МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Средняя школа № 72 с углубленным изучением отдельных предметов имени М.Н. Толстихина»

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ СШ № 72
им. М.Н. Толстихина

_____ Е.Д. Донцова
приказ № 01-04/р-034/15
«29» 09 2016 г.

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ САНИТАРНЫХ НОРМ И ПРАВИЛ, И ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 72 С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ ИМЕНИ М.Н. ТОЛСТИХИНА»

г. Красноярск

I. Введение

1.1. Настоящая Программа производственного контроля (далее – Программа) разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями и дополнениями от 13.07.2015), Санитарных правил СП 1.1.1058–01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

1.2. Программа разработана с целью обеспечения санитарно-эпидемиологических критериев безопасности условий обучения и производственной среды, что позволит исключить вредное воздействие на здоровье обучающихся, педагогов и персонала муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 72 с углубленным изучением отдельных предметов имени М.Н. Толстихина» (далее Школа).

1.3. Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами (приложение 1) и обеспечивает контроль за созданием благоприятных условий обучения детей, труда педагогов и персонала.

1.4. В основу показателей, подлежащих производственному контролю в учреждении положены санитарно-эпидемиологические правила «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях. СанПиН 2.4.2.1178-02».

1.5. Настоящая программа определяет порядок и периодичность производственного контроля в Школе.

1.6. При возникновении ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию обучающихся, педагогов и персонала администрация Школы разрабатывает соответствующие санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

II. Общие положения

2.1. Адрес учреждения: 660041, г. Красноярск, ул. Курчатова, 7.

2.2. Вид деятельности: общее образование (начальное, основное и среднее общее образование).

2.3. Учреждение расположено на самостоятельном земельном участке в г. Красноярск

Водоснабжение здания Школы и канализование централизованное. Отопление здания Школы осуществляется от сетей

Учреждение размещено в отдельно стоящем здании. Здание школы представляет собой 3-х этажное строения, исполнение кирпичное.

2.4. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на должностных лиц: директора, заместителей директора по УВР и АХЧ,

2.5. Производственный контроль осуществляется должностными лицами в соответствии с должностными инструкциями.

2.6. Производственный контроль осуществляется как визуально, так и с применением инструментальных измерений и лабораторных исследований.

2.7. Лабораторные и инструментальные исследования и испытания проводятся лабораториями, аккредитованными в установленном порядке.

2.8. Результаты производственного контроля регистрируются в специальных журналах (приложение 2).

III. Порядок организации и проведения производственного контроля

3.1. Контроль санитарного состояния образовательного учреждения

3.1.1. Производственный контроль за санитарным состоянием территории Школы и санитарным состоянием учебных помещений осуществляется заместителем директора по АХЧ и предусматривает:

- контроль за проведением уборки территории, освобождением от снега в зимний период, вывоз мусора – ежедневно;
- контроль за накоплением и своевременным вывозом бытовых отходов в соответствии с договором на вывоз твердых отходов – ежедневно;
- контроль за проведением после освобождения мусоросборников их очистки и дезинфекции – после опорожнения мусоросборников;
- контроль за проведением обеззараживания мусора – ежедневно;
- контроль за предупреждением наличия безнадзорных животных – ежедневно;
- контроль за режимом проезда транспорта на территорию Школы – ежедневно;
- контроль за функционированием наружного освещения – ежедневно;
- контроль за качеством уборки помещений общего пользования, кабинетов – ежедневно;
- контроль системы вентиляции – ежедневно;
- контроль исправности системы питьевого водоснабжения, отопления, электроснабжения и канализации, исправности санитарно-технических устройств в санитарно-бытовых и учебных помещениях – ежедневно;
- контроль за исправностью источников искусственного освещения, источников местного освещения классной доски – ежедневно;
- контроль за очисткой оконных стекол – 2т раза в год (осенью и весной), осветительной арматуры, потолка, стен – 1 раз в месяц;
- организация и проведения дератизационных мероприятий – 3 раза в год, дезинсекционных – ежедневно;

3.1.2. Производственный лабораторный контроль санитарного состояния школы организуется заместителем директора по АХЧ и предусматривает выборочные исследования физических факторов в помещениях школы.

Показатели производственного контроля, периодичность представлены в таблице № 1.

Таблица № 1

Место отбора проб, проведение измерений	**Фактор окружающей среды**	**Периодичность контроля**
Классные помещения,	Температура и относительная	2 раза в год

учебные кабинеты, лаборатории, учебные мастерские	влажность воздуха	
Учебные помещения	Естественная освещенность	2 раза в год
Актовый и спортивный залы	Искусственная освещенность	2 раза в год
Актовый зал, кабинет информатики, спортивный зал, рекреация, коридоры, гардероб, медицинский кабинет.	Температура и относительная влажность воздуха	2 раза в год

3.1.3. Производственный контроль за проведением мероприятий по укреплению и сохранению здоровья детей осуществляется заместителем директора по УВР и предусматривает:

- организацию проведения медицинских осмотров детей декретированных возрастов в соответствии с действующими приказами Министерства здравоохранения РФ, с доврачебным, педиатрическим и специализированным этапами - 1 раз в год;
- контроль за оценкой физического развития детей - 2 раза в год;
- контроль за проведением оценки здоровья коллектива (уровень и структура общей заболеваемости, уровень и структура острой заболеваемости, % часто болеющих детей, индекс здоровья, % детей, имеющих морфофункциональные нарушения, др.) - 1 раз в год;
- проведение мероприятий, направленных на комплексное оздоровление детей, имеющих отклонение в состоянии здоровья, - в соответствии с утвержденным планом - ежедневно;
- контроль прохождения медицинских осмотров персоналом - при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год (приложение 3);
- контроль прохождения гигиенической подготовки персонала - при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в 2 года;

3.2. Контроль за условиями обучения в образовательном учреждении.

3.2.1. Производственный контроль осуществляется зам. директора по АХЧ, УВР и предусматривает:

- проверку документов, подтверждающих качество и безопасность учебных изданий, новых методик и программ обучения, мебели, технических средств обучения - при поступлении и в процессе использования 1 раз в год;
- проверку документов, подтверждающих качество и безопасность отделочных материалов, применяемых при проведении ремонта - при поступлении;
- проверку соблюдения режима проветривания кабинетов, спортивного зала - ежедневно;
- контроль за исправностью компьютеров в кабинетах информатики - ежедневно;

- контроль за соблюдением правильности расстановки оборудования, используемого для трудового обучения в мастерских ручного труда для девочек и мальчиков - ежедневно;
- контроль за расстановкой ученической мебели, соблюдением расстояний между рядами столов; рядом столов и наружной продольной стеной; рядом столов и внутренней продольной стеной или шкафами — ежедневно;
- контроль за соблюдением высоты нижнего края доски над полом — после проведения укрепления классных досок;
- контроль за соблюдением угла видимости доски — перед расстановкой ученической мебели;
- контроль за исправностью работы вытяжного шкафа в кабинете химии — ежедневно;
- контроль за соответствием росту детей мебели и оборудования, маркировкой мебели — ежедневно.

3.2.2. Инструментальные измерения и лабораторные испытания предусматривают выборочные исследования факторов окружающей среды на рабочих местах учащихся, организуются зам. директора по АХЧ.

Показатели производственного контроля, периодичность контроля представлены в таблице 2.

Таблица № 2

Рабочее место (место отбора проб, проведения измерений	**Фактор окружающей среды**	**Периодичность контроля**

Кабинеты информатики, рабочая поверхность	Искусственное освещение, естественное освещение	1 раз в год
Кабинеты начальных классов, рабочая поверхность (рабочее место учащихся), середина доски.	Искусственное освещение, естественное освещение	1 раз в год
Кабинет химии, рабочая поверхность, середина доски	Искусственное освещение, естественное освещение	1 раз в год
кабинеты технологии, рабочая поверхность	Искусственное освещение, естественное освещение	1 раз в год
Библиотека (читальный зал), рабочая поверхность	Искусственное освещение, естественное освещение	1 раз в год
кабинет ИЗО рабочая поверхность (рабочее место учащихся), середина доски.	Искусственное освещение, естественное освещение	1 раз в год
кабинеты информатики (в центре помещения, 0,5 м от наружной стены)	метеорологические факторы атмосферного воздуха (температура, относительная влажность, давление)	1 раз в год

Кабинеты начальных классов, рабочая поверхность (в центре помещения, 0,5 м от наружной стены)	метеорологические факторы атмосферного воздуха (температура, относительная влажность, давление)	1 раз в год
Кабинет химии (в центре помещения, 0,5 м от наружной стены)	метеорологические факторы атмосферного воздуха (температура, относительная влажность, давление)	1 раз в год
кабинеты технологии (в центре помещения, 0,5 м от наружной стены)	метеорологические факторы атмосферного воздуха (температура, относительная влажность, давление)	1 раз в год
Библиотека (в центре помещения, 0,5 м от наружной стены)	метеорологические факторы атмосферного воздуха (температура, относительная влажность, давление)	1 раз в год
кабинет ИЗО (в центре помещения, 0,5 м от наружной стены)	метеорологические факторы атмосферного воздуха (температура, относительная влажность, давление)	1 раз в год

3.3. *Контроль за условиями труда педагогов и персонала.*

3.3.1. Производственный контроль осуществляется заместителем директора по АХЧ и предусматривает:

- проверку исправности оборудования и технических средств обучения - 1 раз в месяц;
- проверку исправности работы вентиляционных систем в мастерских и лаборантских (от вытяжного шкафа) - 1 раз в месяц;
- проверку наличия результатов исследований факторов производственной среды - 2 раза в год;
- контроль наличия официально изданных санитарных правил, подлежащих выполнению в образовательном учреждении (*приложение № 1*).

3.3.2. Инструментальные измерения и лабораторные испытания предусматриваю выборочные исследования факторов окружающей среды на рабочих местах педагогов и персонала по обслуживанию, организуются заместителем директора по АХЧ.

Показатели производственного контроля, периодичность контроля и методы представлены в таблице 3.

Таблица № 3

Рабочее место (место отбора проб, проведение	**Фактор производственной среды**	**Периодичность контроля**

измерений)		
• Учебное помещение. Каждое рабочее место преподавателя. • Мастерские, физкультурный, актовый залы. Каждое рабочее место преподавателя. • Медицинский кабинет, процедурная, приемная. Каждое рабочее место. • Читальный зал. Рабочее место библиотекаря.	Естественное, искусственная освещенность, температура, относительная влажность	1 раз в год
Кабинеты информатики		
Каждое место преподавателя. У рабочего стола.	Естественное, искусственная освещенность, мощность экспозиционной дозы мягкого рентгеновского излучения электромагнитные поля: а) напряженность электромагнитного поля; б) плотность магнитного потока; в) поверхностный электростатический потенциал положительные и отрицательные аэроионы в воздухе акустический шум	1 раз в год
Административно-хозяйственные помещения		
У каждого рабочего стола административно-хозяйственного работника	Естественное, искусственная освещенность, температура, относительная влажность	1 раз в год
У каждого рабочего стола с ВДТ	Мощность экспозиционной дозы мягкого рентгеновского излучения электромагнитные поля: а) напряженность электромагнитного поля; б) плотность магнитного потока; в) поверхностный электростатический потенциал положительные и отрицательные аэроионы в воздухе	1 раз в год

	акустический шум	

3.4. Контроль качества и безопасности пищевых продуктов, условий, приемки, хранения, приготовления и реализации готовых блюд.

3.4.1. Производственный контроль санитарного состояния пищеблока осуществляется как визуально, так и посредством проведения лабораторных исследований.

Визуальный контроль осуществляется заместителем директора по АХЧ, врачом, заведующей производством и предусматривает:

- контроль содержания прилегающей территории хозяйственной зоны, очисткой и дезинфекцией мусоросборника - ежедневно;
- контроль наличия маркировки разделочного инвентаря, кухонной посуды, производственного оборудования, разделочных ванн и столов - ежедневно;
- контроль маркировки и соблюдения правил хранения уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств;
- контроль качества используемых моющих и дезинфицирующих средств, режима их хранения и приготовления рабочих растворов - ежедневно;
- осмотр зева и открытых поверхностей тела работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний - ежедневно;
- контроль соблюдения температурных режимов при мытье посуды и инвентаря, температурных режимов в холодильном оборудовании для хранения скоропортящейся продукции;
- контроль за проведением генеральной уборки всех помещений столовой, включающую мытье полов, стен, дверей, окон, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти, вентиляционных коробов с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке - 1 раз в месяц;
- контроль за проведением уборки влажным способом столов обеденного зала – после каждого приема пищи, оборудования, инвентаря - в конце каждой смены;
- контроль наличия насекомых и грызунов - ежедневно.

3.4.2. Производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их транспортировки, приемки, хранением, приготовлением и реализацией готовых блюд осуществляется врачом и предусматривает:

- проверку сопроводительных документов на пищевые продукты, подтверждающих их прохождение, удостоверяющих качество и безопасность для здоровья человека - при поступлении;
- проверку наличия этикеток (ярлыки) на транспортной и потребительской таре, идентификацию пищевых продуктов - при поступлении и до конца реализации;
- осмотр и оценку органолептических показателей каждой партии продуктов;
- контроль за использованием в пищу йодированной соли – ежедневно;
- контроль за проведением витаминизации блюд - ежедневно;
- контроль органолептических показателей готовых блюд путем снятия пробы готовой пищи с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности с

последующей отметкой в бракеражном журнале готовых блюд – ежедневно;

- контроль веса порционных блюд осуществляется с последующей записью в бракеражном журнале готовых блюд – ежедневно;
- проверку условий (температурных режимов), сроков хранения продуктов и блюд, товарного соседства в соответствии с требованиями нормативной документации – ежедневно.

Результаты проведенного контроля ежедневно регистрируются в специальных журналах.

3.4.3. Лабораторный контроль организуются врачом и предусматривает выборочные исследования готовых блюд по показателям безопасности.

3.4.4. Контроль условий труда работающих на пищеблоке осуществляется заведующей производством пищеблока и включает:

- контроль за обеспечением работающих мылом, полотенцами, туалетной бумагой - ежедневно;
- контроль за очисткой нагревательных приборов от пыли и загрязнений - ежедневно;
- контроль исправности осветительной арматуры - ежедневно;
- контроль за очисткой остекленных поверхностей окон, осветительных приборов и арматуры - ежедневно;
- контроль за проведением шумозащитных мероприятий (креплением, смазкой движущихся частей машин, механизмов, своевременным устранением неисправностей) - ежедневно;
- контроль за работой вентиляционной системы - ежедневно;
- контроль за исправностью оборудования рабочих мест повара, кухонного работника - ежедневно;
- контроль за исправностью систем водоснабжения и канализации.

Лабораторный контроль за условиями труда на пищеблоке организуется заместителем директора по АХЧ. Порядок проведения лабораторного контроля за условиями труда работников пищеблока представлен в таблице 5.

Таблица 5

Рабочее место и место отбора проб	**Производственный фактор**	**Периодичность контроля**
Производственный цех. Линия раздачи. Каждое рабочее место повара, зав. производством	Естественная, искусственная освещенность, температура, относительная влажность и скорость движения воздуха	1 раз в год
		1 раз в год

Примечание - методы контроля указаны в приложении 4.*

3.5. Контроль условий оказания медицинской помощи.

3.5.1. Производственный контроль санитарного состояния медицинского кабинета осуществляется как визуально, так и посредством проведения

лабораторных исследований.

Визуальный контроль осуществляется врачом (или медицинской сестрой) и предусматривает:

- контроль за сбором и удалением отходов медицинского назначения – ежедневно;
- контроль содержания помещений медицинского назначения – ежедневно;
- контроль соблюдения правил личной гигиены – ежедневно;
- контроль качества обработки оборудования, медицинского инвентаря и инструментария – ежедневно;
- контроль температурных режимов при хранении медицинских препаратов – ежедневно;
- контроль качества используемых моющих и дезинфицирующих средств, режим их хранения и приготовления рабочих растворов – ежедневно;
- контроль правильности ведения медицинской документации – ежедневно;

Результаты проведенного контроля ежедневно регистрируются в специальных журналах (приложение 2).

3.5.2. Лабораторный контроль за санитарным состоянием в медицинском блоке организуется заместителем директора по АХЧ и предусматривает выборочные исследования факторов окружающей среды.

Основные показатели производственного контроля, периодичность и методы представлены в таблице 6.

Таблица 6.

Место отбора проб проведения измерений, показатели, объем исследования	**Периодичность контроля**
Процедурный кабинет	
Оборудование и инвентарь многоразового пользования после дезинфекции (10-12 смывов на БГКП)	2 раза в год
Воздух (по одному исследованию на общую микробную обсемененность и St. Aureus)	Перед проведением прививочной работы

3.5.3. Контроль условий труда медицинских работников осуществляется заместителем директора по АХЧ и включает:

- контроль исправности осветительной арматуры – ежедневно;
- контроль исправности мебели, оборудования – ежедневно;
- контроль исправности санитарно-технических приборов.

Лабораторный контроль за условиями труда организуется заместителем директора по АХЧ. Порядок проведения лабораторного контроля представлен в таблице 7.

Таблица 7.

Рабочее место (место отбора проб, проведения измерений)	**Фактор производственной среды**	**Периодичность контроля**
Помещение медицинского назначения. Каждое	Естественное, искусственная освещенность, температура,	1 раз в год

рабочее место: врача, медицинской сестры)	относительная влажность	
Каждое рабочее место с ВДТ. У рабочего стола	Мощность экспозиционной дозы мягкого рентгеновского излучения а) напряженность электромагнитного поля; б) плотность магнитного потока; в) поверхностный электростатический потенциал. Положительные и отрицательные аэроионы в воздухе, акустический шум	1 раз в год

Приложение 1

Перечень официально изданных гигиенических нормативов и санитарных правил, которые должны выполняться в учреждении

1. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».
2. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».
3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
4. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
5. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
6. СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в ёмкости. Контроль качества».
7. СП 3.1.2.2626-10 «Профилактика легионеллеза», СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
8. СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза», СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии».
9. СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита».
10. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».
11. СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза».
12. СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».
13. СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В».
14. СП 3.1.3112-13 «Профилактика вирусного гепатита С».
15. СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций».
16. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».
17. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».
18. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами».
19. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

20. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
21. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизации».
22. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
23. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
24. СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности» НРБ-99/2009.
25. СП 2.6.1.2612-10 «Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности» (ОСПОРБ-99/2010).
26. СанПиН 2.6.1.2800-10 «Гигиенические требования по ограничению облучения населения за счет природных источников ионизирующего излучения».
27. СП 2.6.6.1168-02 «Санитарные правила обращения с радиоактивными отходами (СПОРО-2002).
28. СанПиН 2.6.1.1281-03 «Санитарные правила по радиационной безопасности персонала и населения при транспортировании радиоактивных материалов (веществ)».
29. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Приложение 2

Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля.

1. Журнал санитарного состояния образовательного учреждения.
2. Журнал учета мероприятий по контролю.
3. Личные медицинские книжки на каждого работника установленного образца.
4. Журнал учета прохождения медицинского осмотра и гигиенической подготовки персонала.
5. Журнал регистрации исследований образцов пищевых продуктов с приложением протоколов исследований и принятых мерах по продукции, не соответствующей гигиеническим требованиям.
6. Журнал учета аварийных ситуаций.
7. 10-дневное цикличное меню, технологические карточки рецептур готовых блюд.
8. Журнал осмотра персонала пищеблока на гнойничковые и острые респираторные заболевания.
9. Бракеражный журнал готовых блюд.
10. Журнал проведения С-витаминизации.

Приложение 3

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

Должность	Периодичность медицинских осмотров
Директор, заместители директора, лаборант, учитель - логопед, педагог-психолог, ПДО, РКОЗ, УСП, секретарь, специалист по кадрам, социальный педагог, учитель, библиотекарь, организатор ОБЖ, педагог-организатор, гардеробщица, воспитатель ГПД.	При устройстве на работу и в дальнейшем 1 раз в год

Приложение 4

Перечень возможных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию

1. Отсутствие обеспечения водой.
2. Отсутствие энергосбережения.
3. Затопление канализационными и сточными водами.
4. Возникновение и распространение инфекционных заболеваний.

При выявлении нарушений санитарных правил в учреждении — приостановка, либо прекращение деятельности, при этом следует своевременно информировать ГУ «Центр госсанэпиднадзора в г. Красноярске» об аварийных и других ситуациях. Создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения и принятых мерах.