

**Негосударственное (частное) общеобразовательное учреждение
«Начальная общеобразовательная школа
ИП Ахмадов Алихан Мовлаевич»
(НОШ ИП Ахмадов Алихан Мовлаевич)**

с. Алхан-Юрт
Урус-Мартановского муниципального района
Чеченской Республики

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета
(протокол № 1 от 29.08.2025 г.)

УТВЕРЖДЕНО

приказом по школе
от 29.08.2025 № 35-п

директор _____ И.С. Джаубатыров

**Программа
производственного контроля за соблюдением требований
санитарных правил и выполнением
санитарно – противоэпидемиологических (профилактических)
мероприятий в НОШ ИП Ахмадов Алихан Мовлаевич**

2025 год

Настоящая новая Программа производственного контроля в школе регламентирует в 2025 году организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания обучающихся в образовательной организации.

В данной Программе производственного контроля в школе определены лица, организации и лабораторно – испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Целью производственного контроля в школе, регламентированного Программой (Планом), является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения

санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

• **Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

• **Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

• **Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

• **Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

• **Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

• **Санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

• **Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

• **Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

• **Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

• **Профессиональные заболевания** – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

- **Инфекционные заболевания** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможность передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку.

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников школы;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля в школе соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности школы или других существенных изменений деятельности общеобразовательной организации.

Характеристика объекта:

Полное и сокращенное наименование объекта	Негосударственное (частное) общеобразовательное учреждение «Начальная общеобразовательная школа ИП Ахмадов Алихан Мовлаевич» (НОШ ИП Ахмадов Алихан Мовлаевич)
Тип объекта	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Начальное общее образование
Юридический адрес:	366501, Чеченская Республика, Урус-Мартановский район, с. Алхан-Юрт, ул. А.А. Кадырова, б/н
Фактический адрес:	366501, Чеченская Республика, Урус-Мартановский район, с. Алхан-Юрт, ул. А.А. Кадырова, б/н
Характеристика здания	
Тип строения	Отдельно стоящее одноэтажное здание
Площадь	675,4 кв.м.
Оборудование	электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника; оборудование для осуществления образовательной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	Естественное и искусственное
Система вентиляции	Приточно-вытяжная
Система отопления	Централизованная
Система водоснабжения	Холодное водоснабжение, установлены водонагреватели
Система канализации	Откачка ассенизаторской машиной

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

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1	«О Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	ФЗ № 52 от 30.03.1999
2	«Об основах охраны здоровья граждан в РФ»	ФЗ № 323 от 21.11.2011
3	«Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	ФЗ №157 от 17.09.1998г
4	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.

5.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000
6	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	ФЗ « 294-ФЗ от 26.12.2008
7	«Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»	Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/142н
8	"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"	СП 2.4.3648-20
9	«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 2.1.3684- 21
10	«Санитарно – эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686 - 21
11	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
12	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
14	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
15	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
16	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
17	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;	СП 2.2.3670-20
18	«О безопасности продукции, предназначенной для детей»	ТР ТС 007/2011
19	«О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011
20	«Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011
21	«О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013

3. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Директор школы
2	Организация проведения профилактических медицинских осмотров работников согласно п.5	При приеме на работу и в соответствии с перечнем	Директор школы
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции	Постоянно	По договору
4	Проверка качества и своевременности уборки, помещений, территории	Ежедневно	Директор школы
5	Контроль за качеством поступающих продуктов	Постоянно	Повар
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	1 раз в квартал - комиссия по питанию Ежедневно бракеражная комиссия	Бракеражная комиссия
7	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно	Директор школы
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Директор школы, педагогические работники
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Директор школы. Технические работники
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	Директор школы
11	Санпросветработа	постоянно	Директор школы
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Ответственный по ОТ

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

Лабораторный контроль

№ п/п	Вид исследования	Объект исследования (обследованн я)	Количество, не менее	Периоди чность	Учетно- отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологическ е исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, напитки	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал	Акт проверки Протокол лабораторных исследований (испытаний)
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год	Акт проверки Протокол лабораторных исследований (испытаний)
3	Контроль проводимой витаминации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	Акт проверки
4	Микробиологическ е смывы показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производствен ного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки Протокол лабораторных исследований (испытаний)
5	Исследования смывов на наличие яиц. Пищеблок ОУ	Оборудование, инвентарь	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
6	Микробиологическ е исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов Пищеблок ОУ (ГСД)	Оборудование, инвентарь в овощехранили щах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
7	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическ м показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем,	2 пробы	По химическ им показател ям – 1 раз в год; микробио логически м показател ям – 2	Акт проверки Протокол лабораторных исследований (испытаний)

		дошотовочном (выборочно)		раза в год	
8	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Помещения для детей и Рабочее место	(по 1 точке)	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
9	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Помещения для детей и Рабочее место	(по 1 точке)	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки
10	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Помещение где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	(по 1 точке)	1 раз в год	Акт проверки
11	Микробиологическое исследование смывов на наличие возбудителей иерсиниозов Пищеблок ОУ	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 – 10 смывов	1 раз в год	Акт проверки

5.Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Должность	Кол-во	Характер проводимых работ и вредоносимый фактор	Кратность проводимого медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Директор	1	Работы в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Учителя	5	Работы в школьном образовательном учреждении. Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Работники пищеблока	1	Работы в школьном образовательном учреждении. Подъем и перемещение груза вручную	1 раз в год	1 раз в 2 года

4	Уборщик служебных и образовательных помещений	1	Работы в школьном образовательном учреждении. Синтетические моющие средства. Хлор и его соединения	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Сторож	1	Работы в школьном образовательном учреждении с напряжением внимания	1 раз в год	1 раз в 2 года

**6. Контроль организации питания.
Контролируемые этапы технологических операций и пищевой
продукции на этапах ее изготовления**

План производственного контроля организации питания

1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Руководитель ОУ	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные.
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.2	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором
3.2	Наличие нормативно технической и технологической	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.

	документации.			
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции.
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
4.1	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2	Холодильное оборудование(холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал температурного режима
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством	Медицинские книжки сотрудников.
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды
8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				

8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Приказ об организации обучающихся. Списки обучающихся, обеспеченных бесплатным питанием
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акты по проверке организации питания школьной комиссии

В школе установлен следующий режим предоставления питания обучающихся:

- Завтрак на 2 перемене – 1-4 классы;
- Обед на 4 перемене – 1-4 классы;
- Полдник после 6 урока – 1-4 классы.

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, территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Чеченской Республике в Урус-Мартановском районе:

№ п/п	Ситуации	Действия
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в электросети - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в администрацию села - доставка воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока - сокращение рабочего дня - обеспечение запаса бутилированной воды
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- остановка работы пищеблока - сокращение рабочего дня - ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в управление образования - остановка работы - организация ремонта отопительных систем

**Г Р А Ф И К
проведения уборки школьной столовой**

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема	Ежедневно

	пищи.	
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия с обработкой всех контактных поверхностей	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования,	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия с обработкой всех контактных поверхностей	1 раз в неделю
9	Дезинфекция дверных ручек, выключателей, контактных поверхностей (столов, стульев, орг.техники)	Каждые 2 часа
10	Очистка вентиляционных решеток	1 раз в месяц

Г Р А Ф И К
проведения уборки в НОШ ИП Ахмадов Алихан Мовлаевич

№	Мероприятия	Сроки
1.	Влажная уборка ОУ с использованием дезинфицирующих средств вирулицидного действия с обработкой всех контактных поверхностей	Ежедневно
2.	Генеральная уборка ОУ с использованием дезинфицирующих средств вирулицидного действия с обработкой всех контактных поверхностей .	1 раз в неделю
3.	Генеральная уборка гардероба с использованием дезинфицирующих средств вирулицидного действия с обработкой всех контактных поверхностей	1 раз в неделю
4.	Генеральная уборка туалетов с использованием дезинфицирующих средств вирулицидного действия	1 раз в неделю
5.	Генеральная уборка коридора 1 го этажа с мытьем окон(весна-осень).	1 раз в месяц
6.	Генеральная уборка коридора 2 го этажа с мытьем окон (весна-осень).	1 раз в месяц
7.	Очистка вентиляционных решеток	1 раз в месяц
8.	Дезинфекция дверных ручек, выключателей, контактных поверхностей, поручней, перил (столов, стульев, орг.техники,)	Каждые 2 часа
9.	Обработка игрушек, спортивного оборудования (матов)	Ежедневно
10.	Генеральная уборка спортивного зала с использованием дезинфицирующих средств вирулицидного действия.	1 раз в неделю
11.	Генеральная уборка коридора около спортивного зала и раздевалок с использованием дезинфицирующих средств вирулицидного действия	1 раз в неделю

Памятка
действий персонала при возникновении аварий
в здании НОШ ИП Ахмадов Алихан Мовлаевич

Мероприятие	Ответственный ФИО, должность	Телефон вызова аварийных служб
<p>Провести оповещение (в рабочее время , нерабочее (ночное) время о возникновении аварии в первую очередь оповещается руководитель НОШ ИП Ахмадов А.М., дежурный персонал , обучающиеся(воспитанники).</p> <p>Организовать изучение обстановки и обмен информацией с Единой дежурно- диспетчерской службой муниципального образования , учредителем.</p>	<p>Каурнукаев М.В. –сторож, Яхьяева З.З.– уборщица служебных помещений,</p>	<p>ЕДДС-21625, ОМВД России по Урус-Мартановскому району - 02,102. Пожарная часть 01,</p>
<p>Организовать защиту обучающихся (воспитанников), персонала. Выявить пострадавших при аварии , оказать им первую медицинскую помощь и направить в медицинское учреждение.</p>	<p>Педагогический персонал , медицинский работник</p>	<p>Мед. пункт с.Алхан- Юрт 35-346 , Скорая помощь -03.</p>
<p>Принять возможные меры по локализации аварии и уменьшению размеров опасной зоны.</p>	<p>Джаубатыров И.С. - директор Педагогический персонал, дежурный тех.персонал.</p>	<p>ЕДДС-21625, ОМВД России по Урус-Мартановскому району - 02,102. Пожарная часть 01, Мед. пункт с.Алхан- Юрт 35-346 , Скорая помощь -03.</p>

Принять меры по эвакуации обучающихся , персонала из опасной зоны. Доложить о количестве пострадавших и принятых мерах в ЕДДС муниципального образования , учредителю.	Джаубатыров И.С. - директор Педагогический персонал, Медицинский работник, дежурный тех.персонал.	ЕДДС-21625 ОМВД России по Урус-Мартановскому району - 02,102. Пожарная часть 01,
Вызвать аварийные бригады соответствующих муниципальных служб.	Джаубатыров И.С. - директор Педагогический персонал, дежурный тех.персонал..	ЕДДС-21625 ОМВД России по Урус-Мартановскому району - 02,102. Пожарная часть 01,

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Личные медицинские книжки работников;
2. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
3. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
4. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)