Приложение 2

Регистрационный № 6938-УА
от «16» 12 2025 г.

Договор №_____от «_____»_____20____г.

Главному врачу
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» *(главному врачу филиала)*
_____
Ф.И.О.

Заявление

Прошу провести лабораторные испытания микроклимата, освещенности, смывов (согласно Программы производственного контроля ГКБОУ «Общеобразовательная школа-интернат Пермского края» в 2026 году

указать вид работ/услуг, наименование объекта испытаний, вид исследований, показатели, цель

Заявитель: ГКБОУ «Общеобразовательная школа-интернат Пермского края»
наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя, ФИО гражданина
Юридический адрес /адрес регистрации 614089, г.Пермь, ул.Казахская,71
Почтовый адрес (при несовпадении с юр.адресом)
Фактический адрес осуществления деятельности (работ, услуг) (при несовпадении с юр.адресом) 614089, г. Пермь, ул.Казахская,71, ул.казахская,39.ул.Самаркандская,32,ул.Бушмакина,20
ИНН 5904102975 КПП 590401001 ОГРН 1025900916271
Руководитель или уполномоченное лицо ответственное за подписание договора:
ФИО Цыбин Юрий Ильич **Должность** _Директор_

Телефон 258-39-55 (доб.107) Действует на основании Устава_
Адрес электронной почты - t.chepkasova@surdo-shkola.ru

☐ К заявлению прилагаются (документы или копии): результаты санитарно-эпидемиологических исследований **Программа производственного контроля ГКБОУ «Общеобрзовательная школа-интернат Пермского края»**

Право выбора оптимального метода исследований, испытаний, измерений оставляю за ИЛЦ Исполнителя (*либо указать предлагаемые заявителем методы)* _____

Право выбора оптимального метода инспекции оставляю за органом инспекции Исполнителя *(либо указать предлагаемый заявителем метод инспекции)*_____

☐ Прошу вернуть образцы продукции после окончания исследований (*за исключением скоропортящихся и подвергшихся разрушающим методам воздействия, а также образцов из лабораторий микробиологического профиля).*

☐ Согласен на проведение Органом инспекции Исполнителя резервного копирования представленных проектных материалов

☐ Согласен на обработку персональных данных (*заполняется физическими лицами на основании Федерального закона РФ № 152-ФЗ от 27.07.2006г. «О персональных данных»*)

Примечание:_____

_Директор_____Ю.И.Цыбин_ _____
должность, ФИО **МП** **подпись**

Заполняется в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»

Анализ заявки проведен и согласован _____/_____/_____
подпись ФИО дата

Приложение 2

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
ГКБОУ «Общеобразовательная
школа-интернат Пермского края»
«___»_____2025 год
_____Ю. И. Цыбин

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий государственного краевого бюджетного образовательного учреждения «Общеобразовательная школа-интернат Пермского края»

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: ГКБОУ «Общеобразовательная школа-интернат Пермского края»
Ф. И. О. руководителя, телефон: Цыбин Юрий Ильич, 258-39-55
Юридический адрес: 614089 г. Пермь, ул. Казахская,71
Количество работников: 235 человек
Количество обучающихся: 717 человек

2025 год

Пояснительная записка

1. Настоящая Программа производственного контроля разработана на основании требований ст. 11, ст. 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (с изменениями и дополнениями № 1 марта 2007 года»). Программа действует в 2026 году. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ГКБОУ «Общеобразовательная школа-интернат Пермского края» или других существенных изменениях деятельности образовательного учреждения. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий учебный год.

2. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объекта производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Производственный контроль включает в себя ряд задач необходимых для достижения цели:
- наличие и изучение официально изданных санитарных правил и методических указаний, требования которых подлежат выполнению;
- организация и контроль специально уполномоченными должностными лицами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений;
- осуществление (организация) лабораторных исследований факторов окружающей среды;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала образовательного учреждения;
- перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- разработка плана действий и своевременное информирование местных органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы об авариях и нарушениях технологических процессов, создающих неблагоприятную санитарно-эпидемиологическую ситуацию для обучающихся образовательного учреждения;
- другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

3. Объектом производственного контроля является: ГКБОУ «Общеобразовательная школа-интернат Пермского края», образовательная организация:

3.1. Юридический адрес: 614089, Пермский край, г. Пермь, ул. Казахская,71

3.2. Фактический адрес: 614089, Пермский край, г. Пермь:
- учебное отделение по ул. Казахская,71;
- учебное отделение по ул. Бушмакина,20;
- учебное отделение по ул. Казахская,39;

- учебное отделение по ул. Самаркандская,32.
3.3. Телефон 258-39-55
3.4. ОГРН: 1025900916271
3.5. ИНН/КПП: 5904102975/590401001
3.6. ОКПО: 02089197
3.7. Виды деятельности, осуществляемые образовательной организацией:
а) основная общеобразовательная программа начального общего образования;
б) основная общеобразовательная программа основного общего образования;
в) основная общеобразовательная программа среднего общего образования;
г) программы дополнительного образования детей и взрослых.

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 года № 157 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 18.06.2001 года № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 23.02.2013 г. «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции»;
- СанПиН 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»;
- 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 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 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 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности 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 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

- Методические рекомендации МР 2.4.0242-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 года № 29 н «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 (вписать):

N п/п	Ф. И. О. сотрудника	Занимаемая должность	Возложенная обязанность
1	Чепкасова Т.А. Рылов В.Л.	Руководитель СП «Хозяйственная служба» Техник по обслуживанию и ремонту зданий и сооружений	Контроль за состоянием территории, проведением своевременных мероприятий по дезинсекции и дератизации
2	Кузнецова Г.В.	Заместитель директора по УВР	Контроль за температурой воздуха и режимом проветривания учебных помещений
3	Чепкасова Т.А. Рылов В.Л.	Руководитель СП «Хозяйственная служба» Техник по обслуживанию и ремонту зданий и сооружений	Контроль за состоянием осветительных приборов на территории и в помещениях, за уровнем освещенности
4	Чепкасова Т.А. Рылов В.Л.	Руководитель СП «Хозяйственная служба» Техник по обслуживанию и ремонту зданий и сооружений	Контроль за санитарным состоянием территории, помещений и оборудования
5	Чепкасова Т.А. Рылов В.Л.	Руководитель СП «Хозяйственная служба» Техник по обслуживанию и ремонту зданий и сооружений	Контроль ученической мебели в соответствии с ростом и возрастом обучающихся (в том числе и маркировки), функциональных размеров мебели, расстановки мебели
6	Чепкасова Т.А. Рылов В.Л.	Руководитель СП «Хозяйственная служба» Техник по обслуживанию и ремонту зданий и сооружений	Контроль за состоянием систем водоснабжения, водоотведения, вентиляции и отопления
7	Чепкасова Т.А. Рылов В.Л.	Руководитель СП «Хозяйственная служба» Техник по обслуживанию и ремонту зданий и сооружений	Контроль за организацией питьевого режима обучающихся

8	Кузнецова Г.В.	Заместитель директора по УВР	Контроль режима образовательной деятельности
9	Селезнева Н.А.	Специалист по кадрам	Контроль за своевременным прохождением медосмотров, гигиенического обучения, вакцинопрофилактики сотрудников
10	Чепкасова Т.А.	Руководитель СП «Хозяйственная служба»	Контроль за организацией питания
11	Чепкасова Т.А. Рылов В.Л.	Руководитель СП «Хозяйственная служба» Техник по обслуживанию и ремонту зданий и сооружений	Контроль за организацией лабораторно-инструментальных исследований по программе производственного контроля
13	Старков М.А.	Руководитель СП «Служба безопасности и ОТ»	Контроль за профилактикой травматических и несчастных случаев среди обучающихся и сотрудников
14	Чепкасова Т.А. Рылов В.Л.	Руководитель СП «Хозяйственная служба» Техник по обслуживанию и ремонту зданий и сооружений	Контроль за наличием документов, подтверждающих безопасность строительных и отделочных материалов, мебели для учебных заведений

Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на:

директора Ю. И. Цыбина

наименование должности, Ф.И.О.

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
- в организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи:			
Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Классы	По 2 учебных кабинета по каждому адресу	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Оценка состояния воздушной среды помещений	Классы, спортивный зал	По 2 учебных кабинета по	После ремонтных

		каждому адресу	работ, установки новой мебели
Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации	Классы, кабинеты	По 2 учебных кабинета по каждому адресу	1 раз в год, в темное время суток
Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы и кабинеты с ЭСО	4 класса	1 раз в год
Исследования смывов на наличие: - яиц гельминтов; - цисты простейших.	В начальных классах: мебель, парты, батареи, подоконники, шторы; В туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности стульчаков; В обеденной зоне: поверхность стола.	10 смывов 10 смывов	1 раз в год

Раздел 4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

N п/п	Должность работника	Количество работников	Периодичность медицинских осмотров	Периодичность профессиональной гигиенической подготовки
1	Директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель директора	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Педагоги (в том числе, библиотекарь, психолог, социальный работник, секретарь и пр.)	193	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Администратор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

Раздел 5. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию:

Перечень услуг при организации питания детей:
– организация горячего питания;
– питание детей с ограниченными возможностями здоровья.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

№п/п	Наименование пищевой продукции

1	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3	Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4	Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5	Непотрошеная птица.
6	Мясо диких животных.
7	Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8	Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10	Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11	Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13	Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14	Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16	Простокваша - "самоквас".
17	Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18	Квас.
19	Соки концентрированные диффузионные.
20	Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22	Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23	Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24	Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25	Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26	Острые соусы, кетчупы, майонез.
27	Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28	Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29	Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30	Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31	Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32	Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33	Жевательная резинка.
34	Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35	Карамель, в том числе леденцовая.

36	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37	Окрошки и холодные супы.
38	Яичница-глазунья.
39	Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40	Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41	Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42	Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43	Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44	Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45	Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Факторы среды обитания.

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.

Раздел 6. Мероприятия, 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:

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции.				
1	Соответствие объема вырабатываемой продукции перспективному меню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, организатор питания	Примерное 14-ти дневное перспективное меню
2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции.

2. Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).

1	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	ООО «Диалогплюс»	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

3. Контроль условий труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.

1	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	ООО «Диалогплюс»	Визуальный контроль

4. Контроль состояния помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования.

1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них	Ежедневно	ООО «Диалогплюс»	Визуальный контроль
2	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю	ООО «Диалогплюс»	Визуальный контроль

5. Контроль выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий.

1	Производственные помещения пищеблока	Ежедневно	ООО «Диалогплюс»	Визуальный контроль
2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Руководитель СП «Хозяйственная служба» Чепкасова Т.А.	Визуальный контроль, журналы учета проведения текущей уборки, генеральной уборки
3	Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка,	Ежедневно	Руководитель СП «Хозяйственная служба» Чепкасова Т.А.	Визуальный контроль

	правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект.			
4	Контроль за эксплуатацией бактерицидных установок	В соответствии с инструкцией по эксплуатации	Коменданты (по каждому адресу)	Журнал учета работы бактерицидных установок

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

1	Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования	Ежедневно	Коменданты (по каждому адресу)	Визуальный контроль
2	Контроль за состоянием санитарно-технического состояния систем водоснабжения, водоотведения, вентиляции, отопления.	1 раз в неделю	Руководитель СП «Хозяйственная служба» Техник по обслуживанию и ремонту зданий и сооружений	Визуальный контроль, журнал аварийных ситуаций
3	Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования	1 раз в год	ООО «Диалогплюс»	Акт осмотра оборудования

7. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

1	Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек	1 раз в год	Специалист по кадрам	Журнал
2	Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, произведением гигиенического обучения персонала	1 раз в год	Специалист по кадрам	Ведомость учета
3	Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или)	Ежеквартально	Руководитель СП «Хозяйственная служба» ООО «Диалогплюс»	Журнал

	специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук.			
4	Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия.	Ежедневно	ООО «Диалогплюс» медицинский работник	Гигиенический журнал
5	Гигиеническое обучение	По графику	Специалист по кадрам	Ведомость учета

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	Ответственное должностное лицо	Органы и структуры, которые необходимо оповестить
Возникновение групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений	Директор, Руководитель СП	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Аварийные ситуации в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования	Директор, руководитель СП «Хозяйственная служба»	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, аварийно-диспетчерские службы
Пожар	Директор, руководитель СП « Служба безопасности и ОТ»	Пожарная служба, МЧС
Другие аварийные ситуации	Директор, руководитель СП «Хозяйственная служба»	Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией