

БАШКОРТОСТАН  
РЕСПУБЛИКАҢЫ  
ИШЕМБАЙ РАЙОНЫ  
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ  
ИШЕМБАЙ КАЛАҢЫНЫҢ  
КАТНАШ ТӨРЗӨГЕ  
«АЛЕНУШКА» 31-СЕ  
БАЛАЛАР БАКСАҢЫ  
МУНИЦИПАЛЬ  
АВТОНОМИЯЛЫ  
МӘКТӘПКӘСӘ БЕЛЕМ  
БИРЕУ УЧРЕЖДЕНИЕҢЫ  
(БР Ишембай районы МР  
Ишембай к. катнаш төрзәге  
«Аленушка» 31-се балалар  
баксаһы МАМББУ)



МУНИЦИПАЛЬНОЕ  
АВТОНОМНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД  
№ 31 «АЛЕНУШКА»  
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА  
ГОРОДА ИШИМБАЯ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
ИШИМБАЙСКИЙ РАЙОН  
РЕСПУБЛИКА  
БАШКОРТОСТАН  
(МАДОУ детский сад № 31  
«Аленушка» комбинированного  
вида г. Ишимбая МР  
Ишимбайский район РБ)

**БОЙОРОК**

01 июль 2024 й.  
Ишембай к.

№ 224

**ПРИКАЗ**

01 июля 2024 г.  
г. Ишимбай

**Об организации питания  
воспитанников и работников образовательного учреждения**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п р и к а з ы в а ю:

1. Всем сотрудникам дошкольного образовательного учреждения, ответственным за организацию питания воспитанников, строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 20-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,6-х лет до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 и 12-ти часовым режимом функционирования», Питание детей осуществлять в соответствии с согласованным с заведующим меню и утвержденным индивидуальным предпринимателем предоставляющие услуги питания в учреждения согласно договора. При замене одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий пользоваться таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к Правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3. Возложить персональную ответственность за организацию рационального и качественного питания воспитанников на работников пищеблока и старшую медицинскую сестру Каримову В.Ш.

4. Возложить персональную ответственность за организацию питания детей в группе возложить на воспитателей.

5. Возложить персональную ответственность за качественное приготовление пищи для детей в детском саду на шеф-повара и поваров  
ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ КИНЗЯБАЕВОЙ ГУЛЬНАЗ РАЖАПОВНЕ

- шеф-повар: Шагиева Венера Зуфаровна

- повар: Ямилова Гульчачак Зуфаровна

- повар: Скорнякова Татьяна Анатольевна

- кухонный рабочий: Овсянникова Вера Ивановна

оказывающие услуги питания в учреждении согласно договора.

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать бракеражную комиссию по закладке основных продуктов в котлы в следующем составе:

– От администрации: Заведующий – Брайцева Т.В.

– Медицинский работник: Старшая медсестра – Каримова В.Ш.

– Работник пищеблока: Шагиева В.З. шеф-повар, в период её отсутствия Ямилова Гульчачак Зуфаровна повар – представитель Индивидуального предпринимателя Кинзябаевой Гульназ Ражаповны (в период их отсутствия лица, выполняющие на данный момент их должностные обязанности).

7. Старшей медицинской сестре Каримовой В.Ш. обновить список детей, нуждающихся в диетическом питании (аллергиков) согласно медицинских заключений предоставленных родителями (законными представителями) воспитанников и предоставить их ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЮ КИНЗЯБАЕВОЙ ГУЛЬНАЗ РАЖАПОВНЕ оказывающей услуги питания в детском саду, для организации диетического питания на основании представленных родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача, наличием индивидуального меню, разработанного специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка. Данные списки уточнять старшей медицинской сестре ежемесячно.

8. Старшей медицинской сестре Каримовой В.Ш.:

Осуществлять систематический контроль:

- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;

- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);

- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;

- за ежедневный контроль отбора суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в холодильнике при температуре +2°...+6°;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции)
- правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- работой пищеблока по утвержденному и правильно оформленному меню;
- разделкой продуктов, осуществлять качественное и своевременное приготовление блюд в соответствии с их технологией учитывая возраст детей детского сада (ранний и дошкольный);
- не включением в рацион питания воспитанников, запрещенные блюда, а также без термической обработки сметану, творог, молоко;
- за наличием и обновлением маркировки кухонной посуды, инвентаря, ванн, оборудования, разделочного;
- за качеством и безопасностью готовых блюд;
- ежедневно контролировать санитарное состояние пищеблока, следить за закладкой продуктов, правильной кулинарной обработкой их, объемом выхода блюд, вкусовыми качествами пищи;
- требовать от повара строго соблюдения правил технологии приготовления пищи, отбора, и хранения суточных проб готовой пищи, сроков реализации скоропортящихся продуктов;
- систематически информировать родителей, об организации питания детей в домашних условиях;
- обеспечить оптимизацию рационов питания воспитанников, в первую очередь, пищевыми продуктами, обогащенными витаминами и микроэлементами, йодированная соль, аскорбиновая кислота;
- периодически проводить мониторинг питания воспитанников МАДОУ;
- хранением личных вещей на пищеблоке и недопущении наличия украшений на работниках.

Ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

- надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений.
- правила обработки посуды, маркировки кухонной посуды.
- личную гигиену сотрудников пищеблока.
- хранение продуктов и сроки реализации скоропортящихся продуктов.

Возложить ответственность за:

- журнала здоровья работников пищеблока,
- медицинскую аптечку;
- своевременно заполнять нормативно-учетные журналы на пищеблоке, в журнале «Здоровье», вести учет состояния здоровья помощника воспитателя;

■ наличие на пищеблоке:

- инструкций по охране труда и технике безопасности, должностных инструкции; инструкций по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима,
- картотеки технологии приготовления блюд,
- медицинской аптечки,
- графика закладки продуктов,
- графика выдачи готовых блюд,
- норм выхода готовых блюд,
- вымеренную посуду с указанием объема блюд,

9. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями детского сада (бракеражная комиссия) и поставщика.

10. Запрещается получать у поставщиков продукты без сопроводительных документов, подтверждающих качество продуктов и их пригодность к употреблению в соответствие с требованиями, упаковочных ярлыков на основании заключенных договоров с поставщиками.

11. Завхозу Ивановой Л.М.

- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения) и своевременным обновлением инвентаря на пищеблоке и осуществлением ремонта технологического оборудования;
- проверить складские помещения для хранения на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование - контрольных термометров;
- осуществлять контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения.

12. Воспитателям:

- строго следить за правильной сервировкой стола, доведение до каждого воспитанника нормы питания, формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этике приема пищи;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций возрасту)
- ежедневно в 7:30 утра вывешивать меню в группах с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- во время приема пищи детьми воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков, приучать правильно, пользоваться столовыми



приборами, правильно сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, полоскать рот, хорошо пережевывать пищу;

- осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания, режима дня.

- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности
- качества питьевой воды.

13. Возложить на воспитателей ответственность;

- за правильное ведение табеля присутствующих детей;
- соответствие поданных сведений о фактическом присутствии детей,
- наличие справки о состоянии здоровья после отпуска с анализами на яйца глист и энтеробиоз;
- работу с родителями о предупреждении, о выходе ребенка или его отсутствия (по болезни или заявлению родителей), по каким-то другим причинам;

14. Помощникам воспитателя:

- строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям 2-е блюдо;
- соблюдать соответствие порционных норм блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры, смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды отмечать в графике; перед сменой кипяченой воды емкость полностью освободить от остатков воды, промыть в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, сполоснуть.

15. Утвердить график приема пищи воспитанников:

- завтрак
- второй завтрак;
- обед;
- полдник;
- ужин.

16. Утвердить график закладки основных продуктов:

ЗАВТРАК:

Масло – 7.45

Сахар – 7.45

Молоко – 7.45

Хлеб – 7.45

2 ЗАВТРАК:

Сахар – 9.30

ОБЕД:

Мясо – 6.30

Масло – 10.00

Сахар – 10.00

Хлеб – 10.00

ПОЛДНИК:

Сахар – 14.30

Молоко – 14.30

Х/б изделия – 14.30

УЖИН:

Сахар – 16.00

Масло – 16.00

Молоко – 16.00

Хлеб – 16.00

Тесто на полдник: 10.00

17. Запись о проведенном контроле по закладке основных продуктов производить в специальном журнале, который хранится на пищеблоке; ответственность за его ведение возлагается на старшую медицинскую сестру Каримову В.Ш.

18. Утвердить график выдачи готовых блюд на группы:

ВОЗРАСТНАЯ ГРУППА	№ ГРУПП	ЗАВТРАК	II ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК	УЖИН
ГРУППА РАННЕГО ВОЗРАСТА	1,2	08.10	09.40	11.20	15.00	17.55
МЛАДШАЯ ГРУППА	3,5	08.10	09.40	11.30	15.10	
СРЕДНЯЯ ГРУППА	7,9	08.15	09.50	11.40	15.00	
СТАРШАЯ ГРУППА	10,11,13	08.15	10.00	11.50	15.00	

ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ ГРУППА	6,8,12	08.20	10.20	12.00	15.10	
----------------------------	--------	-------	-------	-------	-------	--

19. Всем работникам, решившим питаться в учреждении по личным заявлениям, включать в меню 2 блюдо и хлеб на обед (по норме детского меню).

20. Назначить ответственным за ведения табеля посещаемости детей, табеля питания работников МАДОУ на старшую медицинскую сестру Каримову В.Ш.

21. Ответственному за ведение табеля ежемесячно (в последний рабочий день) подавать табель заведующему для предоставления в МКУ ЦБ ОУ МР Ишимбайский район РБ, а так же передавать данный табель представителю ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ КИНЗЯБАЕВОЙ ГУЛЬНАЗ РАЖАПОВНЕ.

22. Старшей медицинской сестре постоянно вести всю документацию на пищеблоке в соответствие с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20.

23. В период введения режима повышенной готовности в связи с угрозой распространения новой короновирусной инфекции:

- Утвердить график уборки помещений склада продуктов питания.

#### ГРАФИК УБОРКИ ПОМЕЩЕНИЙ СКЛАДА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Вид уборки	Период проведения	День недели	Объекты обработки
<b>ГЕНЕРАЛЬНАЯ УБОРКА</b>	1 раз в неделю с применением моющих и дезинфицирующих средств	<b>ЧЕТВЕРГ</b>	Помещение склада
			Холодильное оборудование
			Помещение склада
			Холодильное оборудование
Для проведения генеральной уборки используется дезинфицирующее средство Хлормисепт Р			

- Утвердить график уборки, проветривания помещений пищеблока.

#### ГРАФИК УБОРКИ, ПРОВЕТРИВАНИЯ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА

Вид уборки	Период проведения	День недели	Объекты обработки
<b>ГЕНЕРАЛЬНАЯ УБОРКА</b>	1 раз в неделю с применением моющих и дезинфицирующих средств	<b>ПЯТНИЦА</b>	Цех сырой продукции
			Цех готовой продукции
			Помещение моечной
			Помещение для получения пищи

**Для проведения генеральной уборки используется дезинфицирующее средство Хлормисепт Р**

**ПРОВЕТРИВАНИЕ НЕ МЕНЕЕ 10 МИНУТ ЧЕРЕЗ КАЖДЫЕ 1,5 ЧАСА  
В ТЕЧЕНИЕ РАБОЧЕГО ДНЯ**

24. Утвердить график размораживания холодильного оборудования: 10, 20, 30 числа каждого месяца.

25. Утвердить график выдачи продуктов из кладовой на пищеблоке: с 14.00 до 14.30 часов.

26. Старшему воспитателю Хваловой Л.А. контролировать за:

- своевременным осуществлением медико-педагогического контроля за качеством организации питания и созданием условий в группах;
- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

27. Запрещается:

- в детском саду проведение праздничных обедов совместно с родителями;
- родителям на дни рождения воспитанников приносить в группу домашнюю выпечку и кулинарные изделия с кремом.

28. Старшей медицинской сестре предоставить технологу по питанию МКУ УО Кинзябаевой Р.З. до 15.09.2023 г. на согласование план мероприятий по улучшению организации питания дошкольников.

29. Назначить шеф – повара ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ КИНЗЯБАЕВОЙ ГУЛЬНАЗ РАЖАПОВНЫ - Шагиеву Венеру Зуфаровну и поваров ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ КИНЗЯБАЕВОЙ ГУЛЬНАЗ РАЖАПОВНЫ - Скорнякову Т.А. и Ямилову Г.З., а также старшую медицинскую сестру Каримовой В.Ш. ответственными за отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществлять в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирать в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

30. Работникам пищеблока запретить хранить личные вещи и комнатные растения в производственных помещениях пищеблока

31. Работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;



- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;
- выдавать готовую пищу строго в одноразовых перчатках и масках.

### 32. Шеф-повару и поварам ИНДИВИДУАЛЬНОГО

#### ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ КИНЗЯБАЕВОЙ ГУЛЬНАЗ РАЖАПОВНЫ:

- изготавливать блюда, напитки, кулинарные изделия в соответствии с требованиями технических регламентов и едиными санитарными требованиями.
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность;
- изготавливать блюда в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом;
- не привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче изделий, посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности;
- с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд при раздаче использовать термометр;
- осуществлять питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, кипятить воду не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченую воду охлаждать до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи проводить не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды указано в графике.
- с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать ее хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях

33. Всем работникам детского сада строго соблюдать правила личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками – в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалетной комнаты.

34. Воспитателям и помощникам воспитателям усилить контроль за соблюдением воспитанниками мер личной гигиены, частым мытьем рук с мылом, каждые два часа.

35. Работникам пищеблока проводить ежедневные профилактическую дезинфекцию помещений, дезинфекцией столовой и кухонной посуды, проветриванием и обеззараживанием воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств вирулицидного действия, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, контактных поверхностей, мест общего пользования, во всех помещениях пищеблока.

36. Шеф повару ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ КИНЗЯБАЕВОЙ ГУЛЬНАЗ РАЖАПОВНЫ - Шагиевой В.З.:

- постоянно проверять складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование - контрольных термометров;
- осуществлять контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции; системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения;
- с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами контролировать хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях, не допускать проведение дератизации, дезинфекции и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ);
- в целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала, в том числе аллергических реакций, обеспечить контроль за использованием моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук) в соответствии с инструкциями по применению и хранением в специально отведенных местах.
- осуществлять прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами;
- в случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимать;

- следить за сроками годности, пищевую продукцию с истекшим сроком годности утилизировать;
- при составлении меню использовать наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии их наименованиям, указанным в технологических документах;
- с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать их хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях
- назначить ответственным за ведением журналов:
  - Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке
  - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
  - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
  - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

37. Поварам производить закладку основных продуктов только в присутствии представителей бракеражной комиссии.

38. Без снятия пробы готовых блюд медицинским работником учреждения выдача пищи помощникам воспитателям в группы для раздачи детям запрещается.

39. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной и поврежденной эмалью.

40. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Т.В. Брайцева.