

Утверждаю  
Заведующая МБ ДОУ д/с № 16  
«Красная шапочка»

Е.М. Ковтун

« 01 » сентября 2017 г.

**План мероприятий МБ ДОУ № 16 «Красная шапочка»  
по усилению пожарной безопасности на 2017-2018 учебный год.**

№	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1.	Составление графика контроля по противопожарной безопасности	август	Заведующая
2.	Издание приказа о назначении ответственного по противопожарной безопасности.	август	Заведующая
3.	Приобретение и обновление огнетушителей для помещений МБ ДОУ.	Ежеквар.	Инженер по ОТ
4.	Проверка и обслуживание противопожарной сигнализации.	Постоянно	Инженер по ОТ
5.	Проведение ревизии противопожарных кранов, составление актов.	Июль	Инженер по ОТ
6.	Проведение ревизии электрощитовых.	Август	Инженер по ОТ
7.	Приглашение сотрудника по ПЧ с консультацией для сотрудников.	сентябрь	Заведующая
8.	Ревизия сопротивления изоляции и контура заземления электрооборудования на пищеблоке и прачечной.	октябрь	Зам. зав. по АХЧ
9.	Проведение ревизии освещения и прачечной.	август	Зам. зав. по АХЧ
10.	Проведение ревизии информационных знаков и надписей противопожарной безопасности в помещениях МБДОУ.	июль	Инженер по ОТ
11.	Проведение инструктажа по пожарной безопасности с работниками пищеблока и прачечной.	ежеквар.	Инженер по ОТ
12.	Проведение инструктажа по пожарной безопасности с др. категориями работников.	ежегодно	Инженер по ОТ
13.	Пополнить ящик песком.	май	Зам. зав. по АХЧ
14.	Ревизия розеток, выключателей и их маркировки в помещениях МБДОУ.	июнь	Инженер по ОТ
15.	Ревизия светильников в музыкальном зале, групповых, кабинетах специалистов МБДОУ.	август	Инженер по ОТ
16.	Проведение тренинга по эвакуации детей и сотрудников из здания детского сада при угрозе пожара.	2 раза в год	Инженер по ОТ
17.	Провести занятия с сотрудниками об оказании первой помощи.	май	Медсестра
18.	Пополнить конспекты занятий по ОБЖ.	октябрь	Зам зав по УВР
19.	Оформление наглядной информации для родителей о соблюдении мер пожарной безопасности.	ноябрь	Воспитатели

10	Персонал, связанный с питанием детей.	Состояние осмотра персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечных инфекций.	1 раз в неделю
		Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.	Постоянно
		Наличие и своевременность прохождения медицинских осмотров, прививок, гигиенической аттестации.	1 раз в полгода
11	Санитарное состояние помещений.	Соблюдение частоты проведения генеральных уборок.	1 раз в два месяца
		Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезсредствами, соблюдение условий их хранения.	1 раз в месяц
		Наличие отдельного уборочного инвентаря по назначению и его маркировка.	1 раз в месяц