Утверждаю:

Директор / руководитель

указать учреждение

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_ / указать Ф.И.О. /

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.

**ИНСТРУКЦИЯ**

**о мерах пожарной безопасности**

**в столовой/буфете/кафе указать учреждение**

1. **Общие положения.**

Настоящая инструкция устанавливает правила пожарной безопасности при работе с тепловым кухонным оборудованием (жарочными поверхностями, плитами электрическими, шкафами жарочными, электросковородами, кипятильниками, фритюрницами, микроволновыми печами, электроводонагревателями) и поведения людей при пожаре в помещениях столовой/буфета/кафе указать учреждение, на рабочих местах обслуживающего персонала, поваров, технических работников, работников обеденного зала. Инструкция является обязательной для исполнения всеми работниками столовой/буфете/кафе указать учреждение. Разработана в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 N 390 "О противопожарном режиме в РФ", Приказом МЧС РФ от 12.12.2007 N 645 (ред. от 22.06.2010) "Об утверждении Норм пожарной безопасности "Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций"

Лица, виновные в нарушении (невыполнении, ненадлежащем выполнении или уклонении от выполнения) настоящей Инструкции о мерах пожарной безопасности несут уголовную, административную, дисциплинарную или иную ответственность в соответствии с действую-щим законодательством РФ.

1. **Обязанности лиц, ответственных за пожарную безопасность в столовой/буфете/кафе указать учреждение.**

Ответственным за пожарную безопасность в указать учреждение назначен указать Ф.И.О. приказом № \_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

**Ответственный за пожарную безопасность в столовой/буфете/кафе является указать Ф.И.О., он обязан обеспечивать соблюдение в помещениях требований пожарной безопасности, в том числе:**

• наличие табличек с номером телефона для вызова пожарной охраны и табличек с указанием ответственного в обеденном зале, кухне и подсобных помещениях столовой/буфете/кафе;

• исправное состояние знаков пожарной безопасности, в том числе обозначающих пути эвакуации и эвакуационные выходы;

• исправное состояние систем и средств противопожарной защиты, автоматических (автономных) установок пожаротушения, автоматических установок пожарной сигнализации, установок систем противодымной защиты, системы оповещения людей о пожаре, средств пожарной сигнализации, противопожарных дверей, противопожарных и дымовых клапанов, защитных устройств в противопожарных преградах) и организует не реже 1 раза в квартал проведение проверки работоспособности указанных систем и средств противопожарной защиты объекта с оформлением соответствующего акта проверки.

• обеспеченность столовой/буфете/кафе огнетушителями по нормам согласно требованиям Правил противопожарного режима в РФ от 25.04.2012 г.

• разрабатывает и осуществляет меры по обеспечению пожарной безопасности в столовой/буфете/кафе;

• обеспечивает беспрепятственный доступ в помещения должностных лиц пожарной охраны при осуществлении ими служебных обязанностей в помещениях столовой/буфета/кафе;

• предоставляет по требованию должностных лиц Государственной противопожарной службы сведения и документы о состоянии пожарной безопасности в столовой/буфете/кафе, а также о происшедших в помещениях пожарах, загораниях и их последствиях;

• дает необходимые пояснения при проведении проверок;

• оказывает содействие пожарной охране при тушении пожаров, установлении причин и условий их возникновения и развития, а также при выявлении лиц, виновных в нарушении требований пожарной безопасности и возникновении пожаров;

• следит за содержанием в исправном состоянии систем и средств противопожарной защиты, включая первичные средства тушения пожаров, не допуская их использования не по назначению;

• организует не реже 1 раза в квартал проведение проверки работоспособности систем и средств противопожарной защиты объекта с оформлением соответствующего акта проверки;

• ведет документацию по учету первичных средств пожаротушения;

• проводит проверки первичных средств пожаротушения и при необходимости сдает их в ремонт и ревизию;

• оформляет наряд-допуск на проведение огневых работ в помещениях и на прилегающей территории столовой/буфете/кафе.

Кроме того ответственный за пожарную безопасность следит чтобы количество людей в столовой/буфете/кафе не превышало указать проектное запланированное количество людей единовременно находящихся в столовой/буфете/кафе.

1. **Обязанности работников столовой/буфета/кафе указать учреждение по соблюдению правил противопожарного режима.**

**Повар, кухонный рабочий столовой/буфета/кафе обязан:**

• знать инструкцию по пожарной безопасности и соблюдать её требования;

• выполнять требования ответственного за пожарную безопасность в указать учреждение, а также предписания, постановления и иные законные требования должностных лиц Государственной пожарной охраны;

• перед началом работы визуальным осмотром убедиться в наличии на своих местах первичных средств пожаротушения, в исправной работе телефонов;

• сообщать в пожарную охрану о возникших пожарах и загораниях.

• оказывать посильную помощь и содействие пожарной охране при тушении пожаров;

• знать места расположения первичных средств пожаротушения и уметь ими пользоваться;

• знать место расположения в помещениях столовой/буфете/кафе средств оповещения и управления эвакуацией при пожаре (кнопки оповещения о пожаре) и уметь их применять;

• выполнять требования пожарной безопасности применимо к своему рабочему месту, не допускать скоплений сгораемого мусора, веществ и материалов, захламления путей эвакуации;

• при пожаре, до прибытия пожарной охраны, принимать посильные меры по эвакуации людей;

• своевременно проходить инструктажи по пожарной безопасности, а также обучение по пожарно-техническому минимуму у ответственного по пожарной безопасности в указать учреждение.

1. **Порядок содержания зданий, помещений в столовой/буфета/кафе** указать учреждение**.**

В столовой/буфете/кафе указать учреждение запрещается применять для хранения продуктов, оборудования, мебели и других предметов чердак, технический этаж, вентиляционные камеры, электрощитовую и технические помещения.

**В помещениях столовой/буфете/кафе запрещается:**

• загромождать и закрывать проходы к местам крепления спасательных устройств;

• хранить и применять легковоспламеняющиеся и горючие жидкости, порох, взрывчатые вещества, пиротехнические изделия, баллоны с горючими газами, товары в аэрозольной упаковке, целлулоид и другие пожаровзрывоопасные вещества и материалы;

• производить изменение объемно-планировочных решений;

• размещать инженерные коммуникации и оборудование, если в результате ограничивается доступ к огнетушителям, пожарным кранам и другим системам обеспечения пожарной безопасности или уменьшается зона действия автоматических систем противопожарной защиты (автоматической пожарной сигнализации, системы оповещения и управления эвакуацией);

• проводить уборку помещений и стирку одежды с применением бензина, керосина и других легковоспламеняющихся и горючих жидкостей;

• производить отогревание замерзших труб паяльными лампами и другими способами с применением открытого огня.

1. **Порядок содержание эвакуационных путей в столовой/буфете/кафе** указать учреждение**.**

**При эксплуатации эвакуационных путей, эвакуационных выходов запрещается:**

• размещать в обеденном зале столы для учащихся и преподавателей в количестве, превышающем проектное;

• загромождать мебелью, оборудованием и другими предметами двери;

• загромождать эвакуационные пути и выходы (в том числе проходы, коридоры между столами посетителей, кухонным оборудованием) различными материалами, изделиями, оборудованием, производственными отходами, мусором и другими предметами;

• нарушать проектные решения и требования нормативных документов по пожарной безопасности (в том числе по освещенности, количеству, размерам и объемно-планировочным решениям эвакуационных путей и выходов, а также по наличию на путях эвакуации знаков пожарной безопасности);

• блокировать двери эвакуационных выходов;

• устраивать пороги на путях эвакуации (за исключением порогов в дверных проемах), раздвижные и подъемно-опускные двери и ворота, вращающиеся двери и турникеты, а также другие устройства, препятствующие свободной эвакуации людей;

• временное хранение горючих материалов, отходов, упаковок и контейнеров от полуфабрикатов в обеденном зале, складских помещениях и на путях эвакуации;

• в рабочее время осуществлять загрузку (выгрузку) продуктов и тары по путям, являющимся эвакуационными.

Руководитель столовой/буфета/кафе при расстановке в помещениях кухни технологического кухонного оборудования должен учитывать наличие проходов к путям эвакуации и эвакуационным выходам.

Запоры на дверях эвакуационных выходов должны обеспечивать возможность их свободного открывания изнутри без ключа.

1. **Эксплуатация электрооборудования в столовой/буфете/кафе указать учреждение.**

Ответственным за отключение электроэнергии при пожаре в столовой/буфете/кафе указать учреждение является указать Ф.И.О..

**Перед работой холодильное, кассовое, нагревательное оборудование, оборудование для приготовления и разогрева пищи проверить внешним осмотром на:**

• отсутствие внешних повреждений;

• исправность кабеля (шнура) электропитания, вилки, розетки;

• наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом оборудования и заземляющим проводом);

• до включения оборудования в электрическую сеть проверить исправность блокирующих устройств.

**При эксплуатации электроприборов и электрического кухонного оборудования запрещается:**

• работать на оборудовании со снятыми панелями или открытыми стенками, закрывающими доступ к нагревающимся частям, защита которых при работе предусмотрена заводом-изготовителем;

• применять предохранители, не рассчитанные на ток, предусмотренный технической характеристикой оборудования;

• не включать оборудование в электрическую сеть без предохранителя (заменять предохранитель "жучком");

• эксплуатировать электропровода и кабели с видимыми нарушениями изоляции;

• пользоваться розетками, рубильниками, другими электроустановочными изделиями с повреждениями;

• обертывать электролампы и светильники бумагой, тканью и другими горючими материалами;

• эксплуатировать светильники со снятыми колпаками (рассеивателями), предусмотренными конструкцией светильника.

• пользоваться электроутюгами, электроплитками, электрочайниками, грилями, фритюрницами и другими электронагревательными приборами, не имеющими устройств тепловой защиты;

• эксплуатировать электроприборы при отсутствии или неисправности терморегуляторов, предусмотренных конструкцией;

• применять нестандартные (самодельные) электронагревательные приборы;

• оставлять без присмотра включенными в электрическую сеть электронагревательные приборы, а также другие бытовые электроприборы, в том числе находящиеся в режиме ожидания, за исключением электроприборов, которые могут и (или) должны находиться в круглосуточном режиме работы в соответствии с инструкцией завода-изготовителя;

• размещать (складировать) в электрощитовых (у электрощитов), у электродвигателей и пусковой аппаратуры горючие (в том числе легковоспламеняющиеся) вещества, материалы, тару и остатки упаковки;

• при проведении аварийных и других строительно-монтажных и реставрационных работ использовать временную электропроводку, включая удлинители, сетевые фильтры, не предназначенные по своим характеристикам для питания применяемых электроприборов.

1. **Тепловое оборудование в столовой/буфете/кафе для жарки продуктов: электросковороды, электрофритюрницы, электрогрили.**

При эксплуатации такого оборудования, как электроплиты, электросковороды, электрофритюрницы, электрогрили для жарки продуктов необходимо:

• заливать жир в жарочную ванну жаровни, фритюрницы, сковороды до включения нагрева;

• загружать (и выгружать) обжариваемый продукт в нагретый жир в металлической сетке (корзине), соблюдая осторожность во избежание разбрызгивания жира и попадания его капель на рабочие тэны оборудования;

• своевременно выключать плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы или переводить их на меньшую мощность при перегреве;

• немедленно отключать жарочные аппараты при чадении жира, так как может последовать воспламенение продукта.

**При работе не допускается:**

• включать нагрев при отсутствии жира в жарочной ванне фритюрницы (чаше сковороды);

• использовать оборудование с неисправным датчиком реле температуры и др.;

• оставлять включенными сковороды, фритюрницы и т.д. после окончания процесса жарения;

• сливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии;

• охлаждать водой жарочную поверхность используемого аппарата.

**По окончании работы:**

• выключить нагрев и отключить используемый аппарат от электрической сети.

1. **Допустимое количество единовременно находящихся в помещениях средств и материалов.**

На рабочих местах не допускается хранение веществ, материалов и сырья, не относящихся к деятельности столовой/буфете/кафе.

Количество продуктов и материалов, предназначенных для работы столовой/буфете/кафе, не должно превышать сменной потребности на одно место рабочее место.

Количество товара в подсобных помещениях и кладовых не должно превышать вместимость стеллажей, полок, и располагаться только на них.

1. **Порядок осмотра и закрытия помещений столовой/буфета/кафе по окончанию работы.**

После окончания работы помещения столовой/буфета/кафе проверяют внешним визуальным осмотром.

В случае обнаружения работником неисправностей, касающихся нарушений пожарной безопасности, необходимо доложить о случившемся ответственному.

Закрывать помещение в случае обнаружения каких-либо неисправностей, которые могут повлечь за собой возгорание, категорически запрещено.

Запрещается оставлять по окончанию рабочего времени не обесточенными электроустановки и кухонные электроприборы, за исключением дежурного освещения, систем противопожарной защиты, а также других электроустановок и электротехнических приборов, если это обусловлено их функциональным назначением и (или) предусмотрено требованиями инструкции по эксплуатации.

1. **Порядок сбора, хранения и удаления горючих веществ и материалов, содержания и хранения спецодежды. Порядок и периодичность уборки горючих отходов в столовой/буфете/кафе.**

Рабочие места в столовой/буфете/кафе, складских помещениях, расположенное в них оборудование для приготовления пищи и стеллажи должны ежедневно убираться от мусора, пустой картонной, полиэтиленовой тары и остатков бумажной упаковки. Пустая тара, остатки упаковки по окончанию рабочего дня должны вывозиться из столовой/буфета/кафе.

Руководитель столовой/буфета/кафе обеспечивает сбор использованной бумажной и полиэтиленовой тары, обрывков упаковок, отработанного жира из фритюрниц и других горючих материалов в контейнеры из негорючего материала с закрывающейся крышкой, находящихся в указать местонахождение, по окончанию рабочей смены содержимое указанных контейнеров должно быть вывезено соответствующими службами.

Спецодежда (санитарная одежда) работников столовой/буфета/кафе должна храниться открытым способом.

1. **Расположение мест для курения, применение открытого огня и проведение огневых работ в столовой/буфете/кафе.**

В помещениях столовой/буфета/кафе запрещается курить и пользоваться открытым огнем.

На проведение огневых работ (газо- и электросварочные работы, газо- и электрорезательные работы, бензино- и керосинорезательные работы, паяльные работы, резка металла механизированным инструментом) на временных местах, при плановом текущем или аварийном ремонте, лицом ответственным за пожарную безопасность в указать учреждение оформляется наряд-допуск на выполнение огневых работ по форме, предусмотренной нормативными актами.

Наряд-допуск оформляется на работы с повышенной опасностью. К их выполнению допускаются лица не моложе 18 лет, имеющие производственный стаж на указанных работах не менее одного года.

**При наличии наряда-допуска проведение таких работ допускается:**

• в подсобных и складских помещениях только после освобождения от хранящихся товарно-материальных ценностей;

• в кухне, обеденном зале только при отсутствии посетителей и работников столовой/буфета/кафе, кроме ответственного за проведение огневых работ.

1. **Обязанности и действия работников столовой/буфета/кафе при пожаре.**

При обнаружении пожара или признаков горения (задымления, запаха гари, тления и т.п.) любой работник столовой/буфета/кафе обязан:

• оповестить о пожаре всех находящихся в помещениях людей при помощи кнопки оповещения или подав сигнал голосом;

 • немедленно  вызвать пожарную охрану по телефону – 101 или указать номер**,** мобильному телефону- указать номер и сообщить:

• точный адрес объекта указать адрес;

• наименование объекта указать учреждение;

• место возникновения пожара или обнаружения признаков пожара,

• вероятную возможность угрозы людям, а также другие сведения, необходимые диспетчеру пожарной охраны,

• назвать себя и номер телефона, с которого делается сообщение о пожаре.

• принять все возможные меры по эвакуации людей и тушению пожара на начальной стадии развития;

• при необходимости вызвать медицинскую и другие службы.

**При возникновении пожара руководитель столовой/буфета/кафе или ответственное лицо обязан:**

• распорядиться о прекращении всех работ в помещениях столовой/буфета/кафе, кроме работ, связанных с мероприятиями по пожаротушению и ликвидации последствий загорания;

• осуществить общее руководство по тушению пожара до прибытия подразделений городской пожарной охраны;

• вывести за пределы опасной зоны всех работников столовой/буфета/кафе, учащихся, находящихся на момент возникновения ЧС в обеденном зале;

• в случае, если не весь обслуживающий персонал смог покинуть помещения столовой/буфета/кафе, где произошел пожар, доложить об этом руководителю тушения пожара, при отсутствии пожарной охраны немедленно организовать спасение людей, используя для этого все имеющиеся силы и средства;

• обеспечить соблюдение техники безопасности работниками, принимающими участие в ликвидации последствий загорания и тушении пожара;

• организовать встречу подразделений пожарной охраны, оказать им помощь в выборе кратчайшего пути для подъезда к зданию, где произошел пожар, кратко охарактеризовать сложившуюся ситуацию, обратив особое внимание на предполагаемые места возможного нахождения людей, нуждающихся в срочной эвакуации;

• по прибытию пожарного подразделения информировать руководителя о мерах тушения пожара, о конструктивных и технологических особенностях объекта, прилегающих строений и сооружений, и сообщить другие сведения, необходимые для успешной ликвидации пожара.

Для проведения работ по ликвидации аварийной ситуации привлекается минимальное количество людей.

Запрещается нахождение в здании и в непосредственной близости от него людей, не привлеченных к тушению загорания.

1. **Обязанности работников обеденного зала столовой/буфета/кафе при пожаре.**

**При возникновении пожара работник обеденного зала обязан:**

• оповестить о пожаре всех находящихся в обеденном зале людей при помощи кнопки оповещения или подав сигнал голосом;

• вызвать пожарную охрану по телефону 101, мобильному телефону 112;

• указать посетителям безопасный эвакуационный выход;

• внимательно осмотреть зал и убедиться, что все посетители эвакуированы;

• в зависимости от обстановки, эвакуироваться самому или приступить к тушению пожара.

1. **Обязанности работников кухни (повара, помощника повара) при пожаре.**

**При возникновении пожара работник кухни (повар) обязан:**

• оповестить о пожаре всех находящихся в помещении столовой/буфета/кафе людей при помощи кнопки оповещения или подав сигнал голосом;

• вызвать пожарную охрану по телефону 101, мобильному телефону 112;

• выключить все электронагревательные приборы (плиты, жарочные шкафы, электросковороды);

• обесточить помещение;

• в зависимости от обстановки, эвакуироваться самому или приступить к тушению пожара.

**15. Порядок использования огнетушителей и меры безопасности при работе с ними.**

Огнетушители, размещенные в коридорах, проходах, не должны препятствовать безопасной эвакуации людей. Огнетушители следует располагать на видных местах вблизи от выходов из помещений на высоте не более 1,5 метра.

Огнетушители, находящиеся в здании, должны быть исправны и обеспечено необходимое их количество.

Запрещается использование огнетушителя для нужд, не связанных с ликвидацией загораний.

Запрещается перемещение огнетушителей с мест постоянного размещения.

Каждый огнетушитель, установленный в столовой/буфете/кафе, должен иметь паспорт и порядковый номер.

Запускающее или запорно-пусковое устройство огнетушителя должно быть опломбировано одноразовой пломбой

Не допускается размещать в помещениях и использовать огнетушители, не обозначенные номерами.

Номер на огнетушителе является гарантией его проверки и учета и, как следствие, его исправности.

Огнетушители должны размещаться на видных, легкодоступных местах, где исключено их повреждение, попадание на них прямых солнечных лучей, непосредственное воздействие отопительных и нагревательных приборов.

Для тушения твердых горючих веществ, ЛВЖ, ГЖ, электропроводки (до 1000 вольт), применять имеющиеся в столовой/буфете/кафе порошковые и углекислотные огнетушители.

**Правила применения порошковых огнетушителей:**

• поднести огнетушитель к очагу пожара (загорания);

• сорвать пломбу;

• выдернуть чеку за кольцо;

• путем нажатия рычага огнетушитель приводится в действие, при этом необходимо струю огнетушащего вещества направить на очаг загорания;

• при тушении пролитых ЛВЖ и ГЖ тушение начинать с передней кромки, направляя струю порошка на горящую поверхность, а не на пламя;

• горящую вертикальную поверхность тушить снизу вверх;

• наиболее эффективно тушить несколькими огнетушителями группой лиц;

• после применения огнетушителя необходимо заменить его новым, годным к применению;

• использованный огнетушитель необходимо сдать руководителю для последующей перезарядки, о чем сделать запись в журнале учета первичных средств пожаротушения;

• использование первичных средств пожаротушения для хозяйственных и прочих нужд, не связанных с тушением пожаров, запрещается.

1. **Порядок использования пожарного крана и меры безопасности при работе с ними.**

Пожарный рукав должен быть присоединен к пожарному крану и пожарному стволу и размещаться в навесных, встроенных или приставных пожарных шкафах из негорючих материалов, имеющих элементы для обеспечения их опломбирования и фиксации в закрытом положении.

При возникновении загорания обязательно убедитесь, что очаг загорания не является электроустановкой, электроприбором.

Ответственный за пожарную безопасность столовой/буфете/кафе обеспечивает их проверку не реже 2-х раз в год - весной и осенью.

Внутренний пожарный кран предназначен для тушения загораний различных объектов, кроме электроустановок под напряжением и жарочного оборудования с большим количеством жира.

При возникновении загорания обязательно убедитесь, что очаг загорания не является электроустановкой, электроприбором.

**Для приведения в действие пожарного крана необходимо:**

* сорвать пломбу шкафа или достать ключ из места хранения на дверце шкафа, открыть дверцу;
* извлечь и растянуть (размотать) пожарный рукав, соединенный с пожарным стволом в сторону горящего объекта, зоны;
* поворотом маховика клапана пустить воду и приступить к ликвидации горения.

При использовании пожарного крана рекомендуется действовать вдвоем. В то время, как один человек производит пуск воды, второй направляет струю из ствола в зону горения.

Запрещается использовать пожарные краны с пуском воды для работ, не связанных с тушением загораний, проведением тренировочных занятий.

С инструкцией ознакомлен:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (должность) (подпись) (Ф.И.О.) (дата)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (должность) (подпись) (Ф.И.О.) (дата)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (должность) (подпись) (Ф.И.О.) (дата)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (должность) (подпись) (Ф.И.О.) (дата)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (должность) (подпись) (Ф.И.О.) (дата)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (должность) (подпись) (Ф.И.О.) (дата)