Муниципальное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа №51

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО:  Председатель профсоюзного комитета:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.В. Гуськова  Прот. №\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 | УТВЕРЖДАЮ  Директор МОУ СОШ №51  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.К. Афанасьева  Приказ №\_\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 |

**Инструкция**

**по профилактике коронавирусной инфекции ( COVID-19)**

**среди работников МОУ СОШ №51**

Настоящая инструкция разработана для работников МОУ СОШ №51 в соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора по профилактике коронавирусной инфекции.

Педагоги заходят в школу через вход №7, проходят в учительскую, где осуществляется ежедневный визуальный осмотр и опрос работников на предмет наличия симптомов ОРВИ и обеспечивается контроль температуры тела перед началом и в течение рабочего дня (с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания). Результаты фиксируются ответственным лицом ( Сорокина Н.А.) в специальном в журнале измерения температуры сотрудников при коронавирусе.

Работники обязаны выполнять правила личной гигиены и производственной санитарии.  
Обработку рук следует производить в специально предназначенных местах или на местах с применением средств индивидуальной обработки после возвращения с улицы, контакта с посторонними людьми, пользования оргтехникой, посещения санитарной комнаты, перед приемом пищи, прикосновения к двернымручкам. Для механического удаления загрязнений и микрофлоры руки моют теплой проточной водой с мылом в течение 1-2 минут, в том числе после сотового телефона, обращая внимание на околоногтевые пространства. Оптимально пользоваться сортами мыла с высокой пенообразующей способностью. Затем руки ополаскивают водой для удаления мыла и обрабатывают дезинфекционными средствами. Если мыло и вода недоступны, необходимо использовать антибактериальные средства для рук, содержащие не менее 60% спирта, (влажные салфетки или гель).  
 Каждый работник должен оповещать о любых отклонениях в состоянии здоровья, контакте с заболевшими лицами, посещении очагов распространения заболевания дежурного администратора. Работник с симптомами заболевания не допускается к работе и направляется в медицинское учреждение. Возобновление допуска к работе проводится только при наличии справки лечебного учреждения о выздоровлении.

Во время урока педагоги выполняют дизенфекцию по графику (Приложение ).

В течение урока педагоги осуществляют визуальный контроль за состоянием здоровья учащихся. При выявлении учащихся с повышенной температурой, признаками ОРВИ учитель выдает учащемуся защитную маску, сопровождает учащегося в изолятор ( 2 этаж, стоматологический кабинет) соблюдая социальную дистанцию 1,5 м, передает учащегося медсестре, сообщает дежурному администратору и классному руководителю.

Педагоги, осуществляющие термометрию на входе в школу используют защитные маски.

Посещать столовую педагогам школы возможно во время свободных уроков, посещать столовую на переменах допускается только для дежурного администратора, дежурного учителя, классных руководителей, которые сопровождают свой класс в столовую.

С инструкцией ознакомлен:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 41 |  |  |
|  |  |  | 42 |  |  |
|  |  |  | 43 |  |  |
|  |  |  | 44 |  |  |
|  |  |  | 45 |  |  |
|  |  |  | 46 |  |  |
|  |  |  | 47 |  |  |
|  |  |  | 48 |  |  |
|  |  |  | 49 |  |  |
|  |  |  | 50 |  |  |
|  |  |  | 51 |  |  |
|  |  |  | 52 |  |  |
|  |  |  | 53 |  |  |
|  |  |  | 54 |  |  |
|  |  |  | 55 |  |  |
|  |  |  | 56 |  |  |
|  |  |  | 57 |  |  |
|  |  |  | 58 |  |  |
|  |  |  | 59 |  |  |
|  |  |  | 60 |  |  |
|  |  |  | 61 |  |  |
|  |  |  | 62 |  |  |
|  |  |  | 63 |  |  |
|  |  |  | 64 |  |  |
|  |  |  | 65 |  |  |
|  |  |  | 66 |  |  |
|  |  |  | 67 |  |  |
|  |  |  | 68 |  |  |
|  |  |  | 69 |  |  |
|  |  |  | 70 |  |  |
|  |  |  | 71 |  |  |
|  |  |  | 72 |  |  |
|  |  |  | 73 |  |  |
|  |  |  | 74 |  |  |
|  |  |  | 75 |  |  |
|  |  |  | 76 |  |  |
|  |  |  | 77 |  |  |
|  |  |  | 78 |  |  |
|  |  |  | 79 |  |  |
|  |  |  | 80 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Муниципальное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа №51

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО:  Председатель профсоюзного комитета:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.В. Гуськова  Прот. №\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 | УТВЕРЖДАЮ  Директор МОУ СОШ №51  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.К. Афанасьева  Приказ №\_\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 |

**Инструкция**

**по профилактике коронавирусной инфекции ( COVID-19)**

**среди обучающихся МОУ СОШ №51**

Настоящая инструкция разработана для обучающихся МОУ СОШ №51 в соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора по профилактике коронавирусной инфекции.

1. **Общие положения.**
   1. Настоящая инструкция разработана для ознакомления обучающихся с понятием короновируса, основными симптомами COVID-19 и методами предосторожности, с целью изучения профилактических мероприятий по нераспространению коронавирусной инфекции, а так же уяснения необходимости соблюдения правил личной гигиены в общественных местах, соблюдение которых позволит сохранить здоровье.
2. **Общие сведения о коронавирусе.**
   1. Коронавирус – это респираторный вирус. Он передается в основном воздушно – капельным путем . Так же он может распространятся, когда больной может касаться любой загрязненной поверхности, например, дверной ручки. В этом случае заражение происходит при касании рта, носа или глаз грязными руками.
   2. По устойчивости к дезинфицирующим средствам коронавирус относится к вирусам с низкой устойчивостью.
   3. По данным ВОЗ коронавирусная инфекция передается не только воздушно –каельным путем, нои через мелкодисперсную пыль. Так же опасным считается любой контакт с другим человеком. Это может быть не только, например. Рукопожатие и использование одного бытового предмета.
3. **Основные симптомы коронавируса.**

* Основные симптомы COVID-19:
* Повышенная температура;
* Чихание;
* Кашель;
* Затрудненное дыхание;
* Повышенная утомляемость;
* Озноб;
* Бледность;
* Заложенность носа;
* Боль в горле и мышцах;
* Ощущение тяжести в грудной клетке.

1. **Меры предосторожности.**
   1. для профилактики коронавирусной инфекции, а также других вирусных и инфекционных заболеваний необходимо соблюдать целый ряд мер по предупреждению заболевания.
   2. Правила предосторожности, которые необходимо выполнять в условиях риска заражения:

Регулярно мыть руки мылом, не менее 30с. Это убивает вирусы, которые попали на поверхность кожи, поэтому мыть руки следует каждый раз после посещения общественных мест, туалетов и просто в течение дня.

Соблюдать респираторную гигиену. Во время чихания или кашля, прикрывать рот и нос салфеткой. Использованную салфетку следует завернуть в пакет, завязать его и выбросить в мусорное ведро с крышкой. Если салфетки нет, необходимо прикрыть ицо сгибом локтя.

Держать дистанцию в общественных местах 1,5-2 метра. В общественных местах желательно надевать маску.

Не следует трогать руками лицо.

На период опасности заражения коронавирусной инфекцией желательно прекратить рукопожатия.

Рекомендуется регулярно проветривать помещение , пить витамины.

Если появилась повышенная температура, кашель и затрудненное дыхание, необходимо сразу обратиться к взрослому для оказания первой медицинской помощи и вызова врача. Не стоит заниматься самолечением. Специалисты выяснят причину и назначат грамотное лечение.

1. **Посещение МОУ СОШ №51.**

Учащиеся начальной школы приходя к нулевому уроку не ранее 07.30., учащиеся средней школы не ранее 08.30. Входят через центральный вход, соблюдая социальную дистанцию 1,5 – 2 метра.

На входе в школу проходят обязательную термометрию.

На входе в школу или в классе обрабатывают руки антисептическим средством или тщательно моют руки.

Переодевают сменную обувь, вешают вещи в раздевалку и проходят в свой кабинет.

Обучающиеся находятся весь учебный день в своем кабинете.

Питаются в столовой по отдельному расписанию.

Для организации питьевого режима приносят с собой воду в пластиковой бутылке из дома.

В случае появления температуры или признаков плохого самочувствия немедленно обращаются к учителю (классному руководителю).

Муниципальное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа №51

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО:  Председатель профсоюзного комитета:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.В. Гуськова  Прот. №\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 | УТВЕРЖДАЮ  Директор МОУ СОШ №51  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.К. Афанасьева  Приказ №\_\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 |

# Инструкция

**по предупреждению коронавирусной инфекции для работников пищеблока**

**МОУ СОШ №51**

## Общие положения

* 1. Настоящая инструкция содержит основные требования, предъявляемые к санитарному режиму на пищеблоке (столовой) и личной гигиене работников пищеблока, особенностям режимов доступа на пищеблок, организации питания, санитарной обработке помещений и другие необходимые мероприятия для противодействия распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).
  2. Действие настоящей инструкции распространяется на всех работников пищеблока.
  3. В связи с неблагополучной ситуацией по новой коронавирусной инфекции работники допускаются к работе после детального изучения данной инструкции по предупреждению коронавируса на пищеблоке и профилактических мер по предупреждению распространения коронавирусной инфекции, а также с соблюдением всех мер предосторожности.
  4. Работники пищеблока (столовой) должны соблюдать данную инструкцию, иметь прививки в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям, личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях и о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.
  5. Работники пищеблока с целью соблюдения требований по предупреждению

распространения новой коронавирусной инфекции должны:

* строго соблюдать рекомендации Роспотребнадзора по профилактике распространения COVID-19 в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях;
* содержать в порядке и чистоте свое рабочее место;
* содействовать и сотрудничать с администрацией образовательной организации в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда, незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю и дежурному администратору либо руководителю образовательной организации о любом ухудшении состояния своего здоровья, в т.ч. о проявлении признаков новой коронавирусной инфекции;
* внимательно выполнять свои должностные обязанности, не отвлекаться;
* пользоваться и правильно применять СИЗ, одноразовые маски, одноразовые перчатки, кожные антисептики для обработки рук, дезинфицирующие средства согласно условиям и характеру выполняемой работы;
* незамедлительно уведомлять прямого руководителя или руководителя образовательной организации о любой ситуации, несущей угрозу жизни или здоровью работников и окружающих, о происшедшем несчастном случае, ухудшении состояния своего здоровья;
* придерживаться всех требований и предписаний по нераспространению новой коронавирусной инфекции;
* знать пути передачи, признаки заболевания, меры профилактики коронавирусной инфекции.
  1. Работники пищеблока (столовой) должны знать, что механизмами передачи коронавирусной инфекции являются воздушно-капельный, контактный, фекально- оральный.
  2. Работники пищеблока должны быть оснащены санитарной одеждой, санитарной обувью и санитарными принадлежностями, дезинфицирующими средствами.
  3. Работникам пищеблока необходимо:
* санитарную одежду и обувь хранить в установленных для этого местах;
* верхнюю одежду, обувь, головные уборы, а также личные вещи оставлять в гардеробе;
* выполнять работу исключительно в чистой санитарной одежде и менять ее по мере загрязнения;
* производить смену масок не реже 1 раза в 3 часа;
* обрабатывать руки дезинфицурующими средствами;
* своевременно проводить дезинфекцию своего рабочего места.
  1. С целью предупреждения и предотвращения распространения коронавирусной инфекции, желудочно-кишечных, паразитарных и иных заболеваний работникам пищеблока необходимо знать и строго соблюдать нормы и правила личной гигиены:
* коротко подстригать ногти, не наносить на них лак;
* тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед тем как начать работу, переходя от выполнения одной операции к другой, после перерыва в работе, прикосновения к загрязненным предметам, а также после посещения санузла, перед приемом пищи и по окончании работы.
  1. Работники пищеблока несут ответственность за соблюдение требований настоящей инструкции согласно законодательству Российской Федерации.

## Санитарно-гигиенические требования и порядок допуска работников пищеблока к работе

* 1. В образовательной организации организована работа по предупреждению распространения коронавирусной инфекции и системная работа по информированию работников о рисках новой коронавирусной инфекции COVID-19, мерах личной профилактики, необходимости своевременного обращения за медицинской помощью при появлении первых симптомов ОРВИ.
  2. При входе в здание работник должен вытереть ноги об резиновый коврик, пропитанный дезинфицирующим средством.
  3. Перед началом работы всем работникам пищеблока ответственным сотрудником измеряется температура тела с занесением результатов в журнал термометрии.
  4. При температуре 37,1 и выше, либо при иных явных признаках ОРВИ, работник пищеблока не допускается к работе и направляется домой для вызова медицинского работника на дом.
  5. Каждый работник должен оповещать о любых отклонениях в состоянии здоровья. Работник с симптомами заболевания не допускается к работе. Возобновление допуска к работе возможно только при наличии справки лечебного учреждения о выздоровлении.
  6. Работники пищеблока обязаны выполнять правила личной гигиены и производственной санитарии.
  7. Перед началом работы необходимо вымыть руки. Для механического удаления загрязнений и микрофлоры руки моют теплой проточной водой с мылом в течение 1-2 минут, в том числе после сотового телефона, обращая внимание на околоногтевые пространства. Оптимально пользоваться сортами мыла с высокой пенообразующей способностью. Затем руки ополаскивают водой для удаления мыла и обрабатывают дезинфекционными средствами (антибактериальные средства для рук, содержащие не менее 60% спирта, (влажные салфетки или гель)).
  8. Надеть санитарную одежду, сменную обувь, одноразовую маску для лица.

## Санитарная обработка помещений пищеблока во время работы

* 1. Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе и включает в себя меры личной гигиены, частое мытье рук с мылом и обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.
  2. Выполняя работу, следует поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте, не загораживать его и проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, к пультам управления и рубильникам, пути эвакуации и иные проходы ненужными предметами, пустой тарой, инвентарем, лишними запасами сырья, кулинарной продукцией. Пустую тару, следует вовремя убирать в предназначенное для этого место.
  3. Следует регулярно (каждые 3 часа) проветривать помещения пищеблока.
  4. Обеззараживание воздуха проводить при помощи бактерицидного облучателя закрытого типа (рециркулятором), который может применяться круглосуточно в присутствии людей.
  5. Смену одноразовой медицинской маски производить не реже одного раза в 3 часа (в случае ее увлажнения – немедленно).
  6. Использованную медицинскую маску уложить в полиэтиленовый пакет и завязать его, а затем выбросить в мусорное ведро.
  7. В случае, если используются многоразовые маски для лица, использованные маски сложить в пакет. Многоразовую маску нужно выстирать с мылом или моющим средством, затем обработать с помощью парогенератора или утюга с функцией подачи пара. После обработки маска не должна оставаться влажной, поэтому в конце её необходимо прогладить горячим утюгом, уже без функции подачи пара.
  8. После каждой смены деятельности работник пищеблока должен вымыть руки с мылом.
  9. На период распространения коронавирусной инфекции для вытирания рук следует использовать одноразовые бумажные полотенца.
  10. Во время работы не рекомендуется трогать руками лицо.
  11. В случае, если технологические процессы позволяют обеспечить расстояние между работниками, рекомендуется находиться на расстоянии не менее 1,5 метров между людьми.
  12. В середине рабочей смены всем работникам пищеблока ответственным сотрудником повторно измеряется температура тела с занесением данных в журнал.
  13. В случае ухудшения здоровья, работник обязан незамедлительно поставить в известность своего руководителя и обратиться за помощью к медицинскому работнику.
  14. Перед началом работы, а также не реже чем через 6 часов, провести влажную уборку помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств. Уборку помещений проводить с использованием разрешенных к применению дезинфицирующих средств, соблюдая время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату.
  15. Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических

групп:

* хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты - в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06 %, хлорамин Б - в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0 %);
* кислородактивные (перекись водорода в концентрации не менее 3,0 %);
* катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) - четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5 %);
* третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05 %);
* полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2 %);
* спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей - изопропиловый спирт в концентрации не менее 70 % по массе).
  1. Дезинфицирующие средства следует хранить в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей. Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного дезинфицирующего средства в Инструкциях по их применению.
  2. Количество одновременно используемой на пищеблоке посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации (учреждения). Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.
  3. При использовании для мытья посуды специализированных моечных машин необходимо следовать инструкциям по их эксплуатации, при этом применять режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°С в течение 90 минут.
  4. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:
* механическое удаление остатков пищи;
* мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
* мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
* ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
* обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
* ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
* просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.
  1. Прием пищи работниками пищеблока должен быть организован в строго отведенном для этого месте. Запрещается принимать пищу на рабочем месте. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.
  2. Во время работы на пищеблоке следует соблюдать инструкцию по предупреждению коронавирусной инфекции для работников пищеблока (столовой), меры безопасности, приведенные в эксплуатационной документации предприятия – изготовителя дезинфицирующих средств.

## Алгоритм действий в случае подозрения в заболевании работника пищеблока коронавирусной инфекцией

* 1. Работник пищеблока, у которого имеются подозрения заболевания новой

коронавирусной инфекцией COVID-19, извещает своего непосредственного руководителя и администрацию образовательной организации о своем состоянии.

* 1. При появлении подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19, направить вызов в специализированную выездную бригаду скорой медицинской помощи, содействовать направлению пациента в медицинскую организацию, оказывающую медицинскую помощь в стационарных условиях.
  2. Использовать бактерицидные облучатели или другие устройства для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей для дезинфекции воздушной среды помещения (при наличии). В случае необходимости, обеспечить проведение дезинфекции помещений силами специализированной организации.
  3. В случае выявления заболевших после удаления больного и освобождения помещений от людей проводится заключительная дезинфекция, при необходимости силами специализированных организаций. Для обработки используют наиболее надежные дезинфицирующие средства на основе хлорактивных и кислородактивных соединений. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. Посуду больного дезинфицируют путем погружения в дезинфицирующий раствор и далее обрабатывают по изложенной в п. 3.18,

3.19 данной инструкции схеме. Воздух обрабатывается в присутствии людей с использованием закрытых переносных облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

* 1. При подтверждении у работника пищеблока заражения новой коронавирусной инфекцией COVID-19 руководитель образовательной организации либо уполномоченное должностное лицо формирует сведения о контактах работника в рамках исполнения служебных обязанностей за последние 14 дней и уведомляет Оперативный штаб по предупреждению распространения коронавирусной инфекции и всех работников, входящих в данных список, о необходимости соблюдения режима самоизоляции.

## Мероприятия, необходимые для обеспечения санитарно-гигиенической безопасности, проводимые работниками пищеблока по окончании работы

* 1. Навести порядок на рабочем месте, инструменты, приспособления и кухонный инвентарь продезинфицировать разрешенными дезинфицирующими средствами, убрать в специально предназначенные места.
  2. Проветрить помещение. Произвести влажную уборку всех помещений пищеблока с использованием дезинфицирующих средств.
  3. При обработке поверхностей необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату.
  4. Убрать санитарную одежду и обувь в отведенные для этого места.
  5. Вымыть с мылом руки, вытереть бумажным полотенцем, обработать антисептическим раствором.

## Ответственность

* 1. Работники пищеблока несут ответственность за соблюдение требований настоящей инструкции по предупреждению коронавирусной инфекции в соответствии с законодательством Российской Федерации.
  2. При наличии признаков коронавируса необходимо соблюдать режим самоизоляции. В случае нарушения требований и создания угрозы распространения заболевания коронавирусной инфекцией или его распространения, распространителя могут привлечь к уголовной ответственности в соответствии с законодательством Российской Федерации.

С инструкцией ознакомлены:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | ФИО |  |  | Подпись |
| 1 |  | С инструкцией ознакомлен | 01.09.2021 |  |
| 2 |  | С инструкцией ознакомлен | 01.09.2021 |  |
| 3 |  | С инструкцией ознакомлен | 01.09.2021 |  |
| 4 |  | С инструкцией ознакомлен | 01.09.2021 |  |
| 5 |  | С инструкцией ознакомлен | 01.09.2021 |  |
| 6 |  | С инструкцией ознакомлен | 01.09.2021 |  |
| 7 |  | С инструкцией ознакомлен | 01.09.2021 |  |
| 8 |  | С инструкцией ознакомлен | 01.09.2021 |  |
| 9 |  | С инструкцией ознакомлен | 01.09.2021 |  |
| 10 |  | С инструкцией ознакомлен | 01.09.2021 |  |
| 11 |  | С инструкцией ознакомлен | 01.09.2021 |  |
| 12 |  | С инструкцией ознакомлен | 01.09.2021 |  |
| 13 |  | С инструкцией ознакомлен | 01.09.2021 |  |
| 14 |  | С инструкцией ознакомлен | 01.09.2021 |  |
| 15 |  | С инструкцией ознакомлен | 01.09.2021 |  |
|  |  | С инструкцией ознакомлен | 01.09.2021 |  |
|  |  | С инструкцией ознакомлен | 01.09.2021 |  |