

Данилова
Алла
Александр
овна

Подписано
цифровой
подписью:
Данилова Алла
Александровна
Дата: 2021.10.14
15:44:57 +03'00'



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
МБОУ УДСОШ №1

А.А. Данилова
Приказ от 31.08.2021 г. № 195

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

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Усть-Донецкая средняя общеобразовательная школа № 1

Ф. И. О. руководителя, заместитель директора по учебной работе Данилова Алла Александровна, 88635191081

Юридический адрес: 346550, Ростовская область, Усть-Донецкий район, р.п. Усть-Донецкий, ул. Ленина, 10

Фактический адрес: 346550, Ростовская область, Усть-Донецкий район, р.п. Усть-Донецкий, ул. Ленина, 10

Количество работников: 74

Количество обучающихся: 676

Свидетельство о государственной регистрации: №1855 от 22.05.2012 до 22.05.2024

ОГРН: 1026101668010

ИНН: 6135001793

Лицензия на осуществление образовательной деятельности: № 2025 от 09.02.2012(бессрочно)

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 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 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;
- организация питания детей.

Раздел 1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;
- СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ 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».

Раздел 2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Данилова Алла Александровна	Зам. зиректора по УР	
2	Попова Мария Владимировна	Зам. директора по ХЧ	

3	Родионова Мария Васильевна	Ответственный по питанию	
---	----------------------------	--------------------------	--

Раздел 3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек) в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведение лабораторных исследований и испытаний)

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств	Дезинфицирующие, моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством)	1	Ежедневно

Раздел 4. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

4.1. Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
- организация дополнительного питания;

4.2. Техничко-технологические карты.

4.3. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40

13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Раздел 5. Мероприятие, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев ее безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности выполнения работ, оказания услуг.

5.1. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика и учредителя при разработке технических документов	При составлении и документов	Директор	Техкарты, ТТК и т.п.
Контроль за соблюдением точности технологического процесса – блок-схемы	Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях	Ежедневно	Медсестра	Визуальный контроль
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей				
Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья	Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции	ежедневно	Медсестра	Журнал учета
	Контроль температуры и влажности на складе	ежедневно	Медсестра	Журнал учета температуры и относительной

				влажности
	Контроль температуры холодильного оборудования	ежедневно	Медсестра	Журнал учета температуры
Приготовление холодных закусок из сырых овощей	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам	Каждый технологический цикл	Медсестра	Визуальный контроль
Приготовление изделий из мяса и рыбы	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Медсестра	Визуальный контроль

Схемы производственных процессов.

5.2. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов	1 раз в год	Зам. директора по ХЧ	Заявка
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.	В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций.	В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по ХЧ	Акт готовности школы к началу уч. года
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).		Ежедневно	Медсестра	Визуальный контроль

5.3. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.	Ежедневно	Медицинский работник	Журнал
Контроль за				

соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств.				
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки».	В соответствии и со сроками эксплуатации	Медсестра	журнал

5.4. Контроль за состоянием производственной среды.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами: – за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды; – за микроклиматом	Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды.	1 раз в год	Зам. директора по ХЧ	Заявка

производственных помещений; – за производственным шумом и вибрацией.				
---	--	--	--	--

5.5. В организации, в которой организуется питание детей, разрабатывается меню. Меню утверждается руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в образовательной организации, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 7-11 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
Завтрак	Суп молочный с макаронными изделиями	200	6	5	21	150	120М
	Чай с сахаром	180	0	0	12	48	376М
	Сыр порционный	20	4	5	0	60	15М
	Масло порциями	10	0	7	0	66	14М
	Хлеб пшеничный	40	0	29	1	264	
	Фрукты свежие (яблоки)	150	1	1	15	70	368М
итого за завтрак		600	11	46	49	659	
Обед	Суп картофельный с горохом, с курицей	250	6	7	22	167	139
	Куры тушеные в соусе	80	15	16	18	189	488
	Каша пшеничная с маслом сливочным	180	8	6	46	234	297
	Овощи сезонные порционные (свежие или соленые)	50	1	0	1	10	70
	Хлеб пшеничный	50	4	0	24	118	
	Компот из смеси сухофруктов	200	0	0	28	124	639
итого за обед			34	30	139	842	
День 2							
Завтрак	Омлет натуральный запеченный с колбасой и помидорами	160	16	18	3	246	212М
	Горошек зеленый консервированный	30	1	0	2	12	50М
	Какао на молоке	200	6	5	21	151	382М
	Булочка с орехами	40	5	6	32	203	434М

итого за завтрак	пониженной калорийности						
	Хлеб пшеничный	20	2	0	10	47	
	Фрукты киви	100	0	0	10	47	
		550	30	30	78	659	
Обед	Щи из свежей капусты с картофелем	250	2	5	7	88	124
	Котлеты (биточки) рыбные запеченные	65	8	2	5	97	388
	Рис отварной	150	4	5	37	208	511
	Икра кабачковая	25	1	4	4	61	50
	Хлеб пшеничный	30	3	0	20	94	
	Компот из свежих фруктов	200	0	0	27	110	631
итого за обед		17	18	100	658		
День 3							
Завтрак	Шницель мясной	90	15	14	14	242	268М
	Соус томатный	30	0	1	2	19	363К
	Картофельное пюре	150	3	3	23	134	321М
	Помидоры свежие порционные	30	0	0	1	7	71М
	Хлеб пшеничный	40	3	0	18	88	
	Мармелад	15	0	0	12	48	
	Чай с лимоном	207	0	0	13	50	377М
итого за завтрак		562	22	19	82	588	
Обед	Суп крестьянский с курицей	250	3	3	16	141	134
	Котлеты рубленые из птицы	75	6	6	9	119	498
	Макаронные изделия, отварные с маслом	160	6	4	27	171	332
	Овощи сезонные порционные (свежие или соленые)	35	0	0	0	8	70
	Хлеб пшеничный	50	3	0	24	118	
	Кисель из яблок	200	0	0	27	115	642
итого за обед		19	14	105	672		
День 4							
Завтрак	Запеканка творожная с морковью	160	19	11	25	281	224М
	Сметана	15	0	2	0	24	
	Кофейный напиток с молоком	200	4	3	17	108	379М
	Сыр порционный	20	4	5	0	60	15М
	Хлеб пшеничный	40	3	0	18	88	
	Фрукты (мандарины)	100	1	0	7	38	371М
итого за завтрак		535	31	21	69	600	
Обед	Суп картофельный с рисом	250	7	6	18	176	151

	Жаркое по-домашнему	150	21	5	18	205	436
	Салат из квашенной капусты	40	0	0	1	8	45
	Хлеб пшеничный	30	3	0	20	94	
	Компот из смеси сухофруктов	200	0	0	28	124	639
итого за обед			17	18	100	658	
День 5							
Завтрак	Гуляш из говядины	90	17	18	3	246	260M
	Огурец свежий	30	0	0	1	7	70M
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8	2	39	212	302M
	Чай с лимоном	207	0	0	12	50	377M
	Хлеб пшеничный	20	2	0	10	47	
	Булочка с орехами пониженной калорийности	40	5	6	32	203	434M
итого за завтрак		537	32	26	97	766	
Обед	Борщ с капустой и картофелем	250	4	4	12	128	110
	Рыба тушеная в томате с овощами	55	8	4	2	78	374
	Пюре картофельное	135	3	4	20	159	520
	Горошек зеленый консервированный	25	0	0	1	12	50M
	Хлеб пшеничный	30	3	0	20	94	
	Компот из смеси сухофруктов	200	0	0	28	124	639
итого за обед			19	14	79	572	
День 6							
Завтрак	Помидоры свежие порционные	30	0	0	1	7	71M
	Тефтели рыбные	100	11	8	12	167	239M
	Картофельное пюре	150	3	3	23	134	312M
	Какао на молоке	200	6	5	21	151	382M
	Хлеб пшеничный	40	3	0	18	80	
	Пастила вафельная	15	0	0	12	46	
итого за завтрак		535	23	17	87	536	
Обед	Суп картофельный с рыбой	250	3	4	14	141	142
	Плов из птицы	220	21	20	36	406	492
	Овощи сезонные порционные (свежие или соленые)	50	0	0	1	10	70
	Хлеб пшеничный	50	4	0	24	118	
	Компот из смеси сухофруктов	200	0	0	28	124	639
итого за обед			30	25	103	799	
День 7							
Завтрак	Сырники с морковью	185	22	16	24	335	233M
	Соус ягодный	15	0	0	9	35	378M

итого за завтрак	Чай с лимоном	207	0	0	12	50	377M
	Хлеб пшеничный	40	3	0	18	84	
	Фрукты (яблоки)	150	0	0	14	70	368M
		597	25	17	78	579	
Обед	Рассольник ленинградский	250	3	4	20	135	132
	Гуляш из говядины с соусом	40	11	9	7	179	437
	Каша пшеничная с маслом	150	6	4	38	220	508
	Хлеб пшеничный	30	3	0	20	94	
	Компот из свежих фруктов	200	0	0	27	110	631
итого за обед		24	19	104	717		
День 8							
Завтрак	Перец болгарский	30	0	0	1	8	
	Запеканка картофельная с печеню	200	22	9	39	320	162K
	Соус сметанный с томатом	30	1	1	2	27	331M
	Какао на молоке	200	6	5	21	151	382M
	Булочка с орехами пониженной калорийности	40	5	6	32	203	434M
	Хлеб пшеничный	20	2	0	10	47	
итого за завтрак		520	35	20	105	752	
Обед	Суп картофельный с фасолью	250	5	5	16	135	134
	Биточки рыбные	70	8	2	5	97	388
	Картофель отварной с маслом	160	3	4	24	154	203
	Хлеб пшеничный	25	2	0	12	59	
	Компот из свежих фруктов	200	0	0	27	110	631
итого за обед		18	12	86	555		
День 9							
Завтрак	Огурец свежий	30	0	0	1	7	71M
	Тефтели куриные (куры)	90	12	13	12	213	279M
	Каша гречневая рассыпчатая	150	9	2	39	212	302M
	Кофейный напиток с молоком	200	4	3	17	108	379M
	Хлеб пшеничный	40	3	0	18	88	
	Мармелад	15	0	0	12	48	
итого за завтрак		525	28	18	100	677	
Обед	Суп-лапша с картофелем на курином бульоне	250	3	5	12	128	148
	Рагу из курицы	220	13	10	20	234	489
	Горошек зеленый консервированный	30	1	0	3	16	50
	Хлеб пшеничный	40	3	0	20	94	
	Кисель из яблок	200	0	0	27	124	642
итого за обед		21	16	82	596		
День 10							
Завтрак	Каша молочная «Дружба»	205	8	8	34	242	175M

итого за завтрак	Чай с сахаром	200	0	0	12	48	376М
	Масло порционное	10	0	7	0	66	14М
	Сыр порционный	20	4	5	0	60	15М
	Хлеб пшеничный	40	3	0	18	88	
	Фрукты (груша)	150	0	0	15	70	368М
			625	15	21	81	574
Обед	Щи из свежей капусты с картофелем	250	5	5	13	128	124
	Тефтели из говядины с соусом	75	5	5	6	144	462
	Каша гречневая рассыпчатая	160	10	7	46	291	508
	Хлеб пшеничный	50	4	0	24	118	
	Компот из яблок	200	0	0	27	115	642
	итого за обед			25	18	116	796

Раздел 6. 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	Медсестра
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Медсестра Повар
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по ХЧ
Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке	По факту	Зам. директора по ХЧ
Журнал ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал)	Ежедневно	Медсестра

Раздел 7. 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	Органы и структуры, которые необходимо оповестить
Сообщение о кишечном	Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии	Директор	Территориальные органы федерального

инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи)			органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по ХЧ	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по ХЧ	Аварийно-диспетчерская служба, городские электрические сети
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший	Пожарная служба, МЧС
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по ХЧ	Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией
		Директор	