

СОГЛАСОВАНО:

Представитель трудового коллектива

МДОБУ д/с № 13 «Теремок»

Н.Н. Калинина

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом № 6-а от «24» января 2022 г.

Заведующий МДОБУ д/с №13 «Теремок»



Е.А. Батенок

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников

Муниципального дошкольного

образовательного бюджетного учреждения

«Детский сад общеразвивающего вида № 13 «Теремок»

Арсеньевского городского округа

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 г. № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам дошкольного образования»: Санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г № 32 утверждены санитарно – эпидемиологические правила СП 2.4/3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID19)», с Уставом Муниципального дошкольного образовательного бюджетного учреждения МДОБУ д/с № 13 «Теремок» (далее ДОУ).
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает:
 - 1.2.1. Цели и задачи по организации питания в ДОУ;
 - 1.2.2. Основные направления работы по организации питания в ДОУ;
 - 1.2.3. Порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника;
 - 1.2.4. Соблюдение условий хранения продуктов питания в ДОУ;
 - 1.2.5. Роль и место ответственного лица за организацию питания в ДОУ;
 - 1.2.6. Деятельность бракеражной комиссии, комиссии по питанию;
- 1.3. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми:
 - администрацией;
 - работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя;
 - медработниками.
- 1.4. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цель, задачи по организации питания в ДОУ

- 2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников.
- 2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ

являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации питания в ДОУ

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОУ;
- 3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- 3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;
- 3.4. Организация питания детей раннего возраста;
- 3.5. Организация питания детей дошкольного возраста;
- 3.6. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- 3.7. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- 3.8. Контроль и анализ условий организации питания детей;
- 3.9. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДОУ;
- 3.10. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- 3.11. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

4. Требования к организации питания воспитанников в ДОУ

- 4.1. Организация питания возлагается на администрацию ДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.
- 4.2. Заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.
- 4.3. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно – эпидемиологических требований к их перевозке.
- 4.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости – ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и

безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии). Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет бракеражная комиссия поступающей продукции. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а так же продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

- 4.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование контрольными термометрами.
- 4.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОО должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.
- 4.7. Все технологической и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 4.8. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 4.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 4.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением утвержденных журналов.
- 4.11. Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи – ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.
- 4.12. Ежедневно перед началом работы медсестра, проводит осмотр работников, занятых с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в специальные журналы. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра,

- должен соответствовать числу работников на этот день.
- 4.13. В обязательном порядке согласно Стандарту безопасности МДОБУ д/с № 13 использовать средства индивидуальной защиты, с частотой замены не реже 1 раза в 3 часа.
 - 4.14. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду (сертификат соответствия № 1740118). Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.
 - 4.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на стенде учреждения. В ежедневном меню указываются наименование блюда и объем порции.

5. Организация питания в ДОУ

- 5.1. Организация питания воспитанников в ДОУ предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:
 - составление полноценного рациона питания;
 - использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
 - строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы ДОУ;
 - соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
 - правильное сочетание питания в ДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной – просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
 - индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
 - строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
 - повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
 - учет эффективности питания детей;
 - строгое соблюдение Стандарта безопасности МДОБУ д/с № 13
- 5.2. ДОУ обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак) детей в группах с 10,5 часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).
- 5.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным

- меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.
- 5.4. В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный прием пищи – второй завтрак.
 - 5.5. Примерное меню утверждается руководителем ДОО и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
 - 5.6. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.
 - 5.7. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.
 - 5.8. При отсутствии каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утверждённой таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение №11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
 - 5.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню – раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей раннего возраста. Допускается составление меню – раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объёмы порций приготавливаемых блюд.
 - 5.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
 - 5.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласия заведующего ДОО, запрещается.
 - 5.12. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
 - 5.13. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОО проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.
 - 5.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
 - использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- изготовление на пищеблоке ДООУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или творогом, макарон по – флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без герметической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6. Организация работы пищеблока

- 6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 утверждены санитарно-эпидемиологические правила СП 2.4/3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
- 6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.
- 6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДООУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при $t^0 +2C - +6C$ в холодильнике.
- 6.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

7. Организация питания воспитанников в группах

- 7.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
 - в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 7.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по

- графику, который утверждает заведующий ДООУ. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.
- 7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
 - 7.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветрить помещение.
 - 7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.
 - 7.6. Детская порция должна соответствовать меню.
 - 7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).
 - 7.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.
 - 7.9. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 несет воспитатели.

8. Порядок учета питания в ДООУ

- 8.1. К началу учебного года заведующий ДООУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 8.2. Медицинская сестра осуществляет учет питающихся детей в таблице посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.
- 8.3. Ежедневно Медицинская сестра ведет учет питающихся детей с занесением в таблицу посещаемости на основании списков присутствующих детей.
- 8.4. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 07-00.
- 8.5. Продукты для завтрака выписываются по меню согласно таблице посещаемости предыдущего дня.
- 8.6. Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню согласно таблице посещаемости предыдущего дня, закладка продуктов производится в 07-30.
- 8.7. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

9. Финансирование расходов на питание воспитанников ДООУ

- 9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего

ДОУ, бухгалтера отдела питания ГКУ Центральная бухгалтерия Приморского края.

- 9.2. Расчет финансирования расходов на питание воспитанников в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
- 9.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств.
- 9.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в ДОУ.

10. Контроль за организацией питания в ДОУ

- 10.1. При организации контроля питания в ДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 утверждены санитарно-эпидемиологические правила СП 2.4/3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)». Данное постановление действует до 1 января 2021, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».
- 10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ к участию в контроле привлекаются: администрация ДОУ, бракеражная комиссия, ответственный за питание, комиссия по питанию.
- 10.3. Администрация ДОУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.
- 10.4. Специалист в сфере закупок и кладовщик ДОУ обеспечивают контроль за:
 - выполнением договора на поставку продуктов питания;
 - качество поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенцию, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями).Заведующий хозяйством Доу обеспечивает контроль за:
 - состоянием производственной базы пищеблока;
 - материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
 - обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством

столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

- 10.5. Медсестра, ответственный за питание ДОО осуществляют контроль за:
- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
 - технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносят в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
 - работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды технологического оборудования, инвентаря;
 - соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
 - информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
 - выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).
- 10.6. Бракеражная комиссия:
- контролирует закладку продуктов;
 - снятие остатков;
 - проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
 - следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
 - разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
 - формирует предложение по улучшению организации питания воспитанников.
- 10.7. Совет по питанию осуществляет контроль:
- за правильной организацией питания детей;
 - за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
 - за соблюдением натуральных и денежных норм питания;
 - за качеством приготовления пищи;
 - за соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей;
 - за санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений;
 - за осуществлением индивидуального подхода к детям в процессе питания;
 - освещение вопросов организации питания с родительской общественностью.
- 10.8. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:
- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании.

11. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДОУ

11.1. Заведующий ДОУ:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОУ;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Совета Учреждения (далее – СУ);
- утверждает 10-дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований Сан ПиНа;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

11.2. Завхоз:

- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.

Специалист в сфере закупок:

- заключает договоры на поставку продуктов питания.

11.3. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;

Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирования здорового образа жизни воспитанников. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания воспитанников;

- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях

Педагогического совета, СУ;

- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

11.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДОО для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а так же предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

12. Ведение специальной документации по питанию

12.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОО по организации питания детей.

12.2. При организации питания воспитанников в ДОО должны быть следующие локальные акты и документация:

- Положение об организации питания воспитанников;

- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;

- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);

- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);

- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);

- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;

- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;

- приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;

- наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;

- наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах;

- ежедневное меню-требование на следующий день;

- инструкции: по охране труда и пожарной безопасности.