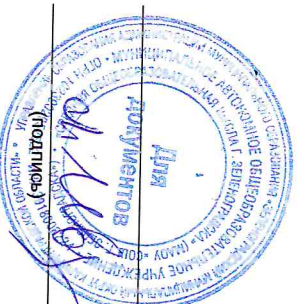


Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа г. Зеленоградска»

(полное наименование образовательной организации)

(_____)
МАОУ «СОШ г. Зеленоградска»
(краткое наименование)



УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
(Должность)

Л.М. Иванцова
(Ф. И. О.)

01.09.2023
(дата)

Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий

Муниципального автономного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа г. Зеленоградска»

(наименование образовательной организации)

Пояснительная записка

Ф. И. О. руководителя, телефон:

Иванцова Людмила Михайловна, 3-27-40

Юридический адрес:

238530 Калининградская обл., г. Зеленоградск, ул. Тургенева, д.6

Фактический адрес:

238530 Калининградская обл., г. Зеленоградск, ул. Тургенева, д.6

Количество работников:

99

человек

Количество обучающихся:

1560

человек

Свидетельство о государственной регистрации

№ 39 001353152

от 01.10.2010г.

ОГРН

1023902052822

ИНН

3918008224

Лицензия на осуществление образовательной деятельности

№ 00-1529

от 18.12.2014г.

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:

Общее образование	
№ п/п	Уровень образования
1.	дошкольное образование
2.	начальное общее образование
3.	основное общее образование
4.	среднее общее образование

Профессиональное обучение	
Дополнительное образование	
№ п/п	Подвиды
1.	дополнительное образование детей и взрослых

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 нормы 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 мебелиной 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 осмотры».

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Иванцова Людмила Михайловна	директор
2	Каркан Алексей Александрович	заместитель директора по АХЧ
3	Пилюгина Татьяна Сергеевна	заместитель директора по УВР
4	Мосина Татьяна Георгиевна	ответственный за питание
5	Колкина Светлана Сергеевна	специалист по охране труда
6	Кумейко Наталья Александровна	медсестра

6. Характеристика зданий и прилегающей территории:

Общеобразовательная школа на 40 классов-комплектов. Площадь: общая 14001.2 кв. м.

Этажность: 3.

Подземная этажность: 1.

Земельный участок, на котором имеются 3 закрытые спортивные площадки: волейбольная, футбольная, баскетбольная, 2 детские игровые площадки, площадка для скейта, газоны, клумбы.

7. Санитарно-технические условия:

Наличие естественного освещения: имеется

Искусственное освещение: люминесцентные лампы.

Система вентиляции: естественная; механическая вытяжная.

Система отопления: централизованная.

Система канализации: централизованная.

Система водоснабжения: централизованная

8. Штат сотрудников:
1. Административно-управленческий персонал – 6 чел.
2. Учителя – 62 чел.
3. Социальная служба – 6 чел
4. Учебно-вспомогательный персонал – 10 чел.

5. Обслуживающий персонал – 13 чел.
6. Водители -6 чел.
7. Механик – 1.
- Всего: 99 человек.

8. Характеристика помещений, их площадь и функциональное назначение

1 этаж. Площадь 3965,1 кв. м.:	2 этаж. Площадь 3540,7 кв. м	3 этаж. Площадь 2464,7 кв. м
1. Тамбур 47,7 кв. м	1. Лестничная 15,7 кв. м	1. Лестничная 15,7 кв. м
2. Вестибюль 517,3 кв. м	2. Коридор 65,1 кв. м	2. Кабинет информатики 61,3 кв. м
3. Коридор 66,7 кв. м	3. Кабинет иностранного языка 41,7 кв. м	3. Лаборантская 17,9 кв. м
4. Кабинет врача 17,3 кв. м	4. Кабинет экологии 56,3 кв. м	4. Кабинет информатики 61,4 кв. м
5. Процедурная 17,5 кв. м	5. Швейная мастерская 43,1 кв. м	5. Холл 231,7 кв. м
6. Кабинет зубоорачебный 18,2 кв. м	6. Кабинет иностранного языка 35,5 кв. м	6. Имитационная фирма (компьютерный класс) 35,6 кв. м
7. Кабинет соц. педагога 11,7 кв. м	7. Кабинет иностранного языка 35,1 кв. м	7. Кабинет ОБЖ 71,8 кв. м
8. Кабинет психолога 11,8 кв. м	8. Кабинет иностранного языка 35,5 кв. м	8. Лестничная 35,7 кв. м
9. Кабинет логопеда 10,9 кв. м	9. Снарядная 24,5 кв. м	9. Кабинет математики 40,5 кв. м
10. Кабинет логопеда 10,9 кв. м	10. Тренажерный зал 68 кв. м	10. Кинотеатр 65,1 кв. м
11. Коридор 11,9 кв. м	11. Тренижерная 14,5 кв. м	11. Умывальная 6,6 кв. м
12. Умывальная 2,5 кв. м	12. Спортзал 518,7 кв. м	12. Коридор 3,9 кв. м
13. Туалет медработников 1,3 кв. м	13. Душевая 5,7 кв. м	13. Туалет 1 кв. м
14. Туалет 1,3 кв. м	14. Туалет 1,3 кв. м	14. Туалет 1 кв. м
15. Душевая для девочек 3,6 кв. м	15. Туалет 1,5 кв. м	15. Туалет 1 кв. м
16. Коридор 3,6 кв. м	16. Умывальная 3,2 кв. м	16. Туалет 1 кв. м
17. Туалет для девочек 1,2 кв. м	17. Раздевалка 17,4 кв. м	17. Туалет 1 кв. м
18. Туалет для мальчиков 1,3 кв. м	18. Раздевалка 17,1 кв. м	18. Туалет 1 кв. м
19. Умывальная для девочек 2,3 кв. м	19. Умывальная 3,2 кв. м	19. Туалет 1 кв. м
20. Коридор 11,8 кв. м	20. Туалет 1,5 кв. м	20. Коридор 3,9 кв. м
21. Спортзал 273,5 кв. м	21. Туалет 1,5 кв. м	21. Антисольный зрительей 51,9 кв. м
22. Туалет 1,2 кв. м	22. Душевая 5,6 кв. м	22. Лестничная 14,5 кв. м
23. Умывальная для девочек 1,1 кв. м	23. Коридор 4 кв. м	23. Коридор 88,7 кв. м
24. Коридор 21,8 кв. м	24. Туалет 1 кв. м	24. Конференц-зал 124,7 кв. м
25. Душевая для мальчиков 2 кв. м	25. Туалет 1 кв. м	25. Кабинет истории 62,8 кв. м
26. Умывальная для мальчиков 1,1 кв. м	26. Туалет 1 кв. м	26. Лаборантская 14,3 кв. м
27. Туалет 1,7 кв. м	27. Умывальная 6,7 кв. м	27. Кабинет истории 63,6 кв. м
28. Вспомогательная 15 кв. м	28. Туалет 1 кв. м	28. Кабинет русского языка 63,2 кв. м
29. Класс 63,5 кв. м (начальное звено)	29. Туалет 1 кв. м	29. Лаборантская 14,1 кв. м
30. Класс 62,9 кв. м (начальное звено)	30. Туалет 1 кв. м	30. Кабинет русского языка 63,5 кв. м
31. Класс 63,7 кв. м (начальное звено)	31. Туалет 1 кв. м	31. Кабинет русского языка 62,8 кв. м
32. Класс 63,2 кв. м (начальное звено)	31. Коридор 4 кв. м	32. Лаборантская 14,3 кв. м
33. Коридор 186,3 кв. м	32. Умывальная 3,2 кв. м	33. Кабинет русского языка 64 кв. м
34. Лестничная 16 кв. м	33. Кабинет 16,1 кв. м	34. Лестничная 15,8 кв. м
35. Кабинет биологии 63,2 кв. м	34. Кабинет 13,9 кв. м	35. Холл 290,8 кв. м
36. Лабораторная 14,1 кв. м	35. Кабинет 10,5 кв. м	36. АТС 16,3 кв. м
37. Клеточная лаборатория 62,1 кв. м	36. Отдел кадров 10,9 кв. м	
38. Коридор 180,8 кв. м	37. Кабинет директора 20,6 кв. м	
39. Кабинет географии 63,1 кв. м	38. Приемная 10,5 кв. м	
40. Гардероб 62,5 кв. м	39. Лестничная 14,6 кв. м	
41. Коридор 31,8 кв. м	40. Коридор 126,5 кв. м	
	41. Конференц-зал 74,1 кв. м	

42. Коридор 3,4 кв. м
43. Туалет 1,4 кв. м
44. Туалет 1,3 кв. м
45. Туалет 2,7 кв. м
46. Умывальная 5,7 кв. м
47. Умывальная 5,7 кв. м
48. Туалет 2,7 кв. м
49. Туалет 1,3 кв. м
50. Туалет 1,3 кв. м
51. Коридор 2,4 кв. м
52. Лестничная 16 кв. м
53. Коридор 121,8 кв. м
54. Душевая 5,9 кв. м
55. Душевая 5,1 кв. м
56. Коридор 5,8 кв. м
57. Туалет 2,4 кв. м
58. Туалет 1,1 кв. м
59. Туалет 1,1 кв. м
60. Туалет 1,1 кв. м
61. Туалет 1 кв. м
62. Туалет 1,2 кв. м
63. Туалет 1,2 кв. м
64. Туалет 1,2 кв. м
65. Туалет 1,3 кв. м
66. Коридор 8,1 кв. м
67. Умывальная 8,6 кв. м
68. Умывальная 8,5 кв. м
69. Лабораторная 14,1 кв. м
70. Кабинет химии 62,8 кв. м
71. Лифт 3,1 кв. м
72. Кабинет музыки 63,8 кв. м
73. Лабораторная 14,2 кв. м
74. Илостудия 104,8 кв. м
75. Кладовая 12 кв. м
76. Коридор 59,2 кв. м
77. Лифт 3,1 кв. м
78. Лестничная 33,9 кв. м
79. Коридор 4,6 кв. м
80. Склад 6,3 кв. м
81. Хлораторная 11,2 кв. м
82. Коридор 15,8 кв. м
83. Туалет 1,1 кв. м
84. Умывальная 1,6 кв. м
85. Коридор 11,4 кв. м
86. Коридор 11,1 кв. м
87. Умывальная 1,5 кв. м
88. Туалет 1,1 кв. м
89. Душевая 10,8 кв. м
90. Коридор 1,7 кв. м
91. Душевая 8,8 кв. м
92. Коридор 1,7 кв. м
93. Бассейн 209,4 кв. м
94. вспомогательная 8,6 кв. м
95. Кладовая 2,9 кв. м
96. Кладовая 17,6 кв. м

42. Антресоли зрителей 81,5 кв. м
43. Холл 195,5 кв. м
44. вспомогательная 4,3 кв. м
45. вспомогательная 5,9 кв. м
46. вспомогательная 5,2 кв. м
47. Актный зал 289,4 кв. м
48. Лестничная 34,8 кв. м
49. Холл 169,2 кв. м
50. Кабинет математики 62,7 кв. м
51. Лаборантская 14,3 кв. м
52. Кабинет математики 63,7 кв. м
53. Кабинет физики 62,8 кв. м
54. Лаборантская 14,2 кв. м
55. Кабинет физики 63,4 кв. м
56. Кабинет математики 62,6 кв. м
57. Лаборантская 14,2 кв. м
58. Кабинет математики 63,8 кв. м
59. Лестничная 15,9 кв. м
60. Холл 315,5 кв. м
61. Умывальная 9 кв. м
62. Коридор 8 кв. м
63. Туалет 1,2 кв. м
64. Туалет 1,2 кв. м
65. Туалет 1,2 кв. м
66. Туалет 1,2 кв. м
67. Умывальная 9 кв. м
68. Коридор 4,9 кв. м
69. Туалет 1,2 кв. м
70. Туалет 1,2 кв. м
71. Туалет 1,2 кв. м
72. Туалет 1,3 кв. м
73. Туалет 2,7 кв. м
74. Душевая 5,6 кв. м
75. Душевая 5,7 кв. м
76. Библиотека 63,3 кв. м
77. Коридор 3,4 кв. м
78. Туалет 1,3 кв. м
79. Туалет 1,2 кв. м
80. Туалет 2,7 кв. м
81. Коридор 6 кв. м
82. Коридор 6,2 кв. м
83. Туалет 2,8 кв. м
84. Туалет 1,3 кв. м
85. Туалет 1,4 кв. м
86. Коридор 3,5 кв. м
87. Лестничная 15,8 кв. м
88. Холл 224,7 кв. м
89. Класс 63,4 кв. м (начальное звено)
90. Класс 63,5 кв. м (начальное звено)
91. Класс 63,2 кв. м (начальное звено)
92. Класс 63,3 кв. м (начальное звено)
93. Учительская начальная школы 23,4 кв. м

37. Проекционная 12,7 кв. м
38. Умывальная 9 кв. м
39. Умывальная 9,2 кв. м
40. Коридор 5,8 кв. м
41. Туалет 1,1 кв. м
42. Туалет 1,1 кв. м
43. Туалет 1,1 кв. м
44. Туалет 1,1 кв. м
45. Туалет 2,4 кв. м
46. Туалет 1,3 кв. м
47. Туалет 1,3 кв. м
48. Туалет 1,2 кв. м
49. Туалет 1,2 кв. м
50. Коридор 8,2 кв. м
51. Душевая 5,8 кв. м
52. Душевая 6,4 кв. м
53. Кабинет 63,5 кв. м
54. Коридор 3,5 кв. м
55. Туалет 1,3 кв. м
56. Туалет 1,3 кв. м
57. Туалет 2,7 кв. м
58. Коридор 5,8 кв. м
59. Коридор 5,8 кв. м
60. Туалет 2,6 кв. м
61. Туалет 1,3 кв. м
62. Туалет 1,3 кв. м
63. Коридор 3,5 кв. м
64. Лестничная 15,7 кв. м
65. Холл 133,8 кв. м
66. Холл 211 кв. м
67. Кабинет 63,3 кв. м (начальное звено)
68. Кабинет 63,9 кв. м (начальное звено)
69. Кабинет 63,1 кв. м (начальное звено)
70. Кабинет 63,4 кв. м (начальное звено)

Подвал. Площадь 4030,7 кв. м

97. Туалет 1,3 кв. м
98. Умывальная 1,3 кв. м
99. Душевая 1,6 кв. м
100. Кладовая 2,3 кв. м
101. Гардероб 12,4 кв. м
102. Комната персонала 13,3 кв. м
103. Кладовая 11,1 кв. м
104. Кладовая 5,1 кв. м
105. Коридор 67,3 кв. м
106. Умывальная 33,2 кв. м
107. Коридор 4 кв. м
108. Туалет 1 кв. м
109. Туалет 1 кв. м
110. Туалет 1 кв. м
111. Коридор 6,6 кв. м
112. Коридор 6,7 кв. м
113. Туалет 1 кв. м
114. Туалет 1 кв. м
115. Туалет 1 кв. м
116. Коридор 3,9 кв. м
117. Шитовая 9,3 кв. м
118. Лестничная 14,5 кв. м
119. Обеденный зал 204,8 кв. м
120. Горючий цех 63 кв. м
121. Моечная 4,5 кв. м
122. Моечная 5,1 кв. м
123. Цех выпечки 22,2 кв. м
124. Моечная 5,2 кв. м
125. Коридор 27,2 кв. м
126. Холодный цех 13 кв. м
127. Мясной цех 15,3 кв. м
128. Помещение обработки яиц 7,4 кв. м
129. Овощной цех 18,6 кв. м
130. Кладовая 9,4 кв. м
131. Тамбур 4,2 кв. м
132. Вспомогательная 5,5 кв. м
133. Класс хореографии 105,6 кв. м
134. Коридор 14,8 кв. м
135. Коридор 18,8 кв. м
136. Тамбур 2,3 кв. м
137. Лабораторная 15,8 кв. м
138. Тренировочная 17,8 кв. м
139. Коридор 7,2 кв. м
140. Умывальная 2,5 кв. м
141. Душевая 2,8 кв. м
142. Душевая 3,7 кв. м
143. Туалет 1 кв. м
144. Умывальная 1 кв. м
145. Душевая 4,8 кв. м
146. Коридор 9,8 кв. м
147. Коридор 9,8 кв. м
148. Душевая 4,9 кв. м
149. Душевая 1 кв. м
150. Туалет 1 кв. м
151. Кабинет русского языка 61 кв. м

152. Комната мастера 14,4 кв. м
 153. Мастерская-класс по обработке дерева 61,2 кв. м
 154. Коридор 42,5 кв. м
 155. Лестничная 12,5 кв. м
 156. Тамбур 2,8 кв. м

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 переснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПин 2.312.4.3590-20, СанПин 1.2.3685-21	График проветриваний Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
	Влажность воздуха склада пищеблока				
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Визуальный производственный контроль
	Наличие, целостность и тип ламп	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПин 3.3686-21	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	Каждая поступающая партия	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПин 3.3686-21	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	— наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);				
Входной контроль поступающей продукции и товаров	— соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);	Каждая поступающая партия	Зам. директора по АХЧ	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 (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)

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	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПин 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		
Учебная мебель и оборудование	Оценка соответствия учебной мебели росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР	Классный журнал	
		2 раза в год (август, январь)	Медработник		
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		Каждая партия	Заместитель директора по АХР	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	Зам. директора по АХЧ	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 конца 2021 года – еженедельно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СанПин 3.3686-21	акты выполненных работ,
		Обследование – 2 раза	Спецорганизация		

		в месяц. Уничтожение – по необходимости				протоколы акты выполненных работ, протоколы
Санитарное состояние хозяйственной площади	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХЧ			
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация	СанПин 3.3686-21		
Санитарное состояние хозяйственной площади	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площади	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Дворник, региональный оператор по обращению с ТКО	СанПин 2.1.3684-21		Акты об оказании услуг
		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 дезинфективов	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СанПин 2.312.4.3590-20, СП 2.4.3648-20		Журнал учета расходов дезинфективов
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20		Журнал визуального производственного контроля
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления (аутсорсинг ООО «Балтийский бриз»)						
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Условия доставки продукции транспортом	Каждая партия	Ген директор ООО «Балтийский бриз» И.А. Хлопецкая	СанПин 2.312.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Хранение пищевой продукции и продовольственного						

сырья			«Балтийский бриз» И.А. Хлопецкая				
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственный по питанию, ген. директор ООО «Балтийский бриз» И.А. Хлопецкая			График	
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Ген. директор ООО «Балтийский бриз» И.А. Хлопецкая			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	Ген. директор ООО «Балтийский бриз» И.А. Хлопецкая	СанПин 2.3/2.4.3590-20			
			Ген. директор ООО «Балтийский бриз» И.А. Хлопецкая				
	Точность технологических процессов	Каждая партия	Ген. директор ООО «Балтийский бриз» И.А. Хлопецкая	СанПин 2.3/2.4.3590-20			
	Температура готовности блюд	Ежедневно от каждой партии	Ген. директор ООО «Балтийский бриз» И.А. Хлопецкая, ответственный по питанию	СанПин 2.3/2.4.3590-20			
Готовые блюда	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ген. директор ООО «Балтийский бриз» И.А. Хлопецкая, ответственный по питанию	СанПин 2.3/2.4.3590-20		Журнал	
	Органолептическая оценка	Каждая партия	Ген. директор ООО «Балтийский бриз» И.А. Хлопецкая, ответственный по питанию	СанПин 2.3/2.4.3590-20		Журнал	
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник, Ген. директор ООО «Балтийский бриз» И.А. Хлопецкая	СанПин 2.3/2.4.3590-20		Журнал	

Обработка инвентаря для сырой готовой продукции		Ежедневно	Ген.директор ООО «Балтийский бриз» И.А. Хлопецкая	СанПин 2.3/2.4.3590-20	
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Специалист по ОТ, столовая - Ген.директор ООО «Балтийский бриз» И.А. Хлопецкая	СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки.
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Специалист по охране труда	СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, поврежденными кожными покровами	Ежедневно	Медработник, Ген.директор ООО «Балтийский бриз» И.А. Хлопецкая	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
Состояние работников	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Специалист по охране труда	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	Личные медицинские книжки.

Общие санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия

№ п/п	Наименование мероприятия	Объект производственного контроля (исследуемый фактор, материал), определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, экспертиз, обследований и т.п.	1	1) Вентиляция. - проведение плановых обследований системы вытяжной вентиляции, оценка эффективности работы и ее технической исправности; - обеспечение учреждения требуемой эксплуатационной документацией на систему вентиляции в том числе журналом эксплуатации, инструкцией по уходу, паспортом вентиляционной установки; контроль правильности ведения.	1 раз в год и после реконструкции, модернизации	ФЗ-52 от 30.03.99 СНиП «Вентиляция, отопление, кондиционирование» СанПин 2.4.1.2660-10	Акты технического контроля		2) Водопровод, канализация, системы освещения. - исправность, своевременность проведения профилактических ремонтных работ.	2 раза в год и после реконструкции, модернизации	СП 1.1.1058-01 ФЗ-52 от 30.03.99 СНиП «Вентиляция, отопление, кондиционирование» СанПин 2.4.1.2660-10	Визуальный контроль, акты проведения ремонтных работ.		3) Все помещения школы: - контроль санитарно-технического состояния, технической исправности оборудования, правильности расстановки в соответствии с проектной и санитарной документацией; - контроль состояния отделки поверхностей стен, потолков, полов и инженерных сетей во всех помещениях учреждения. 4) Системы остекления - соблюдение кратности протирки стекол в оконных рамах.	Постоянно	СанПин 2.4.2.2821-10	Визуальный контроль, проверки оборудования.					Зам. директора по АХЧ
1	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений, оборудованием и установок (вентиляции, канализации, источников искусственного освещения)																							

2	Организация санитарно-противоэпидемического режима в помещениях и на территории	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря и санитарное содержание территории: - обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие месячного неснижаемого запаса дезинфицирующих и моющих средств; - качественное проведение текущих и генеральных уборок, в т.ч. санитарная обработка холодильного и технологического оборудования, инвентаря, тары; - наличие маркировки уборочного инвентаря	Постоянно	ФЗ-52 от 30.03.99; СП 1.1.1058-01; СП 2.3.6.1079-01, СанПин 3.5.2.1376- СП 3.5.3.1129-02 СанПин 2.4.2.2821-10	Журнал контроля проведения генеральных уборок. Журнал учета получения и расходования дезсредств.	Зам.директора по АХЧ
3	Осмотры детей на педикулез	Контроль одежды и волосяной части головы на педикулез	Не реже 4 раз в год после каждых каникул и ежемесячно выборочно (четыре-пять классов)	СанПин 2.4.2.2821-10	Журнал осмотра	Медицинский работник
4	Контроль личных медицинских сведений учащихся	Ведение листов здоровья в классных журналах	Постоянно	СанПин 2.4.2.2821-10	Классный журнал	Классные руководители
5	Контроль за обращением с отходами.	- благоустройство и санитарное содержание территории, оборудование площадки с мусоросборниками; - контроль за сбором, хранением и утилизацией ртутьсодержащих отходов; - своевременность сбора и удаления отходов производства и потребления; - наличие паспортов опасных отходов	Ежемесячно Постоянно	СанПин 2.4.2.2821-10 СанПин 2.1.7.1322-03	Договора на вывоз отходов производства и потребления	Зам.директора по АХЧ
6	Контроль личной гигиены и обучения персонала. Контроль за прохождением предварительных и периодических медицинских осмотров персонала.	1) Своевременность прохождения и полнота охвата медосмотрами контингента работников. 2) Наличие личных мед. книжек работников, отнесенных к декретированному контингенту.	При поступлении на работу. 1 раз в год	СанПин 2.4.2.2821-10 ФЗ-52 от 30.03.99; СП 1.1.1058-01; СП 2.3.6.1079-01 СанПин 2.2.2/2.4.1340-03; Письмо МЗРФ от 07.08.2000 №11000/2196-0-117	Заключительный акт по результатам медосмотров. Личные медицинские книжки. Карты профилактических прививок	Специалист по ОТ

	<p>3) Своевременность проведения вакцинации персонала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Дифтерии - кори лиц, в возрасте до 35 лет; - гепатита В лиц, в возрасте до 55 лет. - против краснухи женщины в возрасте до 25 лет - против гриппа 	<p>Ревакцинация каждые 10 лет</p> <p>Не болевших, не привитых, привитых однократно и не имеющих сведений о вакцинации</p> <p>Постоянно</p> <p>Ежегодно</p> <p>Постоянно</p>	<p>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</p> <p>СанПин 2.4.2.2821-10</p>		
7	<p>Информирование о санитарно-эпидемиологической обстановке на объекте</p>	<p>Своевременность информирования населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора об аварийных ситуациях (отключение водоснабжения, электроэнергия, аварий канализационной системы и т.п.), остановах производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения – Приложение № 1.</p>	<p>При возникновении аварийных ситуаций</p> <p>Постоянно</p>	<p>СанПин 2.4.2.2821-10 Ф3-52 от 30.03.99; СП 1.1.1058-01</p>	<p>Директор</p>

Перечни

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

помещения пищеблока (аутсорсинг - ООО «Балтийский бриз»)
Организация лабораторных исследований

Назначение помещений	Вид и показатели исследования	Место/объект исследования (обследования)	Объем (количество, число точек или проб)	Кратность
Пищеблок (лабораторные исследования и испытания за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП)	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 – 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
	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 параметров	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
	Исследования параметров	Рабочее место	2 точки	2 раза в год (в холодный и

	Микроклимата производственных помещений (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)				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	
	Оценка параметров микроклимата (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока)	Не менее 10% помещений 10% рабочих мест (по 2 точки)	2 раза в год (в холодный и теплый периоды) 1 раз в год	
Учебные и рабочие кабинеты	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный, библиотека	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг	
	Контроль уровня искусственной освещенности, коэффициент пульсации	Помещения с оргтехникой, кондиционерами, принудительной вентиляцией	1 проба	1 раз в год и при покупке новой оргтехники, ПЭВМ, ремонта	
	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток	
	Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)	Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских	1 раз в год	
	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	

Бассейн	Качество воды в ванне бассейна (мутность, цветность, запах)	Бассейновая вода	Не менее чем в 2 точках: поверхность слой толщиной 0,5 – 1,0 сантиметра и на глубине 25 – 30 сантиметров от поверхности зеркала воды	1 раз в рабочие часы
	Остаточное содержание обеззараживающих реагентов: – водородный показатель pH; с остаточный связанный хлор; – остаточный свободный хлор; – озон (при озонировании)			Перед началом работы и далее каждые 4 часа
	Основные микробиологические показатели (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк)			2 раза в месяц
	Содержание хлороформа (при хлорировании) или формальдегида (при озонировании)			1 раз в месяц
	Паразитологические			1 раз в квартал при концентрации хлороформа в воде более 0,2 мг/л
	Хлороформ и хлор			1 раз в рабочие часы
	Температура и влажность относительная			Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционного оборудования
	Подвижность			1 раз в год
	Освещенность			Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционного оборудования
	Уровень звука			1 точка
Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Все помещения (кроме температуры воздуха в залах ванн)	2 точки	2 раза в год	

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) разрабатываются, внедряются и поддерживаются следующие процедуры:

- 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2) выбор последовательности и точности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;
- 5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- 7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- 8) содержание производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;
- 9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;
- 10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, обновление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 12) прослеживаемость пищевой продукции.

2. Перечень возможных опасностей при изготовлении пищи на пищеблоке

Технологическая операция	Источник опасности	Вид опасности	Опасный фактор
Приемка на склад	Продукты, у которых нарушена упаковка	Химический, физический	Попадание в продукт вредных веществ и инородных предметов: стекла, металла, пластмасса

Хранение	Проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции	Химический	Загрязнение пищевой продукции токсичными химическими веществами
Приготовление	Тепловая обработка мяса	Биологический	Выживание патогенных микроорганизмов из-за неправильного режима тепловой обработки

3. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения медицинского блока

Показатель	Частота измерения	Примечание
Исследование проб воздушной среды на бактериальную обсемененность	2 раза в год	СанПиН 2.1.3.2630-10
Контроль качества дезинфекции. Смывы на БГКП и золотистый стафилококк	2 раза в год	СанПиН 2.1.3.2630-10

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Бухгалтер	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Водитель	5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Главный бухгалтер	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Дворник	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заведующая библиотекой	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель директора по АХЧ	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель директора по УВР	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Механик	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

Педагог-библиотекарь	5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагог-организатор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагог-психолог	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Рабочий	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Социальный педагог	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Специалист по охране труда	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Специалист по управлению документацией организации	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Тьютор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Уборщик	6	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель	62	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Электромонтер	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

5. 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	Ген. директор ООО «Балтийский бриз» И.А. Хлопецкая
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ген. директор ООО «Балтийский бриз» И.А. Хлопецкая, Ответственный по питанию
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ген. директор ООО «Балтийский бриз» И.А. Хлопецкая, Ответственный по питанию
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ген. директор ООО «Балтийский бриз» И.А. Хлопецкая, Ответственный по питанию
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходов дезсредств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ

Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по охране труда
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР

6. 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	Профилактические мероприятия
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший	Исправная пожарная сигнализация, автоматическая система пожаротушения с выводом на пульта охраны)
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ	Содержание в исправном состоянии систем водоснабжения, канализации, отопления. Ведение журнала учета аварийных ситуаций.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ	Своевременный ремонт либо замена вышедших из строя электропроводов
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Директор	
		Ответственный по питанию	
		Зам. директора по АХЧ	

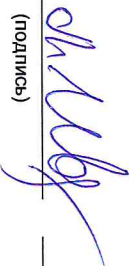
Показатели эффективности производственного контроля:

1. Реализация качественной и безопасной для детей и персонала продукции.
2. Отсутствие случаев кишечных инфекций и пищевых отравлений среди детей и персонала.
3. Улучшение санитарно-технического состояния объекта.
4. Отсутствие неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных исследований, измерений, испытаний.
5. Отсутствие вредных насекомых и грызунов на объекте.
6. Удовлетворительная эпидемиологическая обстановка на объекте.

Показатели эффективности производственного контроля оцениваются ежегодно и предоставляются в органы Роспотребнадзора по их запросам.

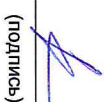
Программу разработали:

Директор
(должность)



Л.М. Иванцова
(ф. и. о.)

Зам директора по АХЧ
(должность)



А.А. Каркан
(ф. и. о.)

Согласовано:

Специалист по ОТ
(должность)



С.С. Колкина
(ф. и. о.)

