

**1. Паспорт программы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Характеристика объекта** | |
| Полное и сокращенное наименование: | ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ПАНТЕЛЕЙМОНОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «РОМАШКА» ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА ЯСИНОВАТСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  (ГКДОУ «ПАНТЕЛЕЙМОНОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «РОМАШКА» ЯСИНОВАТСКОГО М.О.» ДНР) |
| Тип объекта: | образовательная организация |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | образовательная:   * дошкольное образование; |
| Юридический адрес: | ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА, М.О. ЯСИНОВАТСКИЙ, ПГТ.ПАНТЕЛЕЙМОНОВКА, УЛ. ЧИСТАЯ, Д.1 |
| Фактический адрес: | ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА, М.О. ЯСИНОВАТСКИЙ, ПГТ.ПАНТЕЛЕЙМОНОВКА, УЛ. ЧИСТАЯ, Д.1 |
| **Характеристика здания** | |
| Тип строения | отдельно стоящее двухэтажное здание |
| Площадь | 959,2 кв. м |
| Оборудование | оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности |
| **Характеристика инженерных систем** | |
| Освещение | естественное и искусственное |
| Система вентиляции | естественная, приточно-вытяжная |
| Система отопления | централизованная, от котельной |
| Система водоснабжения | холодая централизованная, горячая вода - водонагревательные баки |
| Система канализации | подключено к поселковой сети канализации |
|  |  |

**2. 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-Ф3 «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»;
* 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».

**3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** **п/п** | **Должность** | **Функции** | **Распорядительный акт о возложении** **функций** |
| 1 | Заведующий | * общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; * организация плановых медицинских осмотров работников; * организация профессиональной подготовки и аттестации работников; * разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений | Приказ от 16.08.2024 № 12 |
| 2 | Воспитатель | * контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; * исполнение мер по устранению выявленных нарушений. | Приказ от 16.08.2024 № 12 |
| 3 | Медработник | * контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; * медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; * контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; * ведение учета и отчетности по производственному контролю. | Приказ от 16.08.2024 № 12 |
| 4 | Заведующий хозяйством | * контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; * организация лабораторно-инструментальных исследований; * ведение учетной документации; * разработка мер по устранению выявленных нарушений; * контроль охраны окружающей среды. | Приказ от 16.08.2024 № 12 |
| 5 | Ответственный по питанию | * контроль организации питания; * отслеживание витаминизации блюд; * ведение учетной документации. | Приказ от 16.08.2024 № 12 |

**4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний**.

**Производственный контроль (лабораторные исследования и испытания) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП**

4.1. Основные помещения:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Объект (вид) контроля** | **Показатели (параметры) контроля** | **Кратность** | **Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров** | **Основание** | **Форма** **учета результатов** |
| 1 | Оценка параметров микроклимата | Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха | 2 раза в год – в теплый и холодный периоды | Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке) | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол,  журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Рабочие места в помещениях пищеблока |
| 1 раз в год | Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока) – по 2 точки | СП 2.2.3670-20 |
| 2 | Контроль искусственной освещенности | Уровни света, коэффициент пульсации | 1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток | Спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке)  Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки) | СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол,  журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 3 | Оценка параметров шума | Уровни звука, звукового давления | 1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования | Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке) | СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 4 | Исследование и контроля состояния  песка из детских песочниц | Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно- химический контроль | 1 раз в квартал | Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая) | СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 5 | Контроль санитарного фона | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | 1 раз в год | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов) | СанПиН 3.3686-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Паразитологические исследования | По 10 смывов:  – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек;  – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор;  – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков  По 20 смывов:  – в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов |
| Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов) |
| 6 | Исследования  питьевой воды | Исследования по химическим и микробиологическим показателям | По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы) | СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол,  журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 7 | Исследования и контроль пищевой продукции | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | 1 раз в квартал | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раз в год | Рацион питания (1 проба) |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | 2 раза в год | Третьи блюда (1 блюдо) |

**5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Профессия** | **Количество человек** | **Кратность** | |
| **Периодический** **медицинский осмотр** | **Гигиеническая** **подготовка и** **аттестация** |
| 1 | Заведующий | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Специалист по закупкам | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Воспитатели | 6 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Музыкальный работник | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Заведующий хозяйством | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6 | Помощник воспитателя | 4 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 7 | Работники пищеблока | 2 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 8 | Технический персонал | 7 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

**6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.**

6.1. Работа:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** **п/п** | **Показатель** | **Профессия** | **Документ** |
| 1 | Тепловое излучение | Повар | Отчет о проведении специальной оценки условий труда |

6.2. Деятельность:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** **п/п** | **Деятельность** | **Документ** |
| 1 | Образовательная | от 25.07.2023 № 6058 |

**7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект контроля** | **Показатели** | **Основание** | **Срок** | | **Ответственный** |
| **Контроль содержания помещений, оборудования и территории** | | | | | |
| Санитарное состояние территории | Кратность и качество уборки | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | | Заведующий хозяйством |
| Санитарное состояние помещений и оборудования | Кратность и качество:  – текущей уборки; | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 | Ежедневно | | Медработник, заведующий хозяйством |
| – генеральной уборки | Ежемесячно | |
| Санитарное состояние  площадки для сбора отходов | Вывоз ТКО и пищевых отходов | СанПиН 2.1.3684-21 | При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °C и выше – ежедневно | | Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | | Медработник |
| Освещенность территории и помещений | – наличие и состояние осветительных приборов; | СП 2.4.3648-20 | 1 раз в 3 дня | | Заведующий хозяйством |
| – наличие, целостность и тип ламп |
| Микроклимат помещений | – температура воздуха; | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно (в течение дня) | | Заведующий хозяйством |
| – кратность проветривания; |
| – влажность воздуха (склад пищеблока) | Ежедневно | | Кухонный рабочий |
| Шум | – наличие источников шума на территории и в помещениях | СП 2.4.3648-20 | Ежемесячно | | Заведующий хозяйством |
| Песок в песочницах | – состояние песка | СП 2.4.3648-20 | После каждой прогулки | | Старший воспитатель |
| – наличие крышки на песочнице |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат) | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21 | Каждая партия | | Заведующий хозяйством |
| – 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.) |
| **Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП** | | | | | |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья | – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;  – условия доставки продукции транспортом | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждая партия | | Заведующий хозяйством |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | – сроки и условия хранения пищевой продукции | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | | Заведующий хозяйством |
| – время смены кипяченой воды | Каждые 3 часа | | Заведующий хозяйством |
| – температура и влажность на складе | Ежедневно | | Заведующий хозяйством |
| – температура холодильного оборудования |
| Приготовление пищевой продукции | – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждый технологический цикл | | Заведующий хозяйством |
| – поточность технологических процессов | Повар |
| – температура готовности блюд | Каждая партия | |
| Готовые блюда | – суточная проба | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно от каждой партии | | Повар |
| – органолептическая оценка;  – дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | | Ответственный по питанию |
| Обработка посуды и инвентаря | – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | | Медработник |
| – состояние оборудования, инвентаря и посуды | Медработник, Заведующий хозяйством |
| – обработка инвентаря для сырой и готовой продукции | Ответственный по питанию |
| **Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности** | | | | | |
| Мебель и оборудование для детей | Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росто-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений) | СанПиН 1.2.3685-21 | | 2 раза в год (август, январь) | Медработник |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | | Каждая партия | Заведующий хозяйством |
| Показатели организации образовательного процесса | Режим дня групп | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | | 1 раз в месяц | Старший воспитатель |
| **Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников** | | | | | |
| Профилактика заболеваний у детей | Утренний осмотр детей, термометрия | СП 2.4.3648-20 | | Ежедневно | Воспитатели, медработник |
| Осмотр воспитанников на педикулез | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21 | | 1 раз в месяц | Медработник |
| Диагностика туберкулеза | СанПиН 3.3686-21 | | Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год | Медработник |
| Улучшение здоровья детей | Оздоровление | СП 2.4.3648-20 | | Июнь, июль, август | Медработник |
| Ограничение распространения заболеваний среди детей | Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п. | СанПиН 3.3686-21 | | По программе мероприятий | Медработник |
| Ограничение контактов воспитанников из разных групп | СП 3.1/2.4.3598-20 | | Ежедневно | Старший воспитатель |
| **Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников** | | | | | |
| Состояние здоровья работников | Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока | Медработник |
| Медосмотр | 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 | | Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно | Медработник |
| Профилактика заболеваний | Вакцинация | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н | | По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям | Медработник |

**8. 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 | Ответственный по питанию |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медработник |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Медработник |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный по питанию |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей | По факту | Медработник |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез | Ежемесячно | Медработник |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Медработник |
| Личные медицинские книжки работников |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Заведующий хозяйством |
| Журнал визуального производственного контроля | По факту | Заведующий хозяйством |
| Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний | По факту | Заведующий хозяйством |

**9. 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.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Ситуация** | **Действия** |
| 1. | Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов | * прекращение работы пищеблока; * сокращение рабочего дня; * организация подвоза воды для технических целей; * обеспечение запаса бутилированной минеральной воды |
| 2. | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии | * приостановление деятельности до ликвидации аварии; * вызов специализированных служб |
| 3. | Неисправная работа холодильного оборудования | * прекращение работы пищеблока; * сокращение рабочего дня; * использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов |
| 4. | Пожар | * вызов пожарной службы; * эвакуация; * приостановление деятельности |

**10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** **п/** **п** | **Мероприятие** | **Срок** |  | **Ответственный** |
| 1 | Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля | При создании детского сада и по необходимости |  | Заведующий |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | При формировании штата и по необходимости |  | Заведующий |
| 3 | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля | При формировании штата и по необходимости |  | Заведующий |
| 4 | Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль | 1 раз в 5 лет |  | Медработник |
| 5 | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации | При приеме на работу и по необходимости |  | Медработник |
| 6 | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке | По графику |  | Медработник |
| 7 | Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы) | Постоянно |  | Заведующий хозяйством |
| 8 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно |  | Медработник |
| 9 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно (при выявлении) |  | Заведующий хозяйством |
| 10 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | Ежегодно |  | Заведующий |
| 11 | Представление информации о результатах производственного контроля | По требованию Роспотребнадзора |  | Заведующий |

Программу разработала:

Заведующий Л.Д. Кулинич

