Утверждаю
 Директор МБОУ «Школа № 26»

Приказ № \_\_351\_\_ от 23.10.2021.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Зиновьева Е.В.

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

**Пояснительная записка**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование юридического лица: | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа № 26» (МБОУ «Школа № 26») |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Зиновьева Елена Владимировна, тел. 251-69-88 |
| Юридический адрес: | 344019, г. Ростов-на-Дону, ул. Листопадова, 42/79 |
| Фактический адрес: | 344019, г. Ростов-на-Дону, ул. Листопадова, 42/79 |
| Количество работников: | *40* человека |
| Количество обучающихся: | *460* человек |
| Свидетельство о государственной регистрации | № 2698 |  | От 30.07.2005 |  |
| ОГРН | 1026104157441 |
| ИНН | 6167062397 |
| Лицензия на осуществление образовательнойдеятельности | № | 5322 | От 30.07.2015 |  |
|   |   |   |   |   |

1. Настоящая Программа  за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований [статьи 32](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/XA00MDO2NS/) Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и [постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901793598/) «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](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/)«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* [Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-Ф3](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901717430/) «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
* [Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902312609/) «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
* [Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901751351/) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* [СП 1.1.1058-01](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901793598/) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
* [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/ZAP23UG3D9/) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
* [СП 2.2.3670-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573230583/) «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
* [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
* [СанПиН 2.1.3684-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573536177/) «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](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/) «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
* [СанПиН 3.3686-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573660140/) «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
* [СанПиН 2.3.2.1078-01](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901806306/) «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
* [СанПиН 2.3.2.1324-03](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901864836/) «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
* [ТР ТС 005/2011](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902299529/) «О безопасности упаковки»;
* [ТР ТС 007/2011](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902308641/) «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
* [ТР ТС 021/2011](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902320560/) «О безопасности пищевой продукции»;
* [ТР ТС 022/2011](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902320347/) «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
* [ТР ТС 023/2011](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902320562/) «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
* [ТР ТС 024/2011](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902320571/) «Технический регламент на масложировую продукцию»;
* [ТР ТС 025/2012](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902352816/) «О безопасности мебельной продукции»;
* [ТР ТС 033/2013](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/491698/) «О безопасности молока и молочной продукции»;
* [приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573473071/) «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](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573473070/) «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** | **Приказ о назначении** |
| 1 | *Зиновьева Елена Владимировна* | Директор | *№ 96-к от 25.06.2018* |
| 2 | *Гордиенко Николай Валерьевич* | Зам. директора по АХЧ | *№ 55-к от 01.09.2021* |
| 3 | *Гребенюк Людмила Олеговна* | Зам. директора по ВР | *№ 1 от 09.01.2017* |
| 4 | *Гурова Елена Сергеевна* | Ответственный попитанию | *№ 27-к от 02.09.2019* |
| 5 | *Беликова Ирина Владимировна* | Специалист по кадрам | *№ 34-к от 19.07.2021* |

**6. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объектконтроля** | **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 помещенийЧастота проветривания помещений | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 | График проветриваний |
| Влажность воздуха склада пищеблока | Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока |
| Освещенность территории и помещений | Наличие и состояние осветительных приборов | 1 раз в 3 дня | Зам. директора по АХЧ  | СП 2.4.3648-20 | Журнал визуального производственного контроля  |
| Наличие, целостность и тип ламп |
|  Шум | Наличие источников шума на территории и в помещениях | Ежемесячно | Зам. директора по АХЧ | СП 2.4.3648-20 | Журнал результатов производственного контроля |
| Условия работы оборудования | По плану техобслуживания | Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости) | СП 2.4.3648-20, план техобслуживания |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); | 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 (возможность контакта с дезсредствами и т. д.) |
| 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 |
| Контроль работы вентиляции | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания | Журнал результатов производственного контроля |
| Производственный контроль за организацией образовательной воспитательной деятельности |
| 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 | Классный журнал |
| 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР | Классный журнал |
| Ученическая мебель и оборудование | Оценка соответствияученической мебели росто-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений) | 2 раза в год (август, январь) | Медработник | СанПиН 1.2.3685-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| 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 01.01.2024 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 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Обследование – 2 раза в месяц.Уничтожение – по необходимости | Спецорганизация |
| Дератизация | Профилактика –ежедневно | Зам. директора по АХЧ | СанПиН 3.3686-21 |
| Обследование – ежемесячно.Уничтожение – весной и осенью, по необходимости | Спецорганизация |
| Санитарное состояние площадки для сбора отходов | Вывоз ТКО и пищевых отходов | При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °C и выше – ежедневно | Дворник, региональный оператор по обращению с ТКО | СанПиН 2.1.3684-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки | При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °C и выше – 1 раз в 5 дней |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ | 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 | Журнал визуального производственного контроля |
| Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | Сроки и условия хранения пищевой продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию, кладовщик | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Время смены кипяченой воды | Ежедневно 1 раз каждые 3 часа | Ответственный по питанию | График |
| Температура и влажность на складе | Ежедневно | Кладовщик | 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 | Ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Поточность технологических процессов | Повар | Справка |
| Температура готовности блюд | Каждая партия | Отчет |
| Готовые блюда | Суточная проба | Ежедневно от каждой партии | Повар | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ведомость |
| Органолептическая оценка | Каждая партия | Ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | 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 | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию | 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 работников – 1 раз в 2 года | Специалист по кадрам | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Личные медицинские книжки.Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения |
| Состояние работников | Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно | Медработник | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Гигиенический журнал (сотрудники) |
| Медосмотр | Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно | Медработник | 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 | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | 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:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 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 |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность) | Рабочее место | 2 точки | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещения | 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 |
| Учебные и рабочие кабинеты | Оценка параметров микроклимата (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность) | Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские | Не менее 10% помещений | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) |
| Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока) | 10% рабочих мест (по 2 точки) | 1 раз в год |
| 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 |
| Помещения с оргтехникой, кондиционерами, принудительной вентиляцией  | 1 проба | 1 раз в год и при покупке новой оргтехники, ПЭВМ, ремонта |
| Контроль уровня искусственной освещенности, коэффициент пульсации | Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный | Не менее 20% помещений | 1 раз в год, в темное время суток |
| Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей | 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 |

**б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность**: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

**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** |
| Педагоги | *40* | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжение голосовогоаппарата, обусловленноепрофессиональной 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 |
| Заместитель директора по АХЧ | *1* | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Подъем и перемещение груза вручную |
| Работа, связанная с мышечным напряжением |
| Делопроизводитель | *1* | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работники пищеблока | *5* | 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](https://vip.1obraz.ru/%22%20%5Cl%20%22/document/118/29770/%22%20%5Co%20%22)[холодильном оборудовании](https://vip.1obraz.ru/%22%20%5Cl%20%22/document/118/29770/%22%20%5Co%20%22) | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| [Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/81026/) | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| [Гигиенический журнал (сотрудники)](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/29768/) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медработник |
| [Ведомость контроля за рационом питания](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/29775/) | Ежедневно | Медработник  |
| [График смены кипяченой воды](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/81021/) | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный по питанию |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Директор |
| Журнал учета расходования дезсредств | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ |
| Ведомость контроля за рационом  питания | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| 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 кадрам |
| Классный журнал | 1 раз в неделю(выборочно) | Зам. 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 подачеэлектроэнергии в работесистем водоснабжения,канализации, отопления,печи | Сообщить в соответствующую службу | Зам. директора по АХЧ |
| Нарушение изоляции,обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Зам. директора по АХЧ |
| Другие аварийныеситуации | Сообщить в соответствующую службу | Зам. директора по АХЧ |
| Ответственный попитанию |
| Директор |

Программу разработали:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Заместитель директора по АХЧ |   |  |   | Гордиенко Н.В. |
|   |   |   |   |   |
| Ответственный по питанию |   |  |   | Гурова Е.С. |

 Согласовано:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Специалист по кадрам |   |  |   |  Беликова И.В.  |
|   |   |   |   |   |