

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЛИНГВИСТИЧЕСКАЯ ГИМНАЗИЯ № 6 г. ПЕНЗЫ

УТВЕРЖДАЮ

Директор

МБОУ лингвистическая
гимназия № 6 г. Пензы

01.09.2022 г.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
МБОУ лингвистическая гимназия № 6 г. Пензы**

г. Пенза
2022 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Наименование юридического лица:	МБОУ лингвистическая гимназия № 6 г. Пензы			
Ф.И.О. руководителя, телефон:	Кашаева Валентина Васильевна			
Юридический адрес:	440039 г. Пенза, ул. Заводское шоссе, 1			
Фактический адрес:	440039 г. Пенза, ул. Заводское шоссе, 1			
Количество работников:	56			
Количество обучающихся:	673			
Свидетельство о государственной регистрации	№	58А01 №0000402	от	02.06.2016г.
ОГРН	1025801224085			
ИНН	5835002864			
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	РО №038614	от	20.02.2012г.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских

осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Кашаева Валентина Васильевна	Директор гимназии	пр. №299-К от 13.08.84
2	Аракелян Ашот Сергеевич	Начальник хозяйственного отдела, ответственный за организацию производственного контроля, за соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов, за состояние территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля, за температурой воздуха в холодное время года	пр. №32-К от 08.09.14
3	Кашаева Ольга Александровна	Заместитель директора по УВР,	пр. №42-К от 31.08.98
4	Кузнецова Оксана Владимировна	Заместитель директора по УВР	пр. №5-К от 01.09.92
5	Фомина Ольга Сергеевна	Заместитель директора по УВР, ответственный за ОТ, за организацию производственного контроля; санитарно-просветительской работы, за профилактику травматических и несчастных случаев, председатель бракеражной комиссии	пр. №583-К от 16.10.79
6	Жегера Наталья Израильевна	Председатель профсоюзного комитета, ответственный за организацию питания	пр. №127-К от 28.08.95
7	Сорокина Наталья Викторовна	Секретарь, специалист по кадрам, ответственный за своевременное прохождение медосмотров, флюорографии	пр. №32-К от 06.10.08

8	Анисимов Игорь Владимирович	Организатор-педагог ОБЖ, ответственный за противопожарную, антитеррористическую безопасность	пр. №39-К от 09.10.00
9	Джиквас Лариса Ивановна	Зав. производством школьной столовой	пр. №2 от 01.01.19
10	Моисеева Галина Анатольевна	Педагог-организатор, ответственный за организацию досуговой деятельности учащихся, внеурочной деятельности	пр. №127-К от 28.08.95
11	Андрюшова Юлия Александровна	Социальный педагог, ответственный за организацию профилактической работы с учащимися и родителями.	пр. №6-К от 10.03.22

6. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Начальник хозяйственного отдела	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха склада пищеблока		Заведующая производством столовой		Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Начальник хозяйственного отдела	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Начальник хозяйственного отдела	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов

	Условия работы оборудования	По плану тех. обслуживания (по необходимости)	Рабочий по обслуживанию здания, спец. организация	СП 2.4.3648-20, план тех. обслуживания	производственного контроля
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Начальник хозяйственного отдела	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т. д.)				
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	Каждая поступающая партия	Начальник хозяйственного отдела	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	Контроль работы вентиляции	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания		Журнал результатов производственного контроля
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					

Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Заместитель директора по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Заместитель директора по УВР		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Заместитель директора по УВР		Классный журнал
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинета (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Медработник	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Начальник хозяйственного отдела	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Начальник хозяйственного отдела	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 31.05. 2022 года – еженедельно	Начальник хозяйственного отдела	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарное состояние медицинского кабинета	Кратность и качество текущей уборки, влажная обработка с применением моющих и дезинфицирующих средств. полов, мебели, оборудования,	Ежедневно	Начальник хозяйственного отдела	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений

	подоконников и дверей				
	Кратность и качество генеральной уборки, влажная обработка с применением моющих и дезинфицирующих средств полов, мебели, оборудования, подоконников и дверей.	Ежемесячно, до 31.05.2022 года – еженедельно В процедурном кабинете 1 раз в неделю	Начальник хозяйственного отдела	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
	Обеззараживание воздуха в процедурном кабинете	Ежедневно до 31.05.2022 года	Начальник хозяйственного отдела Медработник	п. 4.5.25 СП 2.1.3678-20	График обеззараживания воздуха
Соответствие помещения медицинского кабинета санитарным требованиям	Техническое состояние и функционирование медицинского кабинета	1 раз в год	Начальник хозяйственного отдела Ответственный за ОТ	п. 4.4.10 СП 2.1.3678-20 п. 4.5.1 СП 2.1.3678-20 п. 4.5.2 СП 2.1.3678-20	Акт проверки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Начальник хозяйственного отдела	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спец-организация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Начальник хозяйственного отдела	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спец-организация		
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре	Дворник, региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля

		плюс 5 °С и выше – ежедневно			
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней			
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Начальник хозяйственного отдела	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	СП 2.4.3648-20, план-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Заведующая производством столовой ИП «Шептунова О.Б.»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Заведующая производством столовой Ответственный по питанию Председатель бракеражной комиссии	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Заведующая производством столовой		График

	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Заведующая производством столовой		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температуры	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Заведующая производством столовой Ответственный по питанию Председатель бракеражной комиссии	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов				Повар
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Заведующая производством столовой	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Заведующая производством столовой Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Заведующая производством столовой Ответственный по питанию Председатель бракеражной комиссии	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий	Специалист по кадрам	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности

		работников – 1 раз в 2 года			прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник Заведующая производством столовой	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник Заведующая производством столовой	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник Заведующая производством столовой	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н	Личные медицинские книжки

7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

Наименование помещения	Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока	Микробиологические исследования проб готовых блюд на	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда,	2 – 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал

	соответствие требованиям санитарного законодательства	гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда		
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 – 10 смывов	1 раз в год
	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и	Питьевая вода из разводящей сети помещений: мочных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем,	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год

	микробиологическим показателям	доготовочном (выборочно)		
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2 точки	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год в темное время суток
	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Помещения для детей и работников	Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Оценка состояния воздушной среды помещений	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, актовый	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели
	Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, актовый	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
	Оценка параметров электрических, магнитных,	Классы и кабинеты с ЭСО,	Не менее 20% классов и кабинетов,	1 раз в год

	электромагнитных полей	мастерские (при наличии ЭСО)	100% мастерских	
	Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года
	Оценка уровней вибрации	Мастерские	Все помещения	1 раз в 2 года

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: сметана, молоко.

в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагогические работники	48	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Начальник хозяйственного отдела	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		

Секретарь	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	6	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

г) Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Заведующая производством столовой Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующая производством столовой Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник Заведующая производством столовой
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Заведующая производством столовой
Журнал регистрации результатов производственного контроля, акты проверки	По факту	Председатель бракеражной комиссии Начальник хозяйственного отдела
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Заведующая производством столовой Ответственный по питанию
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Начальник хозяйственного отдела

Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник Заведующая производством столовой
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по кадрам
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Заместитель директора по УВР

д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Начальник хозяйственного отдела
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Начальник хозяйственного отдела
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Начальник хозяйственного отдела
		Ответственный по питанию
		Директор

Программу разработали:

Начальник хозяйственного отдела

А.С. Аракелян

Ответственный за охрану труда

О.С. Фомина

Ответственный за организацию питания

Н.И. Жегера

Согласовано:

Секретарь

Н.В. Сорокина