Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Дубровский детский сад №7 «Тополёк»

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ** |
|  | Заведующий МБДОУ «Дубровский детский сад №7«Тополёк» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.Н. ВсяченковаПриказ №5 от 10.01.2022г. |
|  |  |  |
|  | . |
|  |  |  |

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**
**за соблюдением санитарных правил и выполнением**
**санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**
**при осуществлении образовательной деятельности**
**в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении**
**«Дубровский детский сад №7 «Тополёк»**

 Х. Дубровский
 2022год

**1. Паспорт программы**

|  |
| --- |
| **Характеристика объекта** |
| Полное и сокращенноенаименование: | Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Дубровский детский сад №7 «Тополёк» (МБДОУ «Дубровский детский сад №7 «Тополёк» ) |
| Тип объекта: | Образовательная организация |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательнаяорганизация | * дошкольное образование;
* присмотр и уход за воспитанниками;
 |
| Юридический адрес:346277, Ростовская область ,Шолоховский район, х. Дубровский, ул. Ольховая,2 |  |
| Фактический адрес: 346277, Ростовская область ,Шолоховский район, х.Дубровский, ул.Ольховая,2 |  |
| **Характеристика здания** |
| Тип строения | отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом  |
| Площадь | 754,7 кв. м. |
| Оборудование | оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности |
| **Характеристика инженерных систем** |
| Освещение | естественное и искусственное |
| Система вентиляции | естественная, приточно-вытяжная |
| Система отопления | централизованная, от городской сети |
| Системаводоснабжения | горячая и холодая, централизованные |
| Система канализации | Выгребная яма |
|  |  |

**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»;

-Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 04.02.2022 № 4 "О внесении изменений в санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"‚ утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2020 № 15"(Зарегистрирован 04.02.2022 № 67165);

* Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-Ф3 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
* Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан 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 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
* 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 № 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.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Должность** | **Функции** | **Распорядительный акт о возложении****функций** |
| 1 | Заведующий | * общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
* организация плановых медицинских осмотров работников;
* организация профессиональной подготовки и аттестации работников;
* разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;
* <…>
 | Приказ №11 от 25.01.2021 |
| 2 | Завхоз | * контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;
* организация лабораторно-инструментальных исследований;
* ведение учетной документации;
* разработка мер по устранению выявленных нарушений;
* контроль охраны окружающей среды;
 | Приказ №11 от 25.01.2021 |
| 3 | Ответственный по питанию | * контроль организации питания;
* отслеживание витаминизации блюд;
* ведение учетной документации;
 | Приказ №11 от 25.01.2021  |

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 (вид) контроля** | **Показатели исследования** | **Кратность** | **Место контроля (количество замеров)** | **Основание** | **Форма учета результатов** |
| 1 | Микроклимат | Температура воздуха | 1 раза в год холодный периоды | Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – 2 точки) | СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6, МР 2.4.0242-21. 2.4 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Скорость движения воздуха |
| Относительная влажность воздуха |
| 2 | Освещенность | Уровни света, коэффициент пульсации | 1 раз в год – в темное время суток | Помещения для занятий, , спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке)  | СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6, МР 2.4.0242-21. 2.4 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 5 | Песок | Паразитологические исследования микробиологические исследования | 1 раз в год  | Детские песочницы - 1 проба  | СанПиН 3.3686-21, СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 6 | Контроль санитарного фона | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | 1 раз в год | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала по одному в каждой группе (5 смывов в группе) | СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Паразитологические исследования |  (5 смывов в группе):– в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков  – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов  |
|  |  |
| 7 | Питьевая вода | Исследования по микробиологическим показателям | По микробиологическим показателям – 1 раз в год,  | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой посуды;) | СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.1.3684-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Профессия** | **Количество человек** | **Кратность** |
| **Периодический и внеочередной медицинский осмотр** | **Гигиеническая****подготовка и аттестация** |
| 1 | Заведующий | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Воспитатели | 4 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Помощник воспитателя | 2 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 4 | Технический персонал | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

**6. 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** | **Показатели** | **Основание** | **Срок** | **Ответственный** |
| **Контроль содержания помещений, оборудования и территории** |
| Санитарное состояние территории | Кратность и качество уборки | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно (утром и вечером) | Заместитель заведующего по АХР |
| Санитарное состояние помещений и оборудования | Кратность и качество:– текущей уборки; | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 | Ежедневно (в течение дня) | Медработник, заместитель заведующего по АХР |
| – генеральной уборки | Ежемесячно, до 31.12. 2022 года – еженедельно |
| Санитарное состояние хозяйственной площадки | Вывоз ТКО и пищевых отходов | СанПиН 2.1.3684-21 | При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °C и выше – ежедневно | Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник |
| Промывка и дезинфекция хозяйственной площадки и контейнеров | Два раза в год |  |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Медработник |
| Дезинсекция | – профилактика | СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно | Заместитель заведующего по АХР, дворник, рабочий по обслуживанию здания |
| – обследование |  | Специализированная организация |
| – уничтожение | 1 раз в год весной |
| Дератизация | – профилактика | СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно | Заместитель заведующего по АХР, дворник, рабочий по обслуживанию здания |
| – обследование | Ежемесячно | Специализированная организация |
| – уничтожение | Весной и осенью, по необходимости |
| Освещенность территории и помещений | – наличие и состояние осветительных приборов; | СП 2.4.3648-20 | 1 раз в год | Рабочий по обслуживанию здания |
| – наличие, целостность и тип ламп |
| Микроклимат помещений | – температура воздуха; | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно (в течение дня) | Заместитель заведующего по АХР |
| – кратность проветривания; |
| ) |  |  |
| Песок в песочницах | – состояние песка | СП 2.4.3648-20 | После каждой прогулки | Старший воспитатель |
| – наличие крышки на песочнице |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат) | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201 | Каждая партия | Заместитель заведующего по АХР |
| – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.) |
| – соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.) |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | СП 2.4.3648-20 | По плану-графику технического обслуживания | Рабочий по обслуживанию здания |
| <…> |  |  |  |  |
| **Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления** |
| Приемка пищевой продукции и сырья | – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;– условия доставки продукции транспортом;– ... | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждая партия | Ответственный за питание «Меркурий» |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | – сроки и условия хранения пищевой продукции | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| – время смены кипяченой воды | Каждые 3 часа | Ответственный по питанию |
| – температура и влажность на складе | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| – температура холодильного оборудования;– ... |
| Приготовление пищевой продукции | – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию |
| – поточность технологических процессов | Ответственный по питанию |
| – температура готовности блюд;– ... | Каждая партия |
| Готовые блюда | – суточная проба | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно от каждой партии |  |
| – дата и время реализации готовых блюд;– ... | Каждая партия | Ответственный по питанию |
| Обработка посуды и инвентаря | – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Медработник |
| – состояние оборудования, инвентаря и посуды | Медработник, заместитель заведующего по АХР |
| – обработка инвентаря для сырой и готовой продукции;– ... | Ответственный по питанию |
| <…> |  |  |  |  |
| **Контроль обеспечения условийвоспитательно-образовательной деятельности** |
| Мебель и оборудование для детей | Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росто-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений) | СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4 | 2 раза в год, (август, январь) | Медработник |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21 | Каждая партия | Заместитель заведующего по АХР |
| Показатели организации образовательного процесса | Режим дня групп | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | 1 раз в месяц | Старший воспитатель |
| <…> |  |  |  |  |
| **Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников** |
| Профилактика заболеваний у детей | Утренний осмотр детей, термометрия | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Воспитатели, медработник |
| Осмотр воспитанников на педикулез | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно | Медработник |
| Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту) | СанПиН 3.3686-21 | Вакцинированных – 1 раз в год,невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год | Медработник |
| <…> |  |  |  |
| Улучшение здоровья детей | Оздоровление | СП 2.4.3648-20 | Июнь, июль, август | Старший воспитатель , воспитатель |
| <…> |  |  |  |
| Ограничение распространения заболеваний среди детей | Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп, Ковид и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, , корь, краснуха, ветрянчая оспа и т.п. | СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора  | По программе мероприятий | Медработник, Старший воспитатель |
| Ограничение контактов воспитанников из разных групп | СП 3.1/2.4.3598-20 | Ежедневно до 31.12. 2024 | Старший воспитатель |
| <…> |  |  |  |
| <…> |  |  |  |  |
| **Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников** |
| Состояние здоровья работников | Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока | Медработник |
| Медосмотр | 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 | Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно | Медработник |
| Профилактика заболеваний | Вакцинация | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н | По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям | Медработник |
| <…> |  |  |  |  |

**7. 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 | Ответственный по питанию |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал здоровья (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 | Ответственный по питанию |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей | По факту | Завхоз |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез | Ежедневно | Завхоз |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Завхоз |
| Личные медицинские книжки работников |

**8. 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 минеральной воды
 |
| 2. | Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев | * ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;
* проветривание;
* наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;
* реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
 |
| 3. | Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа 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
 |
| 7 | <…> |  |

**9. 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 | Ответственный за питание |
| 5 | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации | При приеме на работу и по необходимости | Заведующий |
| 6 | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке | По графику | Заведующий |
| 7 | Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы) | Постоянно | Завхоз |
| 8 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Заведующий |
| 9 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно (при выявлении) | Завхоз |
| 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 ТО Управления Роспотребнадзора  | Заведующий |
| 12 | <…> |  |  |

**10. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий по в условиях сохранения риска коронавирусной инфекции (COVID-19):**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Наименование мероприятий | Периодичность |
| 1. | Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования. | Постоянно |
| 2. | Проведение термометрии работников и воспитанников ДОО | Постоянно |
| 3. | Проведение влажной уборки с дезинфицирующими средствами | Через 2 часа |
| 4. | Обеспечение групповой изоляции с проведением всех занятий в помещениях групповой ячейки или на открытом воздухе отдельно от других групповых ячеек | Постоянно |
| 5. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции,  | Постоянно |
| 6. | Соблюдения правил личной гигиены. Использование антисептических препаратов после посещения туалетных комнат и улицы | Постоянно |
| 7. | Проведение генеральных уборок не реже 1 раза в неделю | Постоянно |
| 8. | Обработка игрушек , игрового и иного оборудования должна проводиться с применением дезинфицирующих средств | Постоянно |
| 9. | Организация работы сотрудников участвующих в приготовлении и раздаче пищи,обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски) смена через 3 часа | Постоянно |
|  |  |  |
|  |  |  |

Программу производственного контроля разработали :

Заведующий - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /М.Н. Всяченкова/