

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников
Образовательного учреждения
протокол от **30.08.2021 г. № 1**

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий
_____/Прокофьева А.В./
приказ от **31.08.2021 г. № 149**

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ
ДЕТСКОГО САДА № 49
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

2021 г.

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-образовательным программам дошкольного образования»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.12.2020 г. № 39 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СанПиН 3.1/2.4.3598-20» «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)»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Уставом государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 49 комбинированного вида Центрального района Санкт-Петербурга (далее – Образовательное учреждение).

1.2. Настоящее Положение устанавливает:

1.2.1. Цели, задачи по организации питания в Образовательном учреждении;

1.2.2. Основные направления работы по организации в Образовательном учреждении;

1.2.3. Порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося;

1.2.4. Соблюдения условий хранения продуктов питания в Образовательном учреждении;

1.2.5. Роль и место ответственного лица за организацию питания в Образовательном учреждении;

1.2.6. Деятельность бракеражной комиссии, Совета по питанию.

1.3. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией Образовательного учреждения;
- работниками пищеблока, помощниками воспитателя.

1.4. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цель, задачи по организации питания в Образовательном учреждении

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 Образовательном учреждении являются:

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

3. Основные направления работы по организации питания в Образовательном учреждении

3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в Образовательном учреждении.

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 Образовательном учреждении;

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

4.1. Организация питания воспитанников возлагается на администрацию Образовательного учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.

4.2. Заведующий Образовательного учреждения 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 Образовательном учреждении 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. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировку, 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 и 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 Образовательного учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

4.7. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.8. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов разрешенных 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 пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.12. Ежедневно, перед началом работы, медсестра проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

4.13. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории Образовательного учреждения. В обязательном порядке, согласно нормативно локальным актам Образовательного учреждения, использовать средства индивидуальной защиты с частотой замены не реже 1 раза в 3 часа.

4.14. В Образовательном учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду (сертификат соответствия № 1740118). Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 2-х часов.

4.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Образовательном учреждении и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню на стенде Образовательного учреждения и в приемных групп. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

5. Организация питания в ГБДОУ

5.1. Организация питания воспитанников в Образовательном учреждении 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 Образовательного учреждения;
- соблюдение правил этики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в Образовательном учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарно-просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, период адаптации, хронические заболевания;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организации питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей;
- строгое соблюдение правил по обеспечению гигиенической безопасности в условиях риска распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

5.2. Образовательное учреждение обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак) детей в группах с 12-ти часовым пребыванием в соответствии с действующими 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 Образовательном учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста Управлением социального питания г. Санкт-Петербурга.

5.4. В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный прием пищи - второй завтрак, включая напиток или сок и (или) свежие фрукты.

5.5. Примерное меню утверждается руководителем Образовательного учреждения и должно содержать всю информацию предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню согласно действующего СанПиН.

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 утвержденной

таблицей замены продуктов по белкам и углеводам согласно действующего СанПиН.

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 объемы порций приготовляемых блюд.

5.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

5.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Образовательным учреждением 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 исключить 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 Образовательном учреждении 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 (законных представителей) воспитанников о проведении витаминизации.

5.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) **не допускается:**

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей;

- изготовление на пищеблоке Образовательного учреждения творога и других кисло-молочных 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 термической 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 истекшим сроком годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6. Организация работы пищеблока Образовательного учреждения

6.1. Организация работы пищеблока Образовательного учреждения производится строго в соответствии с СанПиН 3.1/2.4.3598-20, утвержденными Постановлением главного врача Российской Федерации от 30.06.2020 г. № 16 «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 приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего Образовательным учреждением. 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 $t +2- + 6$ градусов С 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 воспитанников 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 воспитанниками.

7.2. Получение и доставку пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, который утверждает заведующий Образовательным учреждением. 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. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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 помощник воспитателя.

7.9. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим Положением и действующим СанПиН 2.4.3648-20 несут воспитатели.

8. Порядок учета питания в Образовательном учреждении

8.1. К началу учебного года заведующий Образовательным учреждением издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

8.2. Воспитатели групп осуществляют учет питающихся воспитанников в таблице посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

8.3. Ежедневно ответственный за организацию питания в Образовательном учреждении ведет учет питающихся детей с занесением в таблицу посещаемости на основании списков присутствующих детей.

8.4. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 7.00 час.

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 воспитанников Образовательного учреждения предыдущего дня, закладка продуктов производится в 07.30 час.

8.7. Член бракеражной комиссии по графику, утвержденному заведующим Образовательным учреждением, обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

9. Финансирование расходов на питание воспитанников ГБДОУ

9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции Образовательного учреждения, бухгалтера отдела питания ГКУ Централизованной бухгалтерии Центрального района.

9.2. Расчет финансирования расходов на питание воспитанников Образовательного учреждения осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

9.3. Финансирование расходов на организацию питания осуществляется за счет бюджетных средств.

9.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в Образовательном учреждении.

10. Контроль за организацией питания воспитанников в Образовательном учреждении

10.1. При организации контроля питания в Образовательном учреждении администрация руководствуется действующим СанПиН, 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 Образовательном учреждении к участию в контроле привлекаются: администрация Образовательного учреждения, бракеражная комиссия, ответственный за питание, Совет по питанию.

10.3. Администрация Образовательного учреждения разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего Образовательным учреждением.

10.4. Специалист в сфере закупок и завхоз Образовательного учреждения обеспечивают контроль за:

- выполнением договора на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- качеством поступающих продуктов (ежедневно); осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид), цвет, консистенцию, запах, вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.5. Ответственный за организацию питания воспитанников Образовательного учреждения 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 заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) от 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, 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 предложения по улучшению организации питания воспитанников, работников Образовательного учреждения;

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 Образовательном учреждении

11.1. Заведующий Образовательным учреждением:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации,

федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Образовательного учреждения и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников ответственного за организацию питания в Образовательном учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, Педагогическом совете, административном совещании, заседании Общего собрания работников Образовательного учреждения;
- утверждает 10-ти 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 действующего СанПиНа;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.2. Заместитель заведующего по АХР:

- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
- 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 формирование здорового образа жизни воспитанников. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопроса обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, Общих собраниях работников Образовательного учреждения;
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

11.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Образовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также 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 организации питания в Образовательном учреждении

12.1. Заведующий Образовательным учреждением осуществляет ежемесячный анализ деятельности Образовательного учреждения по организации питания воспитанников.

12.2. При организации питания воспитанников Образовательного учреждения 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 2-х до 3-х и от 3-х до 7-ми лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 2-х до 3-х и от 3-х до 7-ми лет);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (в соответствии с действующим СанПиН);
- журнал здоровья;
- 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 (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню для детей;
- наличие графика выдача готовой продукции для организации питания в группах;
- ежедневное меню-требование на следующий день;
- инструкции по охране труда и пожарной безопасности.