | ФедьдшерМалыхинаА.Н. Директор школы Бельков Л.Т. |
| Ведомостьконтролязарациономпитания | Ежедневно | Директор школы Бельков Л.Т. ОтветственныйзапитаниеКурочкинВ.В.  |
| Журналрегистрациирезультатовпроизводственногоконтроля | Пофакту | ОтветственныйзапитаниеКурочкинВ.В.  |
| Журналаварийныхситуаций | Пофакту | ОтветственныйзапитаниеКурочкинВ.В.  |
| Журналучётарасходованиядезсредств | Ежедневно | ОтветственныйзапитаниеКурочкинВ.В.  |
| Журналучётапроведениягенеральнойуборки | Еженедельно | ОтветственныйзапитаниеКурочкинВ.В.  |
| Ведомостьконтролясвоевременностипрохождениямедосмотровигигиени-ческогообучения | Пофакту | Директор школы Бельков Л.Т. |
| Классныйжурнал | 1 развнеделю(выборочно) | ЗаместительдиректораКурочкинВ.В. |

**д) Переченьвозможныхаварийныхситуаций, связанныхсостановкойпроизводства, нарушениями технологическихпроцессов, иныхсоздающих угрозусанитарно-эпидемиологическому благополучиюнаселенияситуаций, привозникновениикоторыхосуществляетсяинформирование населения, органовместногосамоуправления, органов, уполномоченныхосуществ-лять государственныйсанитарно-эпидемиологическийнадзор**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Переченьвозможныхаварийныхситуаций** | **Первоочередныемероприятия,направленныеналиквидацию** | **Ответственноедолжностноелицо** |
| Пожар | Сообщитьвпожарнуюслуж-бу, вывестилюдейвбезо-пасноеместо, использоватьогнетушители | Первыйобнаруживший |
| Перебоивподачеэлектроэнергиивработесистемводоснабжения,канализации, отопления | Сообщитьвсоответствую-щуюслужбу | Директор школы Бельков Л.Т.. ЗаместительдиректораКурочкинВ.В. |
| Нарушениеизоляции,обрывэлектропроводов | Сообщитьвсоответствую-щуюслужбу,заменитьэлектропроводку | Директор школы Бельков Л.Т.  |
| Другиеаварийныеситуации | Сообщитьвсоответствую-щуюслужбу | Директор школы Бельков Л.Т. |
| ЗаместительдиректораКурочкинВ.В. |
| Преподаватель курса ОБЖ  |

Программу разработал:

Заместитель директора школы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /В. КУРОЧКИН/

Согласовано:

Председатель профкома: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /О. КУЛАБУХОВА/