



Утверждаю:
Директор БМАОУ СОШ № 55
Калинин М.О..
Приказ № 302-1 от 29.08.2025г.

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

Березовское муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 55 имени Льва Брусницына»

г. Берёзовский

1. Паспортные данные юридического лица.

1.	Наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя)	Березовское муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 55 имени Льва Брусницына
2.	Юридический адрес	623701, Свердловская область, г.Березовский, ул. Спортивная, строение 9
3.	Фактический адрес	623701, Свердловская область, г. Березовский, ул. Спортивная, строение 9
4.	Телефон/Факс	(34369)-4-01-55
5.	ИНН/КПП	6678115377/667801001
6.	ОКПО	79026244
7.	ОГРН	1216600060346
8.	ОКАТО	65412000000
9.	ОКВЭД	85.13 80.21
10.	ОКПФ	75.401
11.	ОКФС	14
12.	ОКОГУ	4210007
13.	ОКТМО	65731000
14.	ФИО руководителя	Калинин М.О.
15.	Телефон руководителя	(34369)4-01-55
16.	Численность работающих	Всего -110 в т.ч. женщин - 89
17.	Вид деятельности, работ услуг	Образовательная деятельность
18.	Наименование лаборатории	Собственная лаборатория отсутствует. Исследования проводит ИЛЦ любой аккредитованной лаборатории, имеющей область аккредитации в необходимом объеме в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 г. N 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц»

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

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
	Нормативные акты санитарного законодательства	
1.	Санитарные нормы и правила	
1.1.	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 N 60833) Санитарно –эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.	СП 2.3/2.4.3590-20
1.2.	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий	СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 (доп. к СП 1.1.1058-01)
1.3.	«Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ – 99/2010)»	СП 2.6.1.2612 –10
1.4.	Профилактика ВИЧ-инфекции	СП 3.1.5.2826
1.5.	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (вместе с "СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...") (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573)	СП 2.4.3648-20
1.6.	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2.1078-01
1.7.	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.12.2020 N 40 "Об утверждении санитарных правил СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.12.2020 N 61893)	СанПиН 2.2.3670-20

1.8	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 N 44 "Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 "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" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.12.2020 N 61953)	СанПиН 2.1.3678- 20
1.9	"Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"	СанПин 3.1.3597-20
1.10	Санитарно - защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и других объектов.	СанПиН 2.2.1 /2.1.1.1200-03
1.11	«Нормы радиационной безопасности» НРБ –99/2009	СанПиН 2.6.1.2523 - 09
1.12	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	СанПин 2.3.2.1324-03
2.	Руководство и технические регламенты	
2.1.	Гигиенические критерии оценки условий труда по показателям вредности и опасности факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса.	Р 2.2.2006-05
2.2.	Руководство по использованию ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях.	Р.3.5.1904-04
2.3	О безопасности мебельной продукции	ТР ТС 025/2012
2.4.	О безопасности пищевой продукции	ТР ТС 021/2011
2.5	Пищевая продукция в части её маркировки	ТР ТС 022/2011
2.6.	О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков	ТР ТС 007/2011
2.7	О безопасности продукции легкой промышленности	ТР ТС 017/2011
2.8.	О безопасности упаковки	ТР ТС 005/2011
2.9.	Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей	ТР ТС 023/2011
2.10.	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.	ТР ТС 029/2012
2.11.	Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"	ТР ЕАЭС 040/2016
2.12	О безопасности молока и молочной продукции.	ТР ТС 033/2013
2.13.	О безопасности оборудования для игровых площадок	ТР ТС 042/2017
	О безопасности мяса и мясной продукции	ТР ТС 034/2013
3.	Методические указания, методические рекомендации	
3.1	Требования к обеззараживанию, уничтожению и утилизации шприцев инъекционных	МУ 3.1.2313-08

	однократного применения.	
3.2	Дезинфекционные мероприятия при псевдотуберкулезе и кишечном иерсиниозе	МУ 3.5.1.2958-11
3.3	Организация работы прививочного кабинета детской поликлиники, кабинета иммунопрофилактика и прививочных бригад.	МУ 3.3.1891-04
3.4	Организация и проведение дезинфекционных мероприятий при энтеровирусной (неполио) инфекциях.	МУ 3. 5. 3104 -13
3.5	Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции	МУ 3.1.1.2363-08
3.6	Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика норовирусной инфекции	МУ 3.1.1.2969-11
3.7	Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции	МУ 3.1.1.2957-11
3.8	Организация работы в очагах инфекционных и паразитарных болезней	МУ 3.1.3114/1-13
3.9	Противоэпидемическое обеспечение населения в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе при формировании очагов опасных инфекционных заболеваний	МУ 3.1.3260-15
4.	Методические указания по методам контроля, ГОСТы	
4.1	Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»	ГОСТ Р 51705.1-2001
5.	Приказы МЗ	
5.1	Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, 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.	№ 29н от 28.01.2021 г.
6.	Федеральные законы	
6.1.	О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.	№52-ФЗ от 30 марта 1999 г.
6.2.	О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля.	№294-ФЗ от 26.12.2008г.
6.3.	Об иммунопрофилактике инфекционных болезней	№157-ФЗ от 17.09.1998 года
6.4.	О защите прав потребителей	N 2300-1 07.02.1992 (ред. от 08.12.2020)
6.5.	О качестве и безопасности пищевых продуктов	№29-ФЗ от 02.01.2000г.
6.6.	Об образовании в Российской Федерации	№273-ФЗ от 29.12.2012г.

3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

№ п/п	Фамилия имя отчество	Занимаемая должность	Функции по осуществлению производственного контроля в соответствии с должностной инструкцией	Данные об образовании		Данные о повышении квалификации (для декретированных контингентов о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации)	
				Наименование учебного заведения, год окончания	Специальность по диплому	Наименование цикла	Дата проведения
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Калинин Максим Олегович	директор	Контроль за организацией ПЛК. Организация ПМО	УрГПУ, 2012	Учитель физики с дополнительной специальностью «информатика»	Санитарный минимум	2024

4. 1. Перечень химических, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований.

№ п/п	Перечень веществ, факторов, объектов.	Точки для отбора проб, проведения исследований, испытаний	Кратность отбора проб, проведения исследований, испытаний	Объем контроля
1. Условия труда				
1.1	Химические факторы Физические факторы Радиационный фактор Тяжесть, напряженность труда	Точки для отбора проб, кратность проведения исследований по условиям труда указаны в программе организации лабораторного контроля факторов производственной среды и трудового процесса на рабочих местах		
2. Работы и услуги				
2.1.	Химические факторы:			
2.1.1.	Вода питьевая, разводящая сеть по органолептическим показателям (цветность, мутность, привкус, запах), ОМЧ, ОКБ, энтерококи, Esherichia coli	Питьевой фонтанчик	4 раза в год	8 пробы воды
2.1.2	Вода питьевая, разводящая сеть по органолептическим показателям (цветность, мутность, привкус, запах) ОМЧ, ОКБ, энтерококи, Esherichia coli	Туалетная комната для девочек	4 раза в год	8 пробы воды
2.1.3.	Качество горячей воды: Запах, цветность, мутность, рН, Fe, Si, жесткость, минерализация, окисляемость, ОМЧ, ОКБ, энтерококи, Esherichia coli, сульфитредуцирующие клостридии	Пищеблок	1 раз в год	1 проба воды
2.1.4.	Соль на содержание иодата калия	ООО «Каскад»	1 раз в год	1 проба
2.1.5.	С- витаминизация 3-х блюд	ООО «Каскад»	2 раза в год	2 пробы
2.1.6.	Определение нитратов в плодовоовощной продукции,	ООО «Каскад»	2 раза в год	2 пробы
2.1.7.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре.	ООО «Каскад»	1 раз в год	1 проба
2.1.8.	Технологический контроль: -органолептическая оценка и	ООО «Каскад»	Ежедневно бракеражной комиссией организации	согласно меню в соответствии с

	степень готовности блюд		Группа ХАССП	политикой ХАССП
.2.	Биологические факторы:			
2.2.1.	Песок песочниц: Индекс БГКП, индекс энтерококков, патогенные сальмонеллы, яйца гельминтов	1 проба	2 раза в год	2 пробы
2.2.3.	Готовая пища: бактериологический анализ (КМАФАМ, БГКП, сальмонелла, стафилококк, протей, кишечная палочка)	ООО «Каскад»	1 раз в квартал	8 проб
2.3	Контроль качества текущей дезинфекции: - Смывы на БГКП - смывы на яйца глистов	35 смывов 35 смывов	2 раза в год 2 раза в год	70 смывов 70 смывов
2.4.	Контроль качества действующего вещества в дез. растворах (сухие препараты, готовые растворы)	2 пробы	2 раза в год	4 пробы
2.5	Проведение дератизации, дезинсекции, акарицидная обработка	Объём и кратность обработки по результатам оценки на заселённость объекта грызунами и членистоногими, энтомологического контроля.		
2.6.	Физические факторы:	Лабораторные исследования проводятся для лицензирования медицинского блока		
2.6.1.	Освещённость искусственная	-176 проб	1 раз в год	176 точек

2.6.2.	Микроклимат (температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха, температурная результирующая	64 пробы	1 раз в год	64 точки
2.6.3.	Продукты деструкции полимерных материалов (фенол, формальдегид)	После ремонтных работ по 3 замера в помещении и далее 1 раз в год	После ремонтных работ по 3 замера в помещении и далее 1 раз в год	После ремонтных работ по 3 замера в помещении и далее 1 раз в год
2.6.4.	Шум	Спортивный зал	1 раз в год по 1 точке	1 точка
	Вибрация	Спортивный зал	1 раз в год по 1 точке	1 точка
2.6.5.	Озон	По 1 точке в кабинете с оргтехникой	1 раз в год	1 точка
2.6.7.	МЭД гамма излучения	20 точек на организацию	1 раз в 2 года и (или) после проведения строительных работ	20 точек
2.6.8.	ЭРОА	5 точек на организацию	1 раз в 2 года	5 точек
2.6.9.	вибрация	По 1 точке от технического оборудования	1 раз в год	2 точки
2.6.10	Соответствие мебели росту учащихся	По количеству детей	2 раза в год	По количеству детей

4.2. Организации лабораторного контроля факторов производственной среды и трудового процесса проводится по Приказу Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 января 2014 г. N 33н г.(ред.27.04.2020) Москва "Об утверждении Методики проведения специальной оценки условий труда, Классификатора вредных и (или) опасных производственных факторов, формы отчета о проведении специальной оценки условий труда и инструкции по ее заполнению".

5. Перечень должностей работников, осуществляющих работы, при выполнении которых обязательны предварительные и периодические медицинские осмотры (в соответствии п.25 приложения № 1 Приказа Минздравсоцразвития России от 28.01.2021 N 29Н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых

1	2	3	4	5	6
1.	Работники, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	110	110	<p><u>Медосмотры:</u> -Терапевт</p> <p>-Дерматовенеролог (исследование крови на сифилис, мазки на гонорею) - Флюорография</p> <p>-Бактериологические исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф</p> <p>-Исследования на гельминтозы</p>	<p>При поступлении на работу и далее 1 раз/год</p> <p>При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год</p> <p>При поступлении на работу и далее 1 раз/год</p> <p>При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям</p> <p>при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям</p>

				<p>-Оториноларинголог Стоматолог</p> <p>*Инфекционист</p> <p><u>Обязательные прививки:</u></p> <p>- против дифтерии</p> <p>-клещевого энцефалита</p> <p>- гепатита А</p> <p>- гепатит В</p> <p>- дизентерия Зоне (ООО «Каскад»)</p> <p>- корь</p> <p>- краснуха</p> <p>-грипп</p>	<p>При поступлении на работу и далее 1 раз/год</p> <p>*По показаниям</p> <p>3-х кратная вакцинация, далее отдаленная ревакцинации 1 раз в 10 лет</p> <p>2-х кратная вакцинация в соответствии с инструкцией, RV через 1 год и далее ревакцинации 1 раз в 3 года</p> <p>2-х кратная вакцинация при отрицательном результате скрининга лиц 18-55лет</p> <p>3х кратная вакцинация (для медработников далее RV 1 раз в 5 лет)</p> <p>Ежегодно</p> <p>Без ограничения возраста, не болевшие и не привитые ранее женщины 18-25 лет не болевшие и не привитые ранее</p> <p>ежегодно в предэпидемический период</p>
--	--	--	--	---	---

2.	Работники пищеблоков образовательных организаций (повара, кухонные работники, кладовщик)	7	7	ООО «Каскад»	
----	--	---	---	--------------	--

В соответствии с Федеральным законом от 17.09.98 № 157 – ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» граждане имеют право на отказ от профилактических прививок, и в случае отказа от профилактической прививки граждане обязаны подтвердить его в письменной форме.

6. Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

№ п/п	Наименование должностей	Кол-во работающих	кратность
1	2	3	4
1	Работники учебно-воспитательных организаций (Педагогические работники, воспитатели, МОП)	92	1 раз в 2 года
2	Работники учебно-воспитательных организаций (пищеблок, кладовщик)	Сотрудники в штате ООО «Каскад»	1 раз в год
3	Медицинский персонал	сотрудник в штате ГБУЗ СО «Берёзовская ЦГБ»	1 раз в 2 год

7. Перечень, осуществляемых юридическим лицом работ, услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

№ п/п	Перечень работ, услуг, продукции	Численность населения, находящегося под воздействием выпускаемой продукции, оказываемой услуги выполняемой работы.	Наименование лицензии, регистрационный номер, дата.	Срок действия лицензии

1	2	3	4	5
1	Начальное общее образование, основное общее образование, среднее общее образование, дополнительное образование детей и взрослых, профессиональное обучение	1550	Лицензия серия № Л035-01277-66/00612138 от 24 августа 2022 года.	бессрочно

8. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в т.ч. при хранении, транспортировании, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг, осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный (Ф.И.О., должность)
1.	Приобретение документации, необходимой для соблюдения санитарно-противоэпидемических мероприятий.	В течение года, по мере выхода НД	Лукьянченко Е.В., заместитель директора по АХЧ
2.	Организация и проведение предварительных периодических медицинских осмотров	Предварительные при поступлении на работу, периодические 1 раз в год	Цибина Ю.В., специалист отдела кадров Кузнецов В.Р., специалист по охране труда
3.	Проведение специальной оценки условий труда	1 раз в 5 лет	Кузнецов В.Р.. специалист по охране труда
4.	Организация и проведение лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов трудового процесса, оказываемой услуги.	В течении года по плану-графику	Лукьянченко Е.В., заместитель директора по АХЧ
5.	Проведение вводного, предварительного и периодического инструктажа по технике безопасности	При поступлении на работу, далее- 1 раз в год	Кузнецов В.Р.. специалист по охране труда; Лукьянченко Е.В., заместитель директора по АХЧ
6.	Разработка и утверждение плана-графика проведения лабораторного	Ежегодно	Лукьянченко Е.В., заместитель директора

	контроля		по АХЧ
7.	Соблюдение правил сбора, хранения и удаления отходов	ежегодно	Морозова Л.В. заведующий хозяйством
8.	Заключение договоров на утилизацию ртутных ламп и ТБО	ежегодно	Морозова Л.В. заведующий хозяйством
9.	Заключение договоров на дезинсекцию ,дератизацию, акарицидную обработку	ежегодно	Морозова Л.В. заведующий хозяйством
10.	Контроля за безаварийной эксплуатацией оборудования. Проведение плановых предупредительных ремонтов оборудования	ежедневно	Козлов С.А. главный инженер, Сапогов В.В. главный энергетик
11.	Наличие средств индивидуальной защиты. Контроль за применением СИЗ, организация регулярной централизованной починки и стирки.	ежедневно	Морозова Л.В. заведующий хозяйством
12.	Осуществление мероприятий по вакцинации сотрудников против инфекционных заболеваний	В соответствии со схемой вакцинации	фельдшер ГБУЗ СО «Березовская ЦГБ»
13.	Выполнение предписаний, постановлений контрольно-надзорных органов	По мере поступления	Лукьянченко Е.В., заместитель директора по АХЧ
14.	Наличие аптек для оказания первой помощи и своевременное их пополнение	ежемесячно	Морозова Л.В. заведующий хозяйством
15.	Контроль за санитарным состоянием территории	ежедневно	Морозова Л.В. заведующий хозяйством
16.	Контроль за эффективной работой санитарно-технических систем, проведение паспортизации вентиляционных систем	ежегодно	Козлов С.А. главный инженер
17.	Контроль за состоянием рабочих мест, выполнение правил личной гигиены, выполнение технологических и санитарных норм на рабочем месте	ежедневно	фельдшер ГБУЗ СО «Березовская ЦГБ» (по согласованию)
18.	Обеспечение исправной работы технологического оборудования предприятия	ежедневно	Козлов С.А. главный инженер, Сапогов В.В. главный энергетик
19.	Наличие достаточного количества инвентаря и других предметов материально-технического оснащения	ежеквартально	Морозова Л.В. заведующий хозяйством
20.	Проведение своевременного обучения, с учетом изменений законодательства	По мере необходимости	Лукьянченко Е.В., заместитель директора по АХЧ
21.	Соблюдение графика труда и отдыха работников	ежемесячно	Цибина Ю.В., специалист отдела кадров Кузнецов В.Р., специалист по охране труда
22.	Предоставление учетно-отчетных форм в органы Роспотребнадзора	По мере необходимости	Лукьянченко Е.В., заместитель директора по АХЧ
23.	Проведение бракеража готовой кулинарной продукции	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
24.	Проведение бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
25.	Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических	ежедневно	Члены бракеражной комиссии,

	заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.		группа ХАССП
26.	Контроль за санитарным состоянием территории	ежемесячно	Морозова Л.В. заведующий хозяйством
27.	Контроль за наличием санитарно-эпидемиологических заключений на используемое оборудование	При приобретении оборудования	Лукьянченко Е.В., заместитель директора по АХЧ

9. Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

1. Журнала учета проверок в соответствии с ФЗ от 26 декабря 2008 г. N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля
2. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья*
3. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции*
4. Журнал здоровья*
5. Журнал регистрации и контроля работы бактерицидной установки*
6. Журнал регистрации и учета инфекционных заболеваний*
7. Журнал осмотра детей на педикулез*
8. Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании*
9. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд*
10. Ведомость контроля за рационом питания*
11. Журнал измерения температуры сотрудников
12. Журнал измерения температуры обучающихся
13. Журнал дезинфекции*
14. Журнал учета аварийных ситуаций

*-находятся в медкабинете, пищеблоке и ведутся организацией, оказывающей услуги по организации медицинского обслуживания, в соответствии с договорными обязательствами.

10. 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 и учреждений госсанэпидслужбы РФ.

№ п/п	Перечень возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия с предполагаемым числом пострадавших	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию

1	2	3	4
1.	Авария системы отопления или другая причина несоответствия температуры воздуха в ДОУ	1670	Проинформировать заинтересованные службы города (ТО Роспотребнадзора, ООО "Березовские тепловые сети», Управление образования)
2.	Отключение холодного или горячего водоснабжения	1670	Проинформировать заинтересованные службы города (ТО Роспотребнадзора, МУП БВКХ "Водоканал"», Управление образования)
3	Авария системы электроснабжения	1670	Проинформировать заинтересованные службы города (ТО Роспотребнадзора, ОАО «ЭнергосбыТ Плюс», Управление образования)
4.	Авария канализационной системы с изливом сточных вод в общественные, складские, производственные помещения	1670	Проинформировать заинтересованные службы города (ТО Роспотребнадзора, ООО ЖКХ-Холдинг», Управление образования)
5.	Авария технологического и холодильного оборудования на пищеблоке	1670	Проинформировать заинтересованные службы города (ТО Роспотребнадзора, ООО «Квант», Управление образования)
6.	Случаи инфекционных заболеваний, отравлений, связанных с употреблением, изготовлением на пищеблоке ДОУ блюд	При возникновении заболеваний	Проинформировать заинтересованные службы города (филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области г. Березовский, Управление образования, ОСМП ГБУЗ СО «Березовская ЦГБ»)
7.	Случай получения травмы обучающимся в образовательной организации	при получении травмы	Проинформировать заинтересованные службы города (филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области г. Березовский, Управление образования, ОСМП ГБУЗ СО «Березовская ЦГБ»)
8.	Случай отравления среди обучающихся, работников в образовательной организации	при получении отравления	Проинформировать заинтересованные службы города (филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области г. Березовский, Управление образования, ОСМП ГБУЗ СО «Березовская ЦГБ»)

В том числе по информированию о возникновении аварийной ситуации

Управление образования			Орган местного самоуправления			Учреждения ТО Управления Роспотребнадзора		
Срок, ответственное должностное лицо	Способ информирования	Должностное лицо	Срок, ответственное должностное лицо	Способ информирования	Должностное лицо органа местного самоуправления	Должностное лицо ТО	Срок, ответственное должностное лицо	Номер телефона
5	6	7	8	9	10	11	12	13

Немедленно после возникновения аварии, Калинин М.О.	Телефон 4-30-18	Начальник УО БМО Н.В. Иванова, Зам.начальника УО БМО Е.А. Бычкова	Немедленно после возникновения аварии Калинин М.О.	Телефон 4-32-11	Зам.главы администрации БМО Садреев А.А.	приемная	Немедленно после возникновения аварии Лукьянченко Е.В.	Телефон 4-29-87
--	--------------------	--	---	--------------------	---	----------	---	--------------------

В том числе по информированию о возникновении аварийной ситуации

ООО «Квант»			МУП БВКХ "Водоканал"			ОАО «ЭнергосбыТ Плюс»		
Должностное лицо	Способ информирования	Срок, ответственное должностное лицо	Должностное лицо	Срок, ответственное должностное лицо	№ телефона	Должностное лицо	Срок, ответственное должностное лицо	№ телефона
14	15	16	17	18	19	20	21	22
диспетчер	Телефон 4-77-77	Немедленно после возникновения аварии Козлов С.А.	диспетчер	Немедленно после возникновения аварии Козлов С.А.	4-40-10	диспетчер	Немедленно после возникновения аварии Сапогов В.В.	5-20-11
ГБУЗ СО «Берёзовская ЦГБ»			ООО «Березовские тепловые сети»			ООО «ЖКХ-Холдинг»		
23	24	25	26	27	28	29	30	31
Срок, ответственное должностное лицо	Способ информирования	№ телефона	Срок, ответственное должностное лицо	Способ информирования	№ телефона	Срок, ответственное должностное лицо	Способ информирования	№ телефона
Лукьянченко Е.В.	Телефон	03 или 4-70-53	Немедленно после возникновения аварии Козлов С.А.	Телефон	4-65-92	Немедленно после возникновения аварии Козлов С.А.	Телефонограммой	4-84-80

11. Потенциальную опасность представляют:

- продукция пищеблока общеобразовательной организации,
- факторы среды общеобразовательной организации, способствующие возникновению острых заболеваний и формирующие хроническую заболеваемость, инфекционную заболеваемость:
 - микроклимат;
 - освещенность;
 - воздействие электромагнитных и электростатических полей;
 - шум, вибрация;
 - содержание веществ в воздухе закрытых помещений;
 - качество воды, почвы;
 - использование детской мебели и оборудования, в соответствии с ростом и состоянием здоровья обучающихся;
- наличие в помещениях образовательной организации членистоногих и грызунов.