

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 20 имени 1 Мая города Евпатории Республики Крым»

Принято
Общим собранием работников МБДОУ
«ДС № 20 имени 1 Мая»
№ 1 от 09.01.2025

Утверждаю
Заведующий МБДОУ «ДС № 20 имени
1 Мая»
Приказ 01-21/23 от 09.01.2025

ПРОГРАММА

**Производственного контроля соблюдения
санитарных правил и выполнения санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении
«Детский сад № 20 имени 1 Мая города Евпатории Республики Крым» на 2025 год**
Адрес: 297402, Ул. Революции, д. 22/2/7, г. Евпатория, Республика Крым

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 20 имени 1 Мая города Евпатории Республики Крым»
Сокращённое наименование:	
	МБДОУ «ДС № 20 имени 1 Мая»
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: дошкольное образование;
Юридический адрес:	297402, Ул. Революции, дом 22/2/7, г.Евпатория, Республика Крым
Фактический адрес:	297402, Ул. Революции, дом 22/2/7, г.Евпатория, Республика Крым
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	908 м ²
Оборудование	Оборудование пищеблока - холодильники -7 шт., варочная плита – 2 шт., духовой шкаф -1 шт., мясорубка – 3 шт., овощечистка – 1 шт., овощерезка – 1 шт., конвектомат Оборудование прачечной – стиральные машины – 3 шт., сушильные машины – 3 шт.. Оборудование для проведения учебной деятельности – интерактивные доски – 2 шт., телевизоры – 7шт., микроскопы – 4шт.,) Оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер)
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	Централизованная (автономная котельная)
Система водоснабжения	горячая и холодная (централизованная)
Система канализации	подключено к городской сети канализации

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- 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»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;

- 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 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

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

№п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	- общий контроль соблюдения официально изданных санитарных правил; - контроль организации плановых медицинских осмотров работников; - контроль организации профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений	Распоряжение от 23.04.2019 № 1973
2	Старший воспитатель	- контроль соблюдения санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий; - исполнение мер по устранению, выявленных нарушений	Должностная инструкция старшего воспитателя
3	Медицинская сестра	- организация прохождения персоналом плановых медицинских осмотров и наличия у них личных медицинских книжек; - контроль соблюдения работниками личной гигиены; - ведение учёта и отчётности по производственному контролю; - организация лабораторно-производственного контроля;	Должностная инструкция медсестры
4	Специалист административн	- контроль соблюдения санитарных требований к	Должностная инструкция

	о-хозяйственной деятельности	содержанию помещений и территории; - ведение документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений	
5	Ответственный по питанию	- организация питания воспитанников; - отслеживание витаминизации блюд; - ведение учётной документации по питанию.	Приказ № 01-21/15 От 09.01.2025.
6	Специалист по охране труда	- проведение СОУТ работников МБДОУ; - контроль соблюдения работниками правил охраны труда.	Должностная инструкция специалиста по охране труда

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

№п/п	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учёта результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год тёплое и холодное время 7 помещения	Помещения и рабочие места по 1 точке (14 замеров)	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.2.4.5.4.8 - 96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещённость	Уровни света, коэффициент пульсации Искусственное освещение 7 комнат	2 раза в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке) 14 замеров	СП 52.13330.2 016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол

3	Шум	Уровни звука, звукового давления 3 помещения	1 раз в год	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке) 3 замера	СН 2.2.4/2.1.8. 562- 96, ГОСТ 23337-2014	Протокол
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в год	Помещения (1 проба)	МУ 2.2.5.2810 -10.2.2.5	Протокол
		-аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании - азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехники - кондиционерами принудительной вентиляцией (1 проба)	МУ 2.2.5.2810 -10. 2.2.5	Протокол
5	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования	1 раз в год	1 средняя проба из 6 песочниц (1 проба)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
		Радиологические исследования	1 раз в год	(1 проба)		Протокол
6	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП,-20 паразитологические исследования)- 5 смывов	1 раз в год	пробы Игровые уголки: -игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: - с постельного белья, с пола,	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол

				батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: -с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков		
				Пищеблок – 5 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в группах: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.4.1074-01 1 проба 1 раз в год-на бак.пок. 1 проба 1 раз в год-хим.пок.	Протокол
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные,	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	8 блюд Протокол

	продукции			яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)		
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Обед 3-4- блюда		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	1 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

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

№ п/п	Профессия	Кол-во человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Экономист	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	7	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Специалист по документационному обеспечению персонала	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год
7	Специалист АХД	1	1 раз в год	1 раз в год
8	Помощники	6	1 раз в год	1 раз в год

	воспитателя			
9	Работники пищеблока	3	1 раз в год	1 раз в год
10	Сторож	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Машинист по стирке белья	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Машинист, оператор водогрейных котлов	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Медицинская сестра	1	1 раз в год	1 раз в год

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

6.1. Работа:

№п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении СОУТ от 12.03.2020 г.

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия на осуществление образовательной деятельности от 09.10.2017 № 1191

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

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Специалист административно-хозяйственной деятельности

Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Специалист административно-хозяйственной деятельности
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Специалист административно-хозяйственной деятельности, медицинская сестра
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Специалист административно-хозяйственной деятельности
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Специалист административно-хозяйственной деятельности
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Специалист административно-хозяйственной деятельности
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Специалист административно-хозяйственной деятельности
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность входящего сырья и пищевых продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Плановые мероприятия, направленные на контаминацию иерсиниями овощей и фруктов в овощехранилищах	МУ 3.1.1.2438-09, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При подготовке к хранению нового урожая, при хранении	Кладовщик
Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Кладовщик, медсестра
Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств при мытье посуды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медсестра
Соблюдение технологии	СанПиН	Каждый	Медсестра (ответственный)

приготовления блюд по технологическим документам	2.3/2.4.3590-20	технологический цикл производства	за организацию питания)
Качество и безопасность приготовленной пищевой продукции (суточная проба)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медсестра (ответственный за организацию питания)
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Медсестра
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медсестра
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медсестра, старший воспитатель
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медсестра
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медсестра
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в неделю	Медсестра
Организация и проведение санитарно-	Программа мероприятий	По необходимости	Медсестра

противоэпидемиологических мероприятий при карантине			
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медсестра
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медсестра
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	3 раза в неделю	Уборщик, специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	Ежедневно	Помощники воспитателя, кухонный рабочий
Дезинсекция	СанПин 5.2.3472-17	Истребительные мероприятия – не реже 1 раз в квартал	Специалист административно-хозяйственной деятельности специализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Истребительные мероприятия не реже 1 раза в квартал	Специалист административно-хозяйственной деятельности специализированная организация

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
--------------------------------------	--------------------------	--------------------

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Специалист административно-хозяйственной деятельности
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Специалист административно-хозяйственной деятельности (кладовщик)
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медсестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медсестра
Рабочий лист ХААСП	По графику	Член группы ХАССП
Отчеты группы ХАССП	По графику	Председатель группы ХАССП
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медсестра
Журнал аварийных ситуаций Журнал аварийных ситуаций	По факту	Специалист административно-хозяйственной деятельности
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Еженедельно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения; личные медицинские книжки работников	По факту	Медработник
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения; Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Специалист административно-хозяйственной деятельности
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Специалист административно-хозяйственной деятельности

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых

осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	- прекращение работы пищеблока; - сокращение рабочего дня; - организация подвоза воды для технических целей; - обеспечение запаса бутилированной питьевой воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	- ежедневно влажная уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств; - проветривание; - наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; - реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	- введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	- приостановление деятельности до ликвидации аварии; - вызов специализированных служб
5.	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
6.	Пожар	- вызов пожарной службы; - эвакуация; - приостановление деятельности

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	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 специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медсестра
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медсестра
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медсестра
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Специалист административно-хозяйственной деятельности
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медсестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений	Немедленно (при	Специалист административно-хозяйственной

	санитарных норм	выявлении)	деятельности
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию	Заведующий

Программу разработал:

Ответственный по питанию
(медицинская сестра)

Тификова Л.Р.