

**КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ГОРОД АРМАВИР**

**ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА «ПЕРСПЕКТИВА»
(ЧОУ СОШ «Перспектива»)**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧОУ СОШ «Перспектива»

Е.А. Муравская

28.08.2026 года

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Частного образовательного учреждения средней общеобразовательной школы «Перспектива»»**

г. Армавир, 2026 год

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Частное образовательное учреждение средняя общеобразовательная школа «Перспектива» (ЧОУ СОШ «Перспектива»)			
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Муравская Екатерина Александровна			
Юридический адрес:	352900, Краснодарский край, г. Армавир, ул. Дзержинского, д. 62/1			
Фактический адрес:	352900, Краснодарский край, г. Армавир, ул. Дзержинского, д. 62/1			
Количество работников:	34 человека			
Количество обучающихся:	185 человек			
Свидетельство о государственной регистрации	№	11723000000652	от	31.03.2017г.
ОГРН	11723000000652			
ИНН	2372020064			
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	08455	от	21.07.2017г.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.4285-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 2.1.4284-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «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	Муравская Екатерина Александровна	Директор
2		Заведующий по хозяйству
3	Чермисова Ольга Геннадьевна	Ответственный по питанию (Заведующая столовой)
4	Павлова Людмила Ивановна	Медицинская сестра
5	Алиева Светлана Николаевна	Специалист по кадрам

6. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля	Отметка о выполнении	
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ							
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота	Ежедневно	По договору с ФБУЗ «ЦГ и Э в Краснодарском крае»	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СанПиН	График проветриваний		

	проветривания помещений			1.2.3685-21			
	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	По договору с ФБУЗ «ЦГ и Э в Краснодарском крае»	СП 2.4.2.4283-26	Журнал визуального производственного контроля		
	Наличие, целостность и тип ламп						
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	По договору с ФБУЗ «ЦГ и Э в Краснодарском крае»	СП 2.4.2.4283-26	Журнал результатов производственного контроля		
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	По договору с ФБУЗ «ЦГ и Э в Краснодарском крае»	СП 2.4.2.4283-26, план техобслуживания			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Заведующая столовой	СП 2.4.2.4283-26, ТР ТС 007/2011	Журнал учета входного контроля товаров и продукции		
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие						

	текста на русском языке и т. д.);						
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезинфектантами и т. д.)						
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	Каждая поступающая партия	Заведующая столовой	СП 2.4.2.4283-26, ТР ТС 007/2011, СанПиН 3.3686-21	Журнал учета входного контроля товаров и продукции		
	Контроль работы вентиляции	Ежеквартально	Заведующая столовой Заведующий по хозяйству		Журнал результатов производственного контроля		
Производственный контроль за организацией образовательной воспитательной деятельности							
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УР	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)		
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР		Классный журнал		
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в	2 раза в год (август, январь)	Медработник	СанПиН 1.2.3685-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля		

	классах, кабинетах (не менее 20% помещений)						
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Заведующий по хозяйству	СП 2.4.2.4283-26, 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	Медработник	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26	График текущей уборки и дезинфекции помещений		
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно	Медработник	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Журнал учета проведения генеральной уборки		
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Заведующий по хозяйству Медработник Заведующая столовой	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля		
		Обследование – 2 раза в месяц.	Спецорганизация				
		Уничтожение – по необходимости					
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Заведующий по хозяйству	СанПиН 3.3686-21			
		Обследование – ежемесячно.	Спецорганизация				

		Уничтожение – 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	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 дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий по хозяйству	СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 2.4.2.4283-26	Журнал учета расходования дезинфекции		
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Заведующий по хозяйству	СП 2.4.2.4283-26	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	Заведующая столовой в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции		
	Условия доставки продукции транспортом				Справка		

Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Заведующая столовой	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Отчет		
	Питьевой режим	Ежедневно	Заведующий по хозяйству		Сертификат		
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Заведующая столовой		Журнал учета температуры и относительной влажности		
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температуры			
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Заведующая столовой	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Отчет		
	Поточность технологических процессов		Повар		Справка		
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет			
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ведомость		
	Органолептическая оценка	Каждая партия	Заведующая столовой Медработник	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Журнал		
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Заведующая столовой	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Журнал		
Обработка посуды и	Содержание	Ежедневно	Заведующая	СанПиН	Журнал		

инвентаря	действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах		столовой	2.3/2.4.4282-26			
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Заведующая столовой	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Отчет		
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников							
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Специалист по кадрам	ССП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения		
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Гигиенический журнал (сотрудники)		
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения		

				Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н			
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26	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	Лица проводящие контроль	Отметка о выполнении
Пищеблок (лабораторные исследования и испытания за безопасностью пищевой продукции с применением	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	По договору с ФБУЗ «ЦГ и Э в Краснодарском крае»	
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического	Суточный рацион питания	1	1 раз в год	По договору с ФБУЗ «ЦГ и Э	

принципов ХАССП)	состава блюд рецептуре				в Краснодарском крае»	
	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	По договору с ФБУЗ «ЦГ и Э в Краснодарском крае»	
	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	По договору с ФБУЗ «ЦГ и Э в Краснодарском крае»	
	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	По договору с ФБУЗ «ЦГ и Э в Краснодарском крае»	
	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	По договору с ФБУЗ «ЦГ и Э в Краснодарском крае»	
	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	По договору с ФБУЗ «ЦГ и Э в Краснодарском крае»	

	Исследование параметров микроклимата производственных помещений (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Рабочее место	2 точки	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	По договору с ФБУЗ «ЦГ и Э в Краснодарском крае»	
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год в темное время суток	По договору с ФБУЗ «ЦГ и Э в Краснодарском крае»	
	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	По договору с ФБУЗ «ЦГ и Э в Краснодарском крае»	
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 воздуха)	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный, библиотека	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг		
		Помещения с оргтехникой, кондиционерами, принудительной	1 проба	1 раз в год и при покупке новой оргтехники, ПЭВМ, ремонта		

		вентиляцией				
	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		
Бассейн	Качество воды в ванне бассейна: мутность, цветность, запах	Бассейновая вода - ванны бассейна	Не менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5 – 1,0 сантиметра и на глубине 25 – 30 сантиметров от поверхности зеркала воды	1 раз в рабочие часы		
	Качество воды в ванне бассейна: температура			Перед началом работы и далее каждые 4 часа		
	Остаточное содержание обеззараживающих реагентов: – Водородный показатель (рН); – остаточный связанный хлор; – остаточный свободный хлор; – озон (при озонировании)			Перед началом работы и далее каждые 4 часа		

Контроль содержания органических веществ: – Перманганатная окисляемость; – хлороформ; – формальдегид (при озонировании); – азот аммонийный			1 раз в месяц		
Основные микробиологические показатели: – Обобщенные колиформные бактерии (далее - ОКБ); – escherichia coli; – колифаги; – золотистый стафилококк (<i>Staphylococcus aureus</i>)			1 раз в месяц		
Паразитологические исследования: – Возбудители кишечных инфекций; – синегнойная палочка (<i>Pseudomonas aeruginosa</i>); – цисты лямблий;			1 раза в месяц		

	– яйца и личинки гельминтов					
	Микроклимат: – температура; – влажность относительная;	Воздух водной зоны	2 точки	Перед началом работы и далее каждые 4 часа		
	Скорость движения воздуха			Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционного оборудования		
	Освещенность поверхности воды		1 точка	Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционного оборудования		
	Уровень звука					

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	21	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		

Заведующий по хозяйству	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	4	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 термометрия	Ежедневно	Медицинская сестра
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Заведующая столовой
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующая столовой
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Заведующая столовой
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Заведующая столовой
Журнал бракеража поступающей пищевой продукции	Ежедневно	Заведующая столовой
Журнал обработки яиц	По факту	Заведующая столовой
Журнал витаминизации	По факту	Заведующая столовой
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	Заведующий по хозяйству
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заведующий по хозяйству
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Заведующая столовой
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заведующий по хозяйству
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медицинский работник, Инспектор ОК

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	Заведующий по хозяйству
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий по хозяйству
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий по хозяйству
		Заведующая столовой
		Директор