

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБ ДОУ № 30
Юрченко Н.В.
Приказ № от 20.01.2022 г.



Программа
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий в Муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении детский сад № 30 (МБ ДОУ № 30)

2022 г.
г. Батайск

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 30 (МБ ДОУ № 30)
Ф. И. О. заведующего, телефон:	Юрченко Наталья Васильевна 8(86354) 50363
Юридический адрес:	346888, Ростовская область, г. Батайск, ул. Садовая 182/74
Фактический адрес:	346888, Ростовская область, г. Батайск, ул Садовая 182/74
Количество работников:	38
Количество обучающихся:	135
Свидетельство о государственной регистрации	Серия 61 № 007441401 от 16.08.2021 г. выдано Межрайонной инспекцией ФНС России № 11 по Ростовской области
ОГРН	1176196057179
ИНН	6141052919
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 6872 от 20.12.2018 г. выдана Региональной службой по надзору и контролю в сфере образования Ростовской области, серия 61Л01 № 0004554
Характеристика здания:	Тип строения: - отдельно стоящие здания (3 шт) - оборудование офисное (компьютеры, сканеры, принтеры, ноутбуки), оборудование для проведения учебной деятельности
Характеристика инженерных систем	Освещение: естественное и искусственное Система вентиляции: естественная и приточная Система отопления: централизованная, автономная котельная Система водоснабжения: горячая и холодная вода, Канализация: водоотведение осуществляется в выгреб с последующим вывозом ГКНС г. Батайска

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 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

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:

- дошкольное образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;
- организация питания детей.

Раздел 1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПин 3.5.3.3223-14 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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 3.5.3.3472-17 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно – гигиеническое значение»;
- СанПиН 3.2.3215-14. «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0242-21 «2.4. Гигиена детей и подростков методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Приказ Министерства здравоохранения РФ 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».

Раздел 2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия, Имя, Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1.	Юрченко Наталья Васильевна	Заведующий	Приказ УО от 01.12.2017 г. № 62 л/с
2.	Шахова Светлана Евгеньевна	Заместитель заведующего по АХЧ	Приказ МБ ДОУ № 30 от 18.01.2022 г. № 9 л/с
3.	Алекса Оксана Сергеевна	повар	Приказ МБ ДОУ № 30 от 31.07.2017 г. № 194 л/с
4.	Репина Екатерина Александровна	повар	Приказ МБ ДОУ № 30 от 01.10.2015 г. № 156 л/с
5.	Горбунова Наталья Витальевна	Кладовщик , ответственный по питанию	Приказ МБ ДОУ № 30 от 05.05.2015 г. № 58 л/с

Раздел 3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек) в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведение лабораторных исследований и испытаний)

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Форма учета результатов	Кратность, не реже
<p align="center"><u>ИССЛЕДОВАНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства 	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	2 раза в год (2 блюда исследуемого приема пищи)
СанПин 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011			
<ul style="list-style-type: none"> Суточный рацион питания 	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре Рацион питания (2 пробы)		1 раз в год (не менее 1)
<ul style="list-style-type: none"> Контроль производимой витаминизации блюд 	Третьи блюда (1 проба)		2 раза в год
<p align="center"><u>КОНТРОЛЬ САНИТАРНОГО ФОНА И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</u></p> <p>Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Игровые уголки (с игрушек, мебели, ковров и дорожек); В спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников; В туалетных 	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	1 раз в год (до 10 смывов)

	<p>комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков</p> <ul style="list-style-type: none"> • Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; <p>В столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)</p>	контроля	
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей		1 раз в год (5 смывов)
МУ 3.1.1.2438-09			
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо)		1 раз в год (10 смывов)
<u>ИССЛЕДОВАНИЯ ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ</u> 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 (2пробы выборочно)	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
<u>СанПин 1.2.3685-21</u>			
<u>МИКРОКЛИМАТ</u> Исследование параметров микроклимата производственных помещений: Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
СП 2.2.3679-20, СП 2.4.3648-20, СанПин 1.2.33685-21, МУК 4.3.2756-10			
✓ <u>ОСВЕЩЕННОСТЬ</u> Исследование уровня искусственной освещенности, коэффициент пульсации	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов	1 раз в год и при наличии жалоб - в темное время суток

СанПин 1.2.3.3685-21, МУК 4.3.2812-10		производств енного контроля	
✓ <u>ШУМ</u> Исследование уровня шума в производственных помещениях	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	Протокол, журнал инструмента льных и лабораторны х методов производств енного контроля	1 раз в год и 1 раз внепланово - после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
СанПин 1.2.3.3685-21, МУК 4.3.2194-07			
Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств	Дезинфицирующие, моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством)	1	Ежедневно
Аэроионный состав воздуха <ul style="list-style-type: none"> • Химические вещества: фенол. Формальдегид, бензол • Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании • Азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии 	Помещения (1 проба)	Протокол, журнал инструмента льных и лабораторны х методов производств енного контроля	1 раз в год и внепланово при закупке новой мебели, после ремонтных работ
СанПин 1.2.3685-21, МУ 10.2.2.5-07			
<u>ПЕСОК В ДЕТСКИХ ПЕСОЧНИЦАХ</u> Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно – химический контроль	Песок из песочниц	Протокол, журнал инструмента льных и лабораторны х методов производств енного контроля	1 раз в год (2-4 пробы из песочниц)
СанПин 1.2.3685-21			

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

№ п/п	Профессия	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей- специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1.	Работники пищеблока	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей	1 раз в год	- Врач- оториноларинго лог, - Врач- дерматовенерол ог, - Врач- стоматолог	- Исследование крови на сифилис, - Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на

		промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)			брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид.показаниям, - Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид.показаниям - Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпид.показаниям
--	--	---	--	--	--

Раздел 5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

5.1. Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
- организация дополнительного питания;

5.2. Техничко-технологические карты.

5.3. Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1.	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2.	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3.	Сметана	9	11
4.	Сыр	4	6
5.	Мясо 1-й категории	50	55
6.	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7.	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8.	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9.	Яйцо, шт.	1	1

10.	Картофель	120	140
11.	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12.	Фрукты свежие	95	100
13.	Сухофрукты	9	11
14.	Соки фруктовые и овощные	100	100
15.	Витаминизированные напитки	0	50
16.	Хлеб ржаной	40	50
17.	Хлеб пшеничный	60	80
18.	Крупы, бобовые	30	43
19.	Макаронные изделия	8	12
20.	Мука пшеничная	25	29
21.	Масло сливочное	18	21
22.	Масло растительное	9	11
23.	Кондитерские изделия	12	20
24.	Чай	0,5	0,6
25.	Какао-порошок	0,5	0,6
26.	Кофейный напиток	1	1,2
27.	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28.	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29.	Крахмал	2	3
30.	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

5.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

№п/п	Наименование пищевой продукции
1.	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2.	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3.	Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4.	Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5.	Непотрошенная птица.
6.	Мясо диких животных.
7.	Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8.	Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств,

	неблагополучных по сальмонеллезам.
9.	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10.	Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11.	Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12.	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13.	Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14.	Макаронные изделия по-флотски (с фаршем), макаронные изделия с рубленым яйцом.
15.	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16.	Простокваша - "самоквас".
17.	Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18.	Квас.
19.	Соки концентрированные диффузионные.
20.	Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21.	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22.	Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23.	Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24.	Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25.	Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26.	Острые соусы, кетчупы, майонез.
27.	Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28.	Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29.	Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30.	Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31.	Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32.	Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33.	Жевательная резинка.
34.	Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35.	Карамель, в том числе леденцовая.
36.	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37.	Окрошки и холодные супы.
38.	Яичница-глазунья.
39.	Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40.	Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41.	Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42.	Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43.	Сырники творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44.	Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45.	Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Раздел 6. Мероприятие, предусматривающее обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев ее 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 выполнения работ, оказания услуг.

6.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларация о соответствии - реестр Росаккредитации – ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий». Сертификаты	Каждая партия	Кладовщик Горбунова Н.В., ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции. Сертификат
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта	Каждая партия	Кладовщик Горбунова Н.В	Сертификат
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации	Каждая партия	Кладовщик Горбунова Н.В	Накладная, контракт
Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов в соответствии с инструкцией	Каждая партия	Кладовщик Горбунова Н.В	Контракт Сертификат
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества и продукции	Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачества поступающих продуктов	Каждая партия	Кладовщик Горбунова Н.В	Визуальный контроль

6.2. Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления.

Виды контроля/основание	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья СанПин 2.3/2.4.3590-20	- качество и безопасность поступающих продуктов и продовольственного сырья - условия доставки продукции транспортом	Каждая партия	Кладовщик Горбунова Н.В	Журнал
Хранение пищевой	- сроки и условия	Ежедневно	Кладовщик	Журнал

продукции и продовольственного сырья	хранения пищевой продукции - температура и влажность на складе - температура холодильного оборудования	Каждые 3 часа Ежедневно	Горбунова Н.В	Журнал учета температуры и относительной влажности
СанПин 2.3/2.4.3590-20				
Приготовление пищевой продукции	- соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам - поточность технологических процессов - температура готовности блюд	Каждый технологический цикл Каждая партия	Отв. по питанию, Кладовщик Горбунова Н.В повар Алекса О.С., Репина Е.А.	Визуальный контроль Техкарты, ТТК и т.п.
СанПин 2.3/2.4.3590-20				
Готовые блюда	- суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Алекса О.С., Репина Е.А.	Журнал
СанПин 2.3/2.4.3590-20	- дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Отв. по питанию, Кладовщик Горбунова Н.В	
Обработка посуды и инвентаря	- содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах - состояние оборудования, инвентаря, посуды - обработка инвентаря для сырой, готовой продукции	Ежедневно	Отв. по питанию, Кладовщик Горбунова Н.В Повар Алекса О.С., Репина Е.А. кухонный работник	Журнал
СанПин 2.3/2.4.3590-20				
Приготовление холодных закусок из сырых овощей	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам	Каждый технологический цикл	Отв. по питанию, Кладовщик Горбунова Н.В	Визуальный контроль
	Контроль обработки сырых овощей		Повар Алекса О.С., Репина Е.А	Визуальный контроль
Приготовление изделий из мяса и рыбы	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Отв. по питанию, Кладовщик Горбунова Н.В Повар Алекса О.С., Репина Е.А.	Визуальный контроль
	Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд)		Повар Алекса О.С., Репина Е.А.	Термощуп

Схемы производственных процессов.

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль органолептической показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки	Каждая партия	Кладовщик Горбунова Н.В.	Журнал
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой продукции	Использование термометров с щупом для измерения температуры внутри блюд, а также наружной температуры готовой пищи	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию Кладовщик Горбунова Н.В.	Журнал
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории	Ежеквартально	Ответственный по питанию Кладовщик Горбунова Н.В.	Журнал

6.4. Контроль за хранением транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта.
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдение правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов.
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства.
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек.
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого им изотермического транспорта.	Фотофиксация
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале.
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящиеся и замороженных продуктов.	Паспортизация складских помещений и учет поступающего пищевого сырья.
Контроль за соблюдением правила товарного соседства.	Визуальный контроль соблюдения правил товарного соседства при хранении пищевых

	продуктов.
Наличие измерительных приборов (термометры, психометры).	Оснащение за счет учредителей образовательной организации.

6.5.Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования и территории.

Объект контроля/ Основание	Реализация, показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Санитарное состояние территории СП 2.4.3648-20	Кратность и качество уборки	Ежедневно (утром и вечером)	Заместитель заведующего по АХЧ Шахова С.Е.	Визуальный контроль Журнал
Санитарно- техническое состояние помещений и оборудования СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590- 20, СП 3.1/2.4.3598-20	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов Кратность и качество уборки - текущей уборки, - генеральной уборки	Ежедневно (утром и вечером) Ежедневно (в течение дня) Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХЧ Шахова С.Е.	Визуальный контроль Журнал
Санитарное состояние хозяйственной площадки Федеральный закон от 24.06.1998 № 89- ФЗ, СанПин 2.1.3684- 21, СанПин 3.5.2.3472-17	Вывоз ТКО и пищевых отходов Очистка хозяйственной площадки	2 раза в неделю Ежедневно	Региональный оператор по обращению в ТКО, Заместитель заведующего по АХЧ Шахова С.Е. Дворник	Журнал, акты
Рабочие растворы дезсредств СанПин 2.3/2.4.3590- 20, СП 2.4.3648-20	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ Шахова С.Е.	Журналы
Освещенность территории и	- наличие и состояние осветительных	1 раз в 3 дня	Заместитель заведующего по	Заявка

помещений	приборов		АХЧ Шахова С.Е.	
СП 2.4.3648-20	- наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	- температура воздуха	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель заведующего по АХЧ Шахова С.Е.	Журналы
СП 2.4.3648-20	- кратность проветривания, - влажность воздуха (складские помещения)		Кладовщик Горбунова Н.В.	
Шум	- наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХЧ Шахова С.Е.	
СП 2.4.3648-20	- условия работы оборудования	По плану тех. обслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)	
Песок в песочницах	- состояние песка	После каждой прогулки	Заместитель заведующего по АХЧ Шахова С.Е.	Журнал
СП 2.4.3648-20	- наличие крышки на песочнице			
Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов	1 раз в год	Заместитель заведующего по АХЧ Шахова С.Е.	Заявка
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса.	Контроль за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности пищеблока.	В течение года	Заместитель заведующего по АХЧ Шахова С.Е.	Журнал
Санитарно-техническое состояние систем водоснабжения и канализации.	Контроль за санитарно-техническим состоянием систем водоснабжения и канализации	В соответствии с правилами эксплуатации	Заместитель заведующего по АХЧ Шахова С.Е.	Журнал Акт готовности ДОУ к началу учебного года
Техническое состояние холодильного и торгово-технологического оборудования.	Контроль за техническим состоянием технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.	В соответствии с правилами эксплуатации	Заместитель заведующего по АХЧ Шахова С.Е.	Журнал
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы,	Контроль состояния душевых, санузлов и т.д.	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ Шахова С.Е.	Журнал

раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).				
Входной контроль поступающей продукции и товаров СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	- наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат) - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и тд) - соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и тд)	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХЧ Шахова С.Е.	Сертификат, декларация
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	Визуальный
План-график технического обслуживания				

Объект (вид контроля)	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Дезинсекция	Профилактика	СанПин 3.5.3472-17	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	Обследование		1 раз в месяц	
	Уничтожение		По необходимости	
Дератизация	Профилактика	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ Тюнькина М.П., дворник, рабочий по обслуживанию здания
	Обследование		Ежемесячно	
	Уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Вывоз отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПин 2.1.3684-21, СанПин 3.5.2.3472-17	При температуре +4 С ⁰ и ниже -1раз в 3 дня. При температуре +5 С ⁰ и выше - ежедневно	Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник
Профилактика заболеваний	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПин 3.3686-21	1 раз в месяц	Медицинский работник

у детей	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	СанПин 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, не вакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медицинский работник
Мебель и оборудовани е для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росто – возрастными особенностями детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах и игровых (не менее 20% помещений)	СанПин 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21.2.4	2 раза в год (август, январь)	Заместитель заведующего по АХЧ Шахова С.Е.

6.6. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.	Ежедневно	Ответственный по питанию заместитель заведующего Горбунова Н.В.	Журнал
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств.				
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21).	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией.	1 раз в год	Медицинский работник	Журнал
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах.	Наличие термометра для измерения температуры воды.	Ежедневно	Ответственный по питанию Горбунова Н.В.	Журналы

Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект.	Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.	Ежедневно	Ответственный по питанию заместитель заведующего Горбунова Н.В.	Журналы
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки».	В соответствии со сроками эксплуатации	заместитель заведующего Шахова С.Е.	журнал

6.7. Контроль за состоянием производственной среды.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<p>Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:</p> <ul style="list-style-type: none"> – за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды; – за микроклиматом производственных помещений; – за производственным шумом и вибрацией. 	Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды.	1 раз в год	Заместитель заведующего по АХЧ Шахова С.Е.	Заявка

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

Виды контроля/ основание	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек.	Проверка личных медицинских книжек	1 раз в год	Заведующий	Журнал
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, производением гигиенического обучения персонала.	Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях	1 раз в год	Заведующий	Журнал
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук.	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа.	1 раз в год	Заместитель заведующего по АХЧ Шахова С.Е.	Заявка
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия.	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале	Ежедневно	Ответственный по питанию Горбунова Н.В.	Журнал
п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.				
Обучение персонала.	Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж	По мере необходимости	Заместитель заведующего по АХЧ Шахова С.Е.	Журнал
Гигиеническая подготовка работников	- Обучение и аттестация работников пищеблока - Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)	Ежегодно 1 раз в 2 года	Заместитель заведующего по АХЧ Шахова С.Е.	Журнал

6.9. В организации, в которой организуется питание детей, разрабатывается меню. Меню утверждается руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в образовательной организации, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет /7-11 лет /12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

6.10. Контроль наличия технологических документов

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие технологических карт, разработанных и утвержденных руководителем организации	Проверка 1 раз в год технологических карт. Проверка соответствия наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню их наименованиям, указанным в технологических документах.

6.11. Перечень процедур, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).

- выбор последовательности и точности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при изготовлении пищевой продукции, а

также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем изготовление пищевой продукции;

- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

- содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;

- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

- 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;

- прослеживаемость пищевой продукции.

6.12. Контроль обеспечения условий воспитательно – образовательной деятельности.

Виды контроля/ основание	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Мебель и оборудование СП 2.4.3648-20	Оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	2 раза в год (сентябрь, май)	Зам зав по АХЧ Шахова С.Е.	Журнал
Показатели образовательного процесса СП 2.4.3648-20	Режим дня групп	1 раз в неделю	Зам зав Бусыгина С.А.	Карты контроля

6.13. Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников

Виды контроля/ основание	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Здоровье СП 2.4.3648-20	- Утренний прием детей, термометрия, фильтр	Ежедневно	Воспитатели,	Журнал
Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	- Вакцинация	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медицинский работник	Журнал
СП 2.4.3648-20, СанПин 3.2.3215-14	- Осмотр воспитанников на педикулез	1 раз в месяц		
Профилактика заболеваний СП 2.4.3648-20	Оздоровление	Июнь, июль, август	Медицинский работник	Карты контроля

Программа мероприятий СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20	Проведение ограничительных мероприятий	При решении Роспотребнадз ора	Медицинский работник	Мероприятия
--	--	-------------------------------------	-------------------------	-------------

Раздел 7. 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	Кладовщик Горбунова Н.В.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик Горбунова Н.В.
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Кладовщик Горбунова Н.В.
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик Горбунова Н.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по Кладовщик Горбунова Н.В.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Кладовщик Горбунова Н.В..
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Медработник МБУЗ
Журнал учета инфекционных заболеваний	По факту	Медработник МБУЗ
Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов	Ежедневно	Медработник МБУЗ
Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке	По факту	Кладовщик Горбунова Н.В.
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кухонного инвентаря	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник.
Личные медицинские книжки работников		
Журнал ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал)	Ежедневно	Медработник
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заведующий
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных	По факту	Заведующий

Раздел 8. 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	Ответственный	Органы и структуры, которые необходимо оповестить
Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи)	Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии - введение карантина - реализация мероприятий по профилактике заболеваний	Заведующий Юрченко Н.В.	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке	Сообщить в соответствующую службу - прекращение работы пищеблока - сокращение рабочего дня - организация подвоза воды - обеспечение запаса бутилированной воды	Зам. заведующего по АХЧ Шахова С.Е.	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. заведующего по АХЧ Шахова С.Е.	Аварийно-диспетчерская служба, городские электрические сети

	- приостановление деятельности до ликвидации		
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители - эвакуация - приостановление деятельности	Первый обнаруживший	Пожарная служба, МЧС
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	Зам. заведующего Шахова С.Е.	
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. заведующего по АХЧ Шахова С.Е.	Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией
		Ответственный по питанию кладовщик Горбунова Н.В.	
		Заведующий	

Раздел 9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий).

Мероприятие	Срок	Ответственный
1. Разработка и корректировка программы производственного контроля	По необходимости	Заведующий
2. Назначение ответственных за осуществление санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	По необходимости	Заведующий
3. Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	По необходимости	Заведующий
4. Организация проведения	1 раз в 5 лет	Заведующий

специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль		
5. Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий
6. Организации необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий
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
8. Анализ состояния санитарно – эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9. Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий
10. Проведение анализа деятельности по выполнению санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11. Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Управления Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий

Заместитель заведующего по АХЧ

Ответственный по питанию
заместитель заведующего

Юрченко Н.В.

Шахова С.Е.

Горбунова Н.В.

