

РАССМОТРЕН И ПРИНЯТ:
педагогическим советом ОУ
от «19» 01. 2021г.
№ 6

УТВЕРЖДЕН:

Директор МБОУ «Обоянская СОШ
№1»
И.Н. Абрамова
приказ от «21» 01.2021г.
№ 8/1



ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических мероприятий) муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Обоянская средняя общеобразовательная школа №1»

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Обоянская средняя общеобразовательная школа № 1» (МБОУ «Обоянская СОШ № 1)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Абрамова Ирина Николаевна, (47141) 2-21-96
электронный адрес:	oboyan-322school@yandex.ru
адрес сайта	https://obo-sosh1.nubex.ru
Юридический адрес:	306230 Курская область г. Обоянь, ул. Фрунзе, ба
Фактический адрес:	306230 Курская область г. Обоянь, ул. Фрунзе, ба
Количество работников:	67 человека
Количество обучающихся:	662 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 1696 от 16.11.2016г.
ОГРН	1024600733850
ИНН	4616004610
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 2474 от 21.11.2016г.

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

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

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее образование;
- основное общее образование;
- среднее(полное) общее образование;
- дополнительное образование учащихся.

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- СП 1.1.1058-01 «1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;
- 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»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных

- мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- 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 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
 - 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»;
 - 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»;
 - ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
 - ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
 - ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
 - ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
 - ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
 - ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
 - ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 4

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1.	Абрамова Ирина Николаевна	Директор
2.	Афанасьев Роман Николаевич	Заместитель директора по АХЧ
3.	Клещевникова Татьяна Николаевна	Заместитель директора по УВР
4.	Чальцева Тамара Алексеевна	Заместитель директора по УВР
5.	Воронова Тамара Ильинична	Учитель математики, председатель ПК

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов в контроле
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Афанасьев Р.Н. Терина	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590 -	График проветриваний

	Влажность воздуха склада пищеблока		В.А.- кладовщи к	20, СанПи Н 1.2.3685- 21	Журнал учета температур ы и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Зам. директора по АХЧ Афанасье в Р.Н.	СП 2.4.3648-20	Журнал визуальног о производст венного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающа я партия	Зам. директора по АХЧ Афанасье в Р.Н.	СП 2.4.3648- 20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	– соответствие товара гигиеническим				

	нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т. д.)			
--	---	--	--	--

Производственный контроль за организацией учебного процесса обучения и воспитания

Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора Клещевникова Т.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Клещевникова Т.Н.		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Клещевникова Т.Н.		Классный журнал

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 Афанасьев Р.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и	Ежемесячно,	Зам.	СП	Журнал

	качество генеральной уборки	до конца 2021 года – еженедельно	директора по АХЧ Афанасьев Р.Н.	2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХЧ Афанасьев Р.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации и результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганización		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХЧ Афанасьев Р.Н.	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	ООО «Курское медико-профилактическое объединение»		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО Утилизация пищевых отходов	2 раза в неделю	ООО «Экопол» АО «Артель»	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПи	Журнал регистрации и результатов производст
	Очистка		Зам.		

	хозяйственной площадки		директора по АХЧ Афанасьев в Р.Н.	Н 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	венного контроля
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Афанасьев в Р.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходов и дезсредств

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

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Кладовщик Терина В.А., ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Кладовщик Терина В.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справки
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик Терина В.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
	Температура и	Ежедневно	Кладовщик		Журнал

	влажность на складе		Терина В.А.		учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температуры	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Медсестра Богатырева И.М. Повар Гороховцева Н.Б.	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
	Температура готовности блюд	Каждая партия			
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Медсестра Богатырева И.М.	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Медсестра Богатырева И.М.	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в	Ежедневно	Медсестра Богатырева И.М.	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	

	рабочих растворах				
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Подсобный рабочий Малыхина Т.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Ответственный по охране труда Клещевникова Т.Н.	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 пищеблока	Количество работников с инфекционным и заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медсестра Богатырева И.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал здоровья (сотрудники)

7. Перечни

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

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
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	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	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	5–10 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)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды;	2 пробы	1 раз в год

по химическим и микробиологическим показателям	цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		
Помещения школы			
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точки	2 раза в год
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в год в темное время суток
Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	По 2 точки	1 раз в год и внепланово (после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования)
Аэроионный состав воздуха	Помещения с оргтехникoй и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей	По 3 точки	1 раз в год и внепланово (при покупке новой мебели, книг и других товаров; после ремонтных работ)

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.

№п/п	Наименование профессии (должности)	Количество работн	Наименования вредных производственных	Кратность медосмо	Кратность гигиениче
------	------------------------------------	-------------------	---------------------------------------	-------------------	---------------------

	работника согласно штатного расписанию	иков	факторов, работ	тра	ской подготовк и
1.	Директор	1	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (п.25 Приложения к Порядку, утв. Приказом Минздрава России от 28.01.2021г. № 29н)	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель директора по УВР	1	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (п.25 Приложения к Порядку, утв. Приказом Минздрава России от 28.01.2021г. №29н)	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Заместитель директора по АХЧ	1	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (п.25 Приложения к Порядку, утв. Приказом Минздрава России от 28.01.2021г. №29н)	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Учитель	43	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (п.25 Приложения к Порядку, утв. Приказом Минздрава России от 28.01.2021г. №29н)	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Преподаватель - организатор	1	Работа в организациях, деятельность которых	1 раз в год	1 раз в 2 года

	ОБЖ		связана с воспитанием и обучением детей (п.25 Приложения к Порядку, утв. Приказом Минздрава России от 28.01.2021г. №29н)		
6.	Старший вожатый	2	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (п.25 Приложения к Порядку, утв. Приказом Минздрава России от 28.01.2021г. №29н)	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Воспитатель	2	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (п.25 Приложения к Порядку, утв. Приказом Минздрава России от 28.01.2021г. №29н)	1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	Педагог дополнительного образования	1	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (п.25 Приложения к Порядку, утв. Приказом Минздрава России от 28.01.2021г. №29н)	1 раз в год	1 раз в 2 года
9.	Социальный педагог	1	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (п.25 Приложения к Порядку, утв. Приказом Минздрава России от 28.01.2021г. №29н)	1 раз в год	1 раз в 2 года
10.	Учитель -	1	Работа в	1 раз в	1 раз в 2

	логопед		организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (п.25 Приложения к Порядку, утв. Приказом Минздрава России от 28.01.2021г. №29н)	год	года
11.	Педагог – психолог	1	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (п.25 Приложения к Порядку, утв. Приказом Минздрава России от 28.01.2021г. №29н)	1 раз в год	1 раз в 2 года
12.	Педагог - библиотекарь	1	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (п.25 Приложения к Порядку, утв. Приказом Минздрава России от 28.01.2021г. №29н)	1 раз в год	1 раз в 2 года
13.	Библиотекарь	1	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (п.25 Приложения к Порядку, утв. Приказом Минздрава России от 28.01.2021г. №29н)	1 раз в год	1 раз в 2 года
14.	Главный бухгалтер	1	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (п.25 Приложения к Порядку, утв. Приказом	1 раз в год	1 раз в 2 года

			Минздрава России от 28.01.2021г. №29н), Напряженность трудового процесса (п.5.2 Приложения к Порядку, утв. Приказом Минздрава России от 28.01.2021г. №29н)		
15.	Подсобный рабочий	1	<p>Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (п.25 Приложения к Порядку, утв. Приказом Минздрава России от 28.01.2021г. №29н)</p> <p>Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (на пищеблоках всех учреждений и организаций) (п.23 Приложения к Порядку, утв. Приказом Минздрава России от 28.01.2021г. №29н).</p> <p>Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении «стоя» (п.5.1 Приложения к Порядку, утв. Приказом Минздрава России от 28.01.2021г. №29н).</p>	1 раз в год	ежегодно
16.	Повар	3	Работа в организациях,	1 раз в год	ежегодно

			<p>деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (п.25 Приложения к Порядку, утв. Приказом Минздрава России от 28.01.2021г. №29н)</p> <p>Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (на пищеблоках всех учреждений и организаций) (п.23 Приложения к Порядку, утв. Приказом Минздрава России от 28.01.2021г. №29н).</p> <p>Параметры нагревающего микроклимата (п.48 Приложения к Порядку, утв. Приказом Минздрава России от 28.01.2021г. №29н).</p>		
17.	Кладовщик	1	<p>Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (п.25 Приложения к Порядку, утв. Приказом Минздрава России от 28.01.2021г. №29н).</p> <p>Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их</p>	1 раз в год	ежегодно

			производства, хранения, транспортировки и реализации (на пищеблоках всех учреждений и организаций) (п.23 Приложения к Порядку, утв. Приказом Минздрава России от 28.01.2021г. №29н)		
18	Секретарь	1	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (п.25 Приложения к Порядку, утв. Приказом Минздрава России от 28.01.2021г. №29н), Напряженность трудового процесса (п.5.2 Приложения к Порядку, утв. Приказом Минздрава России от 28.01.2021г. №29н)	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик Терина В.А.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик Терина В.А.
Журнал здоровья (сотрудники)	Ежедневно перед	Медсестра

	началом работы работников	Богатырева И.М.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Клещевникова Т.Н.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Зам.директора Клещевникова Т.Н.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Афанасьев Р.Н.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ Афанасьев Р.Н.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	
Классный журнал, журналы внеурочной деятельности, ГПД, журналы дополнительного образования	1 раз в неделю (выборочно), 1 раз в четверть (все журналы)	Зам. директора по УВР Батлук Н.В., Клещевникова Т.Н., Чальцева Т.А. Зам.директора по ВР Афанасьева С.В.

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	Первоочередные	Ответственное
----------	----------------	---------------

возможных аварийных ситуаций	мероприятия, направленные на ликвидацию	должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший, администрация
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ Афанасьев Р.Н.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ Афанасьев Р.Н.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Директор Абрамова И.Н.
		Зам. директора по АХЧ Афанасьев Р.Н.
		Преподаватель-организатор ОБЖ Холтобин А.А.

Программу разработали:

Заместитель директора по АХЧ _____ Афанасьев Р.Н.

Заместитель директора по УВР _____ Клещевникова Т.Н.