

**ПРИНЯТО**

Заседание Педагогического совета  
№ 1 от «29» августа 2023 года



«Лесно-Калейкинская СОШ»  
Ф.Л.Злобина  
«29» августа 2023 года

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального  
бюджетного общеобразовательного учреждения «Лесно-Калейкинская средняя  
общеобразовательная школа» Альметьевского муниципального района  
Республики Татарстан**

**Пояснительная записка**

|   |  |
|---|--|
| Наименование<br>юридического лица:                              | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение<br>«Лесно-Калейкинская средняя общеобразовательная школа»<br>Альметьевского муниципального района Республики Татарстан<br>(МБОУ «Лесно-Калейкинская СОШ») |
| Ф. И. О. руководителя,<br>телефон:                              | Злобина Фарида Ленизовна, тел.раб.: 8(8553)34-16-92  |
| Юридический адрес:  | 423410 Республика Татарстан, Альметьевский район, поселок ж\д<br>ст.Калейкино, ул.Гагарина, 576  |
| Фактический адрес:  | 423410 Республика Татарстан, Альметьевский район, поселок ж\д<br>ст.Калейкино, ул.Гагарина, 576  |
| Количество<br>работников:                                       | 27 человек   |
| Количество<br>обучающихся:                                      | 182 человека   |
| Свидетельство о<br>государственной<br>регистрации               | Серия 16А01 №0001166, рег. №4053 от 08 декабря 2016г. до<br>11.11.2027г.   |
| ОГРН  | 1021601628806  |
| ИНН   | 1644021562   |
| Лицензия на<br>осуществление<br>образовательной<br>деятельности | Серия 16Л 01 №0005311, рег.№ 9265, от 08 декабря 2016 г.,<br>бессрочно, Министерство образования и науки Республики<br>Татарстан   |

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

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

### **3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:**

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых.

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 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»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 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»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- 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»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 019/2011 «О безопасности средств индивидуальной защиты»;
- 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»;

- ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции";
- ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции";
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

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

| № п/п | Фамилия, имя, отчество         | Занимаемая должность                             | Приказ о назначении  |
|-------|--------------------------------|--|----------------------|
| 1     | Злобина Фарида Ленизовна       | Директор   | № 10-к от 23.08.2016 |
| 2     | Нуриева Фания Ахатовна         | Завхоз   | № 30-к от 01.10.2016 |
| 3     | Искакова Назира Хадыржановна   | Уполномоченный по охране труда от профкома школы | № 17-к от 01.09.2016 |
| 4     | Козлова Светлана Александровна | Зам.директора по УВР                             | № 20-к от 01.09.2021 |

**6. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:**

| Объект контроля   | Определяемые показатели                    | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Нормативная документация                                   | Формы учета (регистрации) результатов контроля           |
|---|--|------------------------|---------------------------|--|--|
| <b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b> |  |                        |                           |  |  |
| Микроклимат   | Температура воздуха помещений              | Ежедневно              | Завхоз                    | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 | График проветриваний                                     |
|   | Частота проветривания помещений            |                        |                           |  |  |
|   | Влажность воздуха склада пищеблока         |                        |                           |  | Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока |
| Освещенность территории и помещений   | Наличие и состояние осветительных приборов | 1 раз в 3 дня          | Завхоз                    | СП 2.4.3648-20   | Журнал визуального производственного контроля            |
|   | Наличие, целостность и тип ламп            |                        |                           |  |  |
| Шум   | Наличие источников шума на территории и в  | Ежемесячно             | Завхоз                    | СП 2.4.3648-20   | Журнал результатов производственного                     |

|   |  |   |   |   |   |
|---|--|---|---|---|---|
|   | помещения  |   |   |   | ного<br>контроля  |
|   | Условия работы<br>оборудования   | По плану<br>техобслужива<br>ния                             | Рабочий по<br>обслуживан<br>ию здания,<br>спецorganiz<br>ация (по<br>необходимо<br>сти) | СП<br>2.4.3648-20,<br>план<br>техобслужи<br>вания |   |
| Входной<br>контроль<br>поступающе<br>й продукции<br>и товаров                   | наличие документов<br>об оценке<br>соответствия<br>(декларация или<br>сертификат);   | Каждая<br>поступающая<br>партия                             | Завхоз  | СП<br>2.4.3648-20,<br>ТР ТС<br>007/201            | Журнал учета<br>входного<br>контроля<br>товаров и<br>продукции            |
|   | соответствие<br>упаковки и<br>маркировки товара<br>требованиям<br>действующего<br>законодательства и<br>нормативов (объем<br>информации, наличие<br>текста на русском<br>языке и т. д.); |   |   |   |   |
|   | соответствие товара<br>гигиеническим<br>нормативам и<br>санитарным<br>требованиям<br>(наличие<br>загрязняющих воздух<br>веществ,<br>возможность<br>контакта с<br>дезсредствами и т. д.)  |   |   |   |   |
| <b>Производственный контроль за организацией учебного процесса и воспитания</b> |  |   |   |   |   |
| Режим<br>образовател<br>ьной<br>деятельност<br>и                                | Объем<br>образовательной<br>нагрузки<br>обучающихся  | При<br>составлении и<br>пересмотре<br>расписания<br>занятий | Зам.<br>директора<br>по УВР   | СП<br>2.4.3648-<br>20, СанПиН<br>1.2.3685-21      | Расписание<br>занятий (гриф<br>согласования)                              |
|   |  | 1 раз в<br>неделю<br>(выборочно)                            | Зам.<br>директора<br>по УВР   |   | Классный<br>журнал  |
|   |  | 1 раз в<br>неделю<br>(выборочно)                            | Зам.<br>директора<br>по УВР   |   | Классный<br>журнал  |
| Ученическа<br>я мебель и<br>оборудован<br>ие                                    | Оценка<br>соответствия<br>ученической<br>мебели росто-<br>возрастным<br>особенностям детей<br>и их расстановка в<br>классах,   | 2 раза в год<br>(август,<br>январь)                         | Завхоз  | СанПиН<br>1.2.3685-21,<br>МР<br>2.4.0242-21       | Журнал<br>регистрации<br>результатов<br>производстве<br>нного<br>контроля |

|  |  |   |   |  |   |
|--|--|---|---|--|---|
|  | кабинетах (не менее 20% помещений)                                   |   |   |  |   |
|  | Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями            | Каждая партия   | Заведующий кабинетом                              | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21                         |   |
| <b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b> |  |   |   |  |   |
| Санитарное состояние помещений и оборудования  | Кратность и качество текущей уборки                                  | Ежедневно   | Завхоз  | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20                     | График текущей уборки и дезинфекции помещений             |
|  | Кратность и качество генеральной уборки                              | Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно   | Завхоз  | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 | Журнал учета проведения генеральной уборки                |
| Санитарно-противоэпидемический режим   | Дезинсекция  | Профилактика – ежедневно  | Завхоз  | СанПиН 3.3686-21   | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
|  |  | Обследование – 2 раза в месяц<br>Уничтожение – по необходимости                                       | Спецорганизация                                   |  |   |
|  | Дератизация  | Профилактика – ежедневно  | Завхоз  | СанПиН 3.3686-21   |   |
|  |  | Обследование – ежемесячно<br><br>Уничтожение – весной и осенью, по необходимости                      | Спецорганизация                                   |  |   |
| Санитарное состояние площадки для сбора отходов  | Вывоз ТБО и пищевых отходов  | 1 раз в неделю  | Дворник, региональный оператор по обращению с ТБО | СанПиН 2.1.3684-21   | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
|  | Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки | При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней |   |  |   |
| Рабочие растворы дезсредств  | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств               | Ежедневно   | Завхоз  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20                     | Журнал учета расхода дезсредств                           |

|   |  |                               |   |   |  |
|---|--|-------------------------------|---|---|--|
| Внутренняя отделка помещений  | Состояние отделки  | Ежеквартально                 | Рабочий по обслуживанию здания                    | СП 2.4.3648-20, план-график технического обслуживания | Журнал визуального производственного контроля                                    |
| <b>Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП</b> |  |                               |   |   |  |
| Приемка пищевой продукции и сырья   | Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья   | Каждая партия                 | Завхоз, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                                | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции |
|   | Условия доставки продукции транспортом                                     |                               |   |   |  |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья   | Сроки и условия хранения пищевой продукции                                 | Ежедневно                     | Завхоз  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                                | Журнал   |
|   | Время смены кипяченой воды   | Ежедневно 1 раз каждые 3 часа | Повар   |   | График   |
|   | Температура и влажность на складе  | Ежедневно                     | Завхоз  |   | Журнал учета температуры и относительной влажности                               |
|   | Температура холодильного оборудования                                      |                               |   |   |  |
| Приготовление пищевой продукции   | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам     | Каждый технологический цикл   | Повар   | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                                |  |
|   | Поточность технологических процессов                                       |                               | Повар   |   |  |
|   | Температура готовности блюд  | Каждая партия                 |   |   |  |
| Готовые блюда   | Суточная проба   | Ежедневно от каждой партии    | Повар   | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                                |  |
|   | Дата и время реализации готовых блюд                                       | Каждая партия                 | Повар   | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                                | Журнал бракеража   |
| Обработка посуды и инвентаря  | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно                     | Завхоз  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                                |  |
|   | Обработка инвентаря для  | Ежедневно                     | Завхоз  | СанПиН 2.3/2.4.3590-                                  |  |

|   |  |  |          |   |  |
|---|--|--|----------|---|--|
|   | сырой и готовой продукции  |  |          | 20  |  |
| <b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b> |  |  |          |   |  |
| Гигиеническая подготовка работников   | Прохождение работником гигиенической аттестации  | Для работников пищеблока – ежегодно<br><br>Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года   | Директор | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20  | Личные медицинские книжки  |
| Состояние работников  | Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно  | Завхоз   | СанПиН 2.3/2.4.3590-20  | Гигиенический журнал (сотрудники)  |
|   | Медосмотр  | Предварительный – при трудоустройстве;<br>периодический – ежегодно   | Директор | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н | Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения |
| Профилактика заболеваний  | Вакцинация   | По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям | Директор | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н   | Личные медицинские книжки  |

## 7. Перечни

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

| Назначение | Вид и показатели исследования | Место/объект исследования | Объем (количество) | Кратность |
|------------|-------------------------------|---------------------------|--------------------|-----------|
|------------|-------------------------------|---------------------------|--------------------|-----------|

| помещени<br>й   |  | (обследования)  | о, число<br>точек или<br>проб)                     |  |
|---|--|---|--|--|
| Помещения<br>пищеблока                                      | Микробиологические<br>исследования проб<br>готовых блюд на<br>соответствие требованиям<br>санитарного<br>законодательства  | Мясо, мясопродукты  | 2 – 3 блюда<br>исследуемого<br>приема пищи         | 4 раза в год   |
|   |  | Напитков  | 1  | 2 раза в год   |
|   | Исследование на<br>эффективность<br>термообработки   | Мясопродукты,<br>полуфабрикаты,<br>пельмени   | 1 блюдо  | 1 раз в год  |
|   | Калорийность   | Третьи блюда  | 1 блюдо  | 1 раз в год  |
|   | Микробиологические<br>исследования смывов на<br>наличие санитарно-<br>показательной<br>микрочлоры (БГКП)   | Объекты<br>производственного<br>окружения, руки и<br>спецодежда<br>персонала  | 10 смывов  | 5 раз в год  |
|   | Исследования смывов на<br>наличие яиц гельминтов   | Оборудование,<br>инвентарь, тара,<br>руки, спецодежда<br>персонала, сырые<br>пищевые продукты<br>(рыба, мясо, зелень)   | 10 смывов  | 5 раз в год  |
|   | Исследования питьевой<br>воды на соответствие<br>требованиям санитарных<br>норм, правил и<br>гигиенических<br>нормативов по<br>химическим и<br>микробиологическим<br>показателям | Питьевая вода из<br>разводящей сети<br>помещений:<br>моечных столовой и<br>кухонной посуды;<br>цехах: овощном,<br>холодном, горячем,<br>доготовочном<br>(выборочно) | 2 пробы  | По<br>химическим<br>показателям –<br>1 раз в год,<br>микробиологи<br>ческим<br>показателям –<br>2 раза в год |
|   | Санитарно-химические<br>исследования дез.средств:<br>хлоросодержащих   | Рабочее место   | 1  | 2 раза в год   |
|   | Исследование уровня<br>искусственной<br>освещенности в<br>производственных<br>помещения  | Рабочее место   | 1  | 1 раз в год  |
|   | Помещения<br>для детей и<br>работников   | Оценка параметров<br>микроклимата<br>(температура,<br>относительная влажность)  | Классы, кабинеты,<br>спортивный зал,<br>мастерские | Не менее<br>10%<br>помещений   |
| Оценка состояния<br>воздушной среды<br>помещений            |  | Классы, кабинеты,<br>классы ПЭВМ,<br>мастерские, залы<br>спортивный,<br>музыкальный   | Не менее<br>10%<br>помещений                       | После<br>ремонтных<br>работ,<br>установки<br>новой мебели  |
| Контроль уровня<br>искусственной<br>освещенности, пульсации |  | Классы, кабинеты,<br>оборудованные<br>персональными ЭСО,<br>зал спортивный  | Не менее<br>20%<br>помещений                       | График<br>специалистов   |

|  |  |   |   |                     |
|--|--|---|---|---------------------|
|  | Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей | Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО) | Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских | График специалистов |
|  | Оценка параметров шума   | Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские                   | Не менее 10% помещений, подлежащих оценке         | График специалистов |

**б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:** масло сливочное, сыр, творог, сметана, молоко.

**в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.**

| Профессия                  | Количество работников | Характер производимых работ и вредный фактор  | Кратность медосмотра | Кратность подготовки |
|----------------------------|-----------------------|---|----------------------|----------------------|
| Педагоги                   | 15                    | Работы в образовательных организациях   | 1 раз в год          | 1 раз в 2 года       |
|                            |                       | Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью          |                      |                      |
| Директор                   | 1                     | Работы в образовательных организациях   | 1 раз в год          | 1 раз в 2 года       |
|                            |                       | Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала |                      |                      |
| Завхоз                     | 1                     | Работы в образовательных организациях   | 1 раз в год          | 1 раз в 2 года       |
|                            |                       | Подъем и перемещение груза вручную  |                      |                      |
|                            |                       | Работа, связанная с мышечным напряжением  |                      |                      |
| Работники пищеблока        | 2                     | Работы в образовательных организациях   | 1 раз в год          | ежегодно             |
| Непедагогические работники | 7                     | Работы в образовательных организациях   | 1 раз в год          | 1 раз в 2 года       |

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

| Наименование форм учета и отчетности                          | Периодичность заполнения                         | Ответственное лицо |
|---|--|--------------------|
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно  | Завхоз             |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях   | Ежедневно  | Завхоз             |
| Гигиенический журнал (сотрудники)                             | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Завхоз             |

|   |                              |          |
|---|------------------------------|----------|
| Ведомость контроля за рационом питания                    | Ежедневно                    | Завхоз   |
| График смены кипяченой воды                               | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Повар    |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту                     | Директор |
| Журнал учета расходования дезсредств                      | Ежедневно                    | Завхоз   |
| Ведомость контроля за рационом питания                    | Ежедневно                    | Завхоз   |
| Журнал учета проведения генеральной уборки                | Ежемесячно                   | Завхоз   |
| Контроль температурного режима сотрудников                | Ежедневно                    | Директор |

д) **Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.**

| Перечень возможных аварийных ситуаций   | Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию                                  | Ответственное должностное лицо |
|---|---|--------------------------------|
| Пожар   | Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители | Первый обнаруживший            |
| Перебои в подаче электроэнергии, систем водоснабжения, канализации, отопления | Сообщить в соответствующую службу   | Завхоз                         |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов                                     | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку                             | Завхоз                         |
| Другие аварийные ситуации   | Сообщить в соответствующую службу   | Завхоз                         |
|   |   | Директор                       |

Программу разработали:

Директор МБОУ «Лесно-Калейкинская СОШ»

Злобина Ф.Л.

Завхоз

Нуриева Ф.А.

ПРОНУМЕРОВАНО,  
ПРОШУРУВАНО И СКРЕПЛЕНО  
ПЕЧАТЬЮ 10 (десять)

Директор школы  
Злобина Ф.Л.

