

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 17 общеразвивающего вида Кронштадтского района Санкт-Петербурга**

197760, Санкт-Петербург, г. Кронштадт, пр.Ленина д. 3, литера А, тел\факс (812)  
sad17kron@mail.ru

**ПРИНЯТА**

Общим собранием работников  
ГБДОУ детского сада № 17  
Кронштадтского района  
Санкт-Петербурга  
протокол № 1  
от 13.01.2025 года

**УТВЕРЖДЕНА**

**Приказом** заведующего ГБДОУ детский сад  
№ 17 Кронштадтского района  
Санкт-Петербурга  
от 13.01.2025 г. № 8-Д

\_\_\_\_\_ Э.Ю.Саркисова

**Программа (план) производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил  
и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий в  
государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
детский сад № 17 общеразвивающего вида  
Кронштадтского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург

2024

## 1. Паспорт программы

|   |   |
|---|---|
| Характеристика объекта                        | Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 17 общеразвивающего вида Кронштадтского района Санкт-Петербурга |
| Тип объекта                                   | образовательная организация   |
| Виды деятельности, которые осуществляет ГБДОУ | образовательная, реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.   |
| Юридический адрес                             | 197760, Санкт-Петербург, г. Кронштадт, пр., Ленина., д.3, литера А  |
| Фактический адрес                             | 197760, Санкт-Петербург, г. Кронштадт, пр., Ленина., д.3, литера А  |
| <b>Характеристика здания</b>                  |   |
| Тип здания, в котором расположен объект       | отдельно стоящее, трехэтажное здание, приспособленное под детский сад   |
| Площадь                                       | 960,9 кв.м.   |
| Оборудование                                  | Оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения игр и проведения учебной деятельности                          |
| <b>Характеристика инженерных систем</b>       |   |
| Освещение                                     | естественное и искусственное  |
| Система вентиляции                            | естественная, приточно-вытяжная   |
| Система отопления                             | централизованная, от городской сети   |
| Система водоснабжения                         | горячая и холодная, централизованные  |
| 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 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 утверждены СанПиН 3.3686-21 Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней (далее - СанПиН 3.3686-21).
- 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»;
- 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»;
- 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 № 29 н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

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

| № п/п | Фамилия имя отчество         | Должность             | Функции  | Приказ |
|-------|------------------------------|-----------------------|--|--------|
| 1.    | Саркисова Эвелина Юрьевна    | заведующий ГБДОУ      | общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;<br>организация плановых медицинских осмотров работников;<br>разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;<br>устранение выявленных нарушений |        |
| 2.    | Люточкина Ольга Владимировна | Заведующий хозяйством | контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;<br>исполнение мер по устранению выявленных нарушений;<br>организация профессиональной подготовки и аттестации работников;  |        |

|    |                                    |                       |  |                              |
|----|------------------------------------|-----------------------|--|------------------------------|
| 3. | Сяткина Ольга Евгеньевна           | Учитель-логопед       | - контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;<br>- организация лабораторно-инструментальных исследований;<br>- ведение учетной документации;<br>- разработка мер по устранению выявленных нарушений;<br>- контроль охраны окружающей среды; |                              |
| 4. | Люточкина Ольга Владимировна       | Заведующий хозяйством | контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;  |                              |
| 5. | Люточкина Ольга Владимировна       | Заведующий хозяйством | контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;<br>организация лабораторно-инструментальных исследований;<br>ведение учета и отчетности по производственному контролю;   |                              |
| 6. | Ветчинкина Анастасия Александровна | кладовщик             | контроль организации питания;<br>ведение учетной документации;   | Приказ № 1-Д от 09.01.2024 г |
| 7. | Сяткина Ольга Евгеньевна           | Учитель-логопед       | контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров, вакцинации и наличием личных медицинских книжек;   |                              |

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.

| № | Объект контроля | Показатели             | Кратность    | Место контроля (количество замеров)              | Форма учета результатов   |
|---|-----------------|------------------------|--------------|--|---|
| 1 | Микроклимат     | Измерение микроклимата | 2 раза в год | Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке) | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |

|   |   |   |                                  |   |   |
|---|---|---|----------------------------------|---|---|
| 2 | Освещенность  | Измерение и расчет показателей освещенности   | 2 раз в год в темное время суток | Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)  | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 3 | Мебель  | Замеры мебели   | 1 раза в год                     | Помещения для детей   |   |
| 5 | Песок в детских песочницах                                  | Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль | 1 раз в год                      | 4 пробы из песочниц   | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 6 | Бактериологические и паразитологические исследования смывов | Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования) | 2 раза в год                     | Игровые уголки – 15 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков) | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
|   |   |   |                                  | Пищеблок – 10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, столов)  |   |
|   |   | Смывы иерсинии  | 3 раза в год                     | Оборудова-  |   |

|   |                                |  |   |   |   |
|---|--------------------------------|--|---|---|---|
|   |                                |  | перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки    | ние, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (10 смывов)   |   |
| 7 | Исследования питьевой воды     | Микробиологические исследования  | 1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы) | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 8 | Исследования пищевой продукции | Микробиологические исследования проб готовых блюд                          | 3 раза в год  | Салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)                      | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
|   |                                | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раз в год   | Рацион питания (2 пробы)  |   |
| 9 | Исследования пищевой продукции | Микробиологические исследования сырой продукции                            | 3 раза в год  | яйцо, кура, мясо, рыба  | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
|   |                                |  | 1 раз в год   |   |   |

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

| № п/п | Профессия | Количество человек | Кратность     |               |
|-------|-----------|--------------------|---------------|---------------|
|       |           |                    | Периодический | Гигиеническая |
|       |           |                    |               |               |

|    |                                   |                       | <b>и<br/>внеочередной<br/>медицинский<br/>осмотр</b> | <b>подготовка и<br/>аттестация</b> |
|----|-----------------------------------|-----------------------|--|------------------------------------|
| 1  | Заведующий                        | 1                     | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года                     |
| 2  | Заведующий хозяйством             | 1                     | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года                     |
| 3  | Воспитатели                       | 12                    | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года                     |
| 4  | Старший воспитатель               | 1                     | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года                     |
| 5  | Музыкальный работник              | 1                     | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года                     |
| 6  | Инструктор по физической культуре | Внутреннее совмещение | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года                     |
| 7  | Учитель-логопед                   | Внутреннее совмещение | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года                     |
| 8  | Повар                             | 2                     | 1 раз в год  | 1 раз в год                        |
| 9  | Помощник воспитателя              | 6                     | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года                     |
| 10 | уборщик территорий                | 1                     | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года                     |
| 11 | рабочий по КО и РЗ                | Внутреннее совмещение | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года                     |
| 12 | уборщики служебных помещений      | Внутреннее совмещение | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года                     |
| 13 | кастелянша                        | Внутреннее совмещение | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года                     |
| 14 | кладовщик                         | Внутреннее совмещение | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года                     |
|    | <b>Всего работников</b>           |                       |  |                                    |

**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. Деятельность:

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Деятельность</b> | <b>Документ</b>                     |
|------------------|---------------------|-------------------------------------|
| 1                | Образовательная     | Лицензия № 2958 от 04 мая 2017 года |

**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.**

| <b>Объект контроля</b>                           | <b>Показатели</b>   | <b>Срок</b>                       | <b>Ответственный</b>   |
|--|---|-----------------------------------|--|
| Санитарное состояние территории                  | Кратность и качество уборки   | Ежедневно (утром и вечером)       | Заместитель заведующего по АХР                                 |
| Санитарное состояние помещений и оборудования    | Кратность и качество:<br>– текущей уборки;                              | Ежедневно (в течение дня)         | заместитель заведующего по АХР                                 |
|  | – генеральной уборки  | Еженедельно, до конца 2022 года   |  |
| Дезинсекция                                      | – профилактика  | 2 раза в месяц                    | Заместитель заведующего по АХР, рабочий по обслуживанию здания |
|  | – обследование  |                                   |  |
|  | – уничтожение   | По необходимости                  | Специализированная организация                                 |
| Дератизация                                      | – профилактика  | Ежемесячно                        | Заместитель заведующего по АХР, рабочий по обслуживанию здания |
|  | – обследование  | Весной и осенью, по необходимости |  |
|  | – уничтожение   |                                   | Специализированная организация                                 |
| Освещенность территории и помещений              | – наличие и состояние осветительных приборов;                           | 1 раз в месяц                     | Заместитель заведующего по АХР                                 |
|  | – наличие, целостность и тип ламп                                       |                                   |  |
| Микроклимат помещений                            | – температура воздуха;  | 1 раз в месяц                     | Заместитель заведующего по АХР                                 |
|  | – кратность проветривания;  |                                   |  |
|  | – влажность воздуха (склад пищеблока)                                   | Ежедневно                         | кладовщик  |
| Песок в песочницах                               | – наличие крышки на песочнице   | После каждой прогулки             | Старший воспитатель  |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат) | Каждая партия                     | кладовщик  |

|   |  |                             |  |
|---|--|-----------------------------|--|
|   | <p>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)</p> <p>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям</p> |                             |  |
| Внутренняя отделка помещений                          | Состояние отделки  | Ежеквартально               | Рабочий по обслуживанию здания                       |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья           | <p>– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;</p> <p>– условия доставки продукции транспортом;</p>  | Каждая партия               | Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | – сроки и условия хранения пищевой продукции   | Ежедневно                   | Ответственный по питанию, кладовщик                  |
|   | – время смены воды в куллерах  | Ежедневно                   | Ответственный по питанию                             |
|   | – температура и влажность на складе  | Ежедневно                   | Кладовщик  |
|   | – температура холодильного оборудования;   |                             |  |
| Приготовление пищевой продукции                       | – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам   | Каждый технологический цикл | Повар  |
|   | – точность технологических процессов   |                             | Повар  |
|   | – температура готовности блюд;   | Каждая партия               |  |

|   |   |  |                                |
|---|---|--|--------------------------------|
| Готовые блюда                           | – суточная проба  | Ежедневно от каждой партии   | Повар                          |
|   | – дата и время реализации готовых блюд;   | Каждая партия  | Повар                          |
| Обработка посуды и инвентаря            | – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах    | Ежедневно  | заместитель заведующего по АХР |
|   | – состояние оборудования, инвентаря и посуды                                    |  | заместитель заведующего по АХР |
|   | – обработка инвентаря для сырой готовой продукции;                              |  | кладовщик                      |
| Мебель и оборудование                   | Оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка | 2 раза в год, сентябрь, январь                                     | Старший воспитатель            |
|   | Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями                       | Каждая партия  | Старший воспитатель            |
| Показатели образовательного процесса    | Режим дня групп   | 1 раз в неделю   | Старший воспитатель            |
| Здоровье                                | Утренний прием детей, термометрия   | Ежедневно  | Воспитатели                    |
|   | Вакцинация  | В соответствии с национальным календарем профилактических прививок | Ответственный сотрудник        |
|   | Осмотр воспитанников на педикулез   | 1 раз в месяц  | Воспитатель                    |
| Профилактика заболеваний                | Оздоровление  | Июнь, июль, август   | Старший воспитатель            |
| Состояние здоровья работников пищеблока | Количество работников с инфекционными заболеваниями, поврежде-                  | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока             | Ответственный сотрудник        |

|                                     |   |                |                         |
|-------------------------------------|---|----------------|-------------------------|
|                                     | ниями кожных покровов   |                |                         |
| Гигиеническая подготовка работников | Обучение и аттестация работников пищеблока                    | Ежегодно       | Заместитель заведующего |
|                                     | Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока) | 1 раз в 2 года |                         |

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

| <b>Наименование форм учета и отчетности</b>  | <b>Периодичность заполнения</b>                  | <b>Ответственное лицо</b>                                    |
|--|--|--|
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании                        | Ежедневно  | кладовщик  |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях                          | Ежедневно  | кладовщик  |
| Гигиенический журнал (сотрудники)  | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | ответственный сотрудник                                      |
| Ведомость контроля за рационом питания   | Ежедневно  | Ответственный по питанию                                     |
| График смены кипяченой воды  | Не реже 1 раза каждые 3 часа                     | Ответственный по питанию                                     |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей  | По факту   | Заведующий хозяйством  |
| Журнал аварийных ситуаций  | По факту   | Заведующий хозяйством  |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез  | Ежемесячно                                       | Воспитатели  |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту   | ответственный сотрудник по приказу                           |
| Личные медицинские книжки работников   |  |  |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля                            | По факту   | Заведующий хозяйством, работник по техническому обслуживанию |
| Журнал визуального производственного контроля  | По факту   | Заведующий хозяйством, учитель-логопед                       |
| Журнал инструментальных и лабора-  | По факту   | Заведующий хозяйством  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| торных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний |  |  |
|--|--|--|

**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 2 часов  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>• обеспечение запаса бутилированной воды</li> </ul>   |
| 2.    | Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневно влажная уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>• проветривание;</li> <li>• наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> </ul>   |
| 3.    | Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев | <ul style="list-style-type: none"> <li>• введение карантина;</li> <li>• реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>  |
| 4.    | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>• вызов специализированных служб</li> </ul>   |
| 5.    | Неисправная работа холодильного оборудования  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul> |
| 6.    | Пожар   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• вызов пожарной службы;</li> <li>• эвакуация;</li> </ul>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• приостановление деятельности</li> </ul> |
|--|--|--|

**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 хозяйством         |
| 4     | Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль  | 1 раз в 3 года                          | Заведующий хозяйством         |
| 5     | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переподготовки   | При приеме на работу и по необходимости | Учитель-логопед               |
| 6     | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке             | По графику                              | Ответственный за охрану труда |
| 7     | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм  | Немедленно (при выявлении)              | Заведующий хозяйством         |
| 8     | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | Ежегодно                                | Заведующий                    |

Программу разработали:

Заведующий ГБДОУ

Ответственный за охрану труда

Э.Ю.Саркисова

О.В.Люточкина

Ответственный по питанию

А.А.Ветчинкина