

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Старовичугская средняя общеобразовательная школа им. Г.В. Писарева"

(МБОУ Старовичугская средняя школа им.Г.В.Писарева)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Семьян А.А.
(ФИО)

« 01 » 04

Пр. № 118 от 09.01.2025 г.



Программа производственного контроля На 2025 год (Пищеблок)

Организация :Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Старовичугская средняя общеобразовательная школа им. Г.В. Писарева"

Юридический адрес: 155310, Ивановская обл, Вичугский р-н, Старая Вичуга п, Советская ул, дом № 6

Фактический адрес: 155310, Ивановская обл, Вичугский р-н, Старая Вичуга п, Советская ул, дом № 6

Телефон: 8(49354)91135

1. Общеположения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона №52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

Программа устанавливает порядок организации, и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Старовичутская средняя общеобразовательная школа им. Г.В. Писарева" возлагается на директора Лисову Марину Геннадьевну.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на заместителя директора по АХЧ Липского Павла Юрьевича.

К настоящей Программе относятся термины соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

Производственный контроль включает:

Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

Организация медицинских осмотров.

Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает следующие данные:

Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

Объем номенклатуры, периодичности лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.12).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

4.9. Контролировать выполнение предписаний Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю и своевременно отчитываться в их выполнении.

5. Организация взаимодействия с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ивановской области.

Надзорным органом по организации производственного контроля является Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ивановской области.

В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации представляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень нормативных документов ,регламентирующие деятельность, организации и содержащих требования к обеспечению безопасности факторов среды обитания:

№п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«Осанэпид благополучия населения».	ФЗ№52 от 30.03.1999г.
2.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий»	СП 1.1.1058-01
3.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и(или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
4.	«Санитарно –эпидемиологические требования к организации общественного питания»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.	«Санитарно –эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения ,отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
6.	«Санитарно –эпидемиологические требования к содержанию городских и сельских территорий ,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 2.1.3684-21
7.	«Санитарно –эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20
8.	«Санитарно –эпидемиологические требования по профилактике инфекционных заболеваний»	СанПиН 3.3686-21
9.	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ№29 от 02.01.2000г.
10.	«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 проводят обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»	ФЗ№29 Н от 28.01.2021г.
11.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011
12.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011
13.	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011
14.	Методы контроля .Биологические и микробиологические факторы .Методы санитарно-биологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды .Методические рекомендации.	МР 4.2.0220-20

15.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации Общественного питания населения»	СП2.3/2.4.3590-20
16.	«Обезопасности пищевой продукции»	Технический регламент Таможенного союза ТРТС 021/2011 (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года №880)
17.	«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	Технический регламент Таможенного союза ТРТС 023/2011 (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года №882)
18.	«Технический регламент на масложировую продукцию»	Технический регламент Таможенного союза ТРТС 024/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года №883)
19.	«Обезопасности молока и молочной продукции»	Технический регламент Таможенного союза ТРТС 033/2013 (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09 октября 2013 года № 67)
20.	«Обезопасности мяса и мясной продукции»	Технический регламент Таможенного союза ТРТС 034/2013 (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09 октября 2013 года № 68)
21.	«Обезопасности рыбы и рыбной продукции»	Технический регламент Евразийского Экономического союза (ТР ЕАЭС 040/2016);
22.	«Обезопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»	Технический регламент Евразийского Экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 (принят решением Совета Евразийской Экономической комиссии от 23 июля 2017 года № 45)

7. Перечень химических веществ, биологических и 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

Биологические опасности:

Источниками биологически опасных факторов могут быть: люди, помещения, оборудования, вредители, неправильное хранение, особо скоропортящиеся продукты, воздух, вода, земля, растения.

Химические факторы:

Источниками химически опасных факторов могут быть: люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители

Физические факторы :

Источниками физически опасных факторов могут быть: шум, микроклимат, освещенность, наличие (присутствие) в сырье пищевой продукции инородного материала.

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля(количество замеров)	Основание
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год ,в теплый и холодный период	Помещение кухни (по 1 точке)	СП22.23670-20;СП2.4.364820;СанПиН1.2.3685-21;МУК 4.3.275610
2	Освещенность	Уровень света коэффициент пульсации	1 раз в год ,при наличии жалоб , в темное время суток	Помещение кухни (по 1 точке)	СанПиН1.2.3685-21;МУК 4.3.2812-10

8.

Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции.

- 1.Пищевое сырье поступающее в пищеблок
- 2.Хранение сырья
- 3.Производство пищевой продукции в том числе:
 - помещение и оборудование пищеблока
 - производственный процесс приготовления продукции
- 4.Реализация готовой продукции
- 5.Персонал участвующий в процессе производства пищевой продукции

Должностное лицо ответственное за своевременное и достоверное проведение производственного контроля

Директор Лисова Марина Геннадьевна

Должностное лицо осуществляющее производственный контроль

Заместитель директора по АХР Липский Павел Юрьевич

Должностное лицо ответственное за организацию питания и качественного приготовления пищи

Повар –Тесова Ольга Викторовна

9.переченьконтингентаработников,подлежащихмедицинскимосмотрам, согласноприказу Минздрава России № 29н от 28.01.2021 ипрофессионально-гигиеническойподготовке.

№ п/п	Профессия	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, педагог- психолог, заместители директора, библиотекарь	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1разв2года
		п.5.2.2 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.		
2.	Директор	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1раз в год	1разв2года
3.	Уборщик служебных помещений	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1развгод	1разв2года
		п.1.48 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1разв2 года	

4.	Гардеробщик	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1развгод	1разв2года
5.	Работники пищеблока	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1развгод	1разв2года
		п.23 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.		

		п.1.48 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1разв2 года	
		п.5.1 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.		
		п.4.8 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.		
6.	Заместитель директора по АХР, бухгалтер	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1развгод	1разв 2 года
7.	Учитель информатики, секретарь	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1раз вгод	1разв2года
		п.4.2.5приложение приказа № 29н от 28.01.2021г.	1разв2 года	
8.	Водитель школьного автобуса	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1развгод	-
		п.18.2приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1разв2года	-
9.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1развгод	-
		п.5.1 приложение приказа №29нот 28.01.2021г.		
		п.4.7 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1раз в2 года	
11.	Лаборант	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1развгод	1разв2года
		п.1.48 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.		

10.Переченьвозможныхаварийныхситуаций,связанныхсостановкойпроизводства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляетсяинформированиенаселения,органовместногосамоуправления,Управление

**Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по
Ивановской области**

№п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- Сообщение в отдел образования администрации Вичугского муниципального района Ивановской области - Сообщение в ТУ Роспотребнадзора - временная остановка работ - Организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- Сообщение в отдел образования администрации Вичугского муниципального района Ивановской области - сообщения в ТУ Роспотребнадзора - остановка работы пищеблока - организация ремонтных работ - проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации
3	Выход из строя технологического и Холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- Сообщение в отдел образования администрации Вичугского муниципального района Ивановской области - сообщения в ТУ Роспотребнадзора - остановка работы - организация ремонта отопительных систем
5	Непредвиденные ЧС: Смерчи, ураганы, наводнения, обвалы, обрушения...	

12. Мероприятия по контролю

№ п/п	Объект контроля	Определяемые показатели	Определяемые показатели, параметры контроля	периодичность	Ответственный или привлекаемая организация	НТД
Сырье, продукция, упаковка, материалы						
1.	Загрузочная	Продовольственное сырье, пищевые продукты, упаковочные и вспомогательные материалы	Оценка условий транспортирования и сроков годности Наличие сопроводительных документов обеспечивающее прослеживаемость продукции, наличие информации, декларации (сертификатов, соответствующего свидетельства о гос. регистрации) Наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировки безопасности) Оценка состояния упаковки (целостность) транспортной, потребительской Оценка качества и безопасности путем проведения лабораторных исследований	Каждая партия Каждая партия Каждая партия Каждая партия При необходимости (сомнения в доброкачественности и безопасности)	Заместитель директора по АХЧ Заместитель директора по АХЧ Заместитель директора по АХЧ Заместитель директора по АХЧ Заместитель директора по АХЧ Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ивановской области» по договоренности	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 022/2011

2	Складское помещение	Сырье и пищевые продукты, упаковка и вспомогательные материалы	Условия хранения пищевой продукции Оценка маркировки ,сроков годности Оценка состояния упаковки Сырье и пищевые продукты Оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид ,запах и т.д) Оценка качества и безопасности с помощью лабораторных исследований на соответствие требованиям НТД (по санитарно-химическим и микробиологическим показателям)	Ежедневно с регистрацией в журнале Ежедневно Ежедневно Ежедневно При необходимости (сомнения в доброкачественности и безопасности)	Заместитель директора по АХЧ Заместитель директора по АХЧ Заместитель директора по АХЧ Заместитель директора по АХЧ Заместитель директора по АХЧ, Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ивановской области» по договоренности	ТРПС 021/2011 ТРПС 005/2011 ТРПС 022/2011
3	Мясо-рыбный цех, овощной цех	Сырье и пищевая продукция	Оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид ,запах и т.д) Оценка сроков годности и условий хранения Оценка качества и безопасности с помощью лабораторных исследований на соответствие требованиям НТД (по санитарно-химическим и микробиологическим показателям) контроль технологического процесса	Каждая партия Каждая партия При необходимости (сомнения в доброкачественности и безопасности) Каждая партия	Повар Повар Повар, Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ивановской области» по договоренности Повар	ТРПС 021/2011 ТРПС 005/2011 ТРПС 022/2011
4	Контроль	Готовая продукция	Проведение лабораторных исследований по показателям: А)органические Б)микробиологические 2-3 блюда В)рацион питания(калорийность) Г)Витаминизация 3 блюда	Каждая партия с регистрацией в журнале 2р.в год 1р.в год 2р.в год	Повар, Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ивановской области» по договоренности	ТРПС 021/2011 ТРПС 005/2011 ТРПС 022/2011
5	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	-Визуальная оценка исправности работы оборудования,средств автоматического контроля ,инвентаря. -проверка средств автоматического контроля	Перед началом работы Согласно графика по договору	Заместитель директора по АХЧ Заместитель директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.3590
6	Контроль за функционированием	Вентиляция Водоснабжение Водоотведение	-Визуальная оценка исправности	Ежедневно перед началом работы	Заместитель директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.3590

	инженерных систем	Освещение				
7	Контроль за состоянием отделки помещений	Состояние поверхности пола, стен, потолка, производственных помещений	-Визуальная оценка поверхностей пола, стен, потолка производственных помещений	Ежедневно перед началом работы	Заместитель директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.3590
8.	Качество используемой воды	Вода питьевая	- лабораторные исследования : А)санитарно-химические показатели Б)микробиологические показатели	1раз в 6 месяцев 1раз в 6 месяцев	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ивановской области» по договоренности	СанПиН 2.1.4.1074-01
9.	Качество моющих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	Визуальная оценка применяемых дезинфицирующих средств ,разрешенных для применения в общепите и пищевой промышленности -визуальная оценка соответствия применяемых дезинфицирующих и моющих средств для обработки поверхностей -лабораторный контроль качества дезинфицирующих и моющих средств (массовая доля действующего вещества)	Перед использованием Перед использованием 2 раза в год	Повар Повар Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ивановской области» по договоренности	СП 2.2.3670-20
10	Качество проводимой обработки и дезинфекции	Оборудование ,инвентарь, производственные помещения ,персонал	Лабораторный контроль : Смывы БГКП Смывы (я/гельментов)	2 раза в год , но не меньше 10 смывов	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ивановской области» по договоренности	СП 2.2.3670-20
11	Личная гигиена персонала	Работники занятые в приготовлении пищевой продукции	-оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров -Оценка наличия / отсутствия инфекционных заболеваний , осмотр видимых кожных покровов,слизистых. -опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у сотрудника , его ближайших родственников и совместно проживающих лиц. Визуальный контроль за качеством обработки рук	При поступлении на работу и ежегодно Перед началом работы ежедневно с отметкой в журнале Перед началом работы ежедневно с отметкой в журнале Ежедневно до начала работы и в течении дня	ЛДЦ «Вита Авис» Повар Повар Повар	ФЗ№29 Н от 28.01.2021г.

Программу разработали:

Заместитель директора по АХР

/_Липский П.Ю./