

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ

г. Астрахани «Гимназия №4»

_____ Лендова Т.В.

« 10 » января 2023г.



**Программа производственного контроля за
соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий**

МБОУ г. Астрахани «Гимназия №4»,

адрес: 414024, г. Астрахань, ул.

Б. Хмельницкого, 16, корпус 1

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001г., 10 января, 30 июня 2003г., 22 августа 2004г., 9 мая, 31 декабря 2005г), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел II. «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»), *СанПин*.

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3. Организация производственного контроля в МБОУ г. Астрахани «Гимназия №4»: возлагается на директора образовательной организации.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на директора школы.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения - состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания — совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека - воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека — состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив — установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) — нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия организованные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные,

ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания - заболевание человека в возникновении которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания- инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) — заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических, и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно - эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор образовательной организации.

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды обитания (п.8).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).

3.7. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность (п.13).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

4.1. Оказывать помощь в поведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемиологических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимся и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

4.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5. Организация взаимодействия Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Астраханской области

5.1. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации, представляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих

* Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

* Закон № 29-ФЗ от 02.01.2000г. « О качестве и безопасности питания

* Сан-ПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению

безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

* Сан-ПиН 1.2.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий, водным объектом, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

* Сан-ПиН 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;

*ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;

* СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» ;

*СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

*СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;

*СП 3.3686-21 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

*СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;

*СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;

*МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;

*МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;

*ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;

*НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;

*СПЗ.1/2.4.3598-20«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

*приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

*Сан-ПиН 2.1.2.1188-03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества»;

*Сан-ПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;

*Сан-ПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

7. Функции должностного лица по осуществлению производственного контроля: Директор:

- организация производственного контроля;

- соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий;
- соблюдение санитарных и гигиенических нормативов;
- организация питания и качество приготовления пищи;
- своевременное прохождение медосмотров, флюорографии.

Заместитель директора по АХР:

- состояние территории;
- своевременная дератизация и дезинсекция помещений;
- проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- температура воздуха в холодное время года;
- санпросветработа;
- профилактика травматических и несчастных случаев;
- санитарное состояние столовой.

8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечносвязочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг - для мужчин, 7-10 кг-для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.

№	Профессия	Количество работающих	Характер производственных работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессиональные гигиенической подготовки
1	Педагоги: учителя, заместители директора	72 5	Работы в школьных образовательных учреждениях. Перенапряжение голосового аппарата обусловленное профессиональной деятельностью.	1 раз в год	1 раз в 2 года

2	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях.	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Заведующий хозяйством	1	Работы в школьном образовательном учреждении. Подъем и перемещение груза вручную.	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Учитель технологии	2	Пыль растительного происхождения.	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Учитель информатики	2	Работы в школьных образовательных учреждениях. Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах. Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Уборщица служебных и производственных помещений, дворник	10 3	Работы в школьных образовательных учреждениях. Синтетические моющие средства. Хлор и его соединения.	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель химии	2	Работа с веществами и соединениями, объединенными химической структурой. Синтетические моющие средства.	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	4	Работа в школьном образовательном учреждении.	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Прочие (лаборант, библиотекарь, бухгалтер, секретарь, техник)	2 2 2 1 1	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года

10. 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, Управления Роспотребнадзора по Астраханской области

№	Ситуация	Мероприятие
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение диспетчеру

2	Отсутствие водоснабжения	- запас воды в необходимом количестве
3	Авария на системе канализации.	- организация ремонтных работ
4	Смерчи, ураганы, наводнения	- сообщение о произошедшем Учредителю
5	Пожар	- дежурному ГО и ЧС
6	Непредвиденные ЧС	- организация эвакуации контингента
7	Выход из строя технологического и холодильного оборудования.	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
8	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления; выход из строя электрического оборудования.	- сообщение диспетчеру - остановка работы - организация ремонта отопительных систем, - электротехнического оборудования

11. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля лицами, ответственными за осуществление производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	Должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Зам. директора по АХР
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Зам. директора по АХР
Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	Постоянно	Директор гимназии
Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	Постоянно	Зам. директора по АХР
Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	Постоянно	Зам. директора по АХР
Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	Постоянно	Зам. директора по АХР
Санпросветработа	Постоянно	Зам. директора по АХР
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Ответственный за организацию питания. Бракеражная комиссия
Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТКО.	Зам. директора по АХР
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку	Зам. директора по АХР

Медицинский осмотр	Ежегодно	Зам. директора по УВР
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с прививочным календарем	Врач Медицинская сестра
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.	Ежедневно	Индивидуальный предприниматель
Соблюдение технологии приготовления блюд.	Ежедневно	Ответственный за организацию питания Бракеражная комиссия
Соблюдение санитарного состояния пищеблока.	Ежедневно	Индивидуальный предприниматель. Зам. директора по АХР
Контроль суточной пробы.	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Бракеражная комиссия
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия
Условия хранения поставленной продукции.	Ежедневно(холодильное оборудование, подсобные помещения)	Бракеражная комиссия
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды.	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	Бракеражная комиссия
Контроль за организацией приема пищи обучающихся.	Ежедневно	Классные руководители
Контроль за отходами.	Ежедневно (маркировка тары, своевременный	Повар
Качество поставленных сырых продуктов.	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные,	Бракеражная комиссия
Устройство и планировка пищеблока.	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Зам. директора по АХР Бракеражная комиссия
Качество готовой продукции.	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Бракеражная комиссия
Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием.	В течение года (медицинские карты)	Врач Медицинская сестра
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи.	Ежедневно (холл перед столовой)	Классные руководители

12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой скоропортящейся продукции.
3. Журнал здоровья (гигиенический).
4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
5. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
6. Ведомость контроля за рационом питания.

13. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

Лабораторные исследования

Визуальный контроль	Периодичность
Контроль за состоянием системы освещения	Ежедневно
Контроль за системой электроснабжения	Постоянно
Контроль за состоянием системы отопления	Осенне-зимний период
Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения	Постоянно, летний период - при необходимости
Контроль за состоянием канализации	Ежедневно
Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов	По графику (договор)
Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	Ежедневно
Контроль за состоянием воздушно-теплого режима в помещении, соблюдение правил проветривания	Постоянно, каждую перемену ежедневно
Контроль за качеством уборки помещений	Ежедневно
Контроль за содержанием территории учреждения	Ежедневно
Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)	Ежедневно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц
Контроль за маркировкой учебных парт и стульев	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц
Контроль за организацией питьевого режима в школе	Ежедневно
Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню	Ежедневно
Контроль за контингентом питающихся	Еженедельно
Контроль за гигиеной приема пищи обучающимся	Ежедневно
Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований в пищеблоке:	
- правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов;	Ежедневно
- уборки столовой;	Ежедневно
- правила мытья посуды;	Ежедневно
- контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках;	Ежедневно
- контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам;	Ежедневно
- контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов;	Ежедневно
- контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции;	Ежедневно
- контроль за качеством готовых блюд, правильностью составления 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.д.;	1 раз в неделю
- контроль правильности кулинарной обработки;	1 раз в месяц
- контроль за наличием йодированной соли;	1 раз в неделю
- контроль за наличием запаса дез.средств и правильностью приготовления дез.растворов;	1 раз в месяц
- прохождения мед.осмотров работниками кухни;	1 раз в год

Вид исследований	Кратность
Вода водопроводная по микробиологическим показателям (из разводящей сети) Вода водопроводная по санитарно-химическим показателям (из разводящей сети). Вода с бассейна	1 раз в 2 года (1 проба)

14. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы:

- наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов; - контроль за рационом питания обучающихся; - контроль за потоком сырья; - условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции - бракераж готовых блюд	При поступлении продуктов
Контроль за прохождением медицинского осмотра: - первичный - все сотрудники; - периодический - все сотрудники; - профессиональная гигиеническая подготовка - профессиональная гигиеническая подготовка - все сотрудники и пр.	При поступлении на работу Ежегодно

- формирование культуры и навыков здорового питания обучающихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- оснащение пищеблока лицея современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

Прошито и пронумеровано
12 листов,
скреплено печатью.
Директор МБОУ
г. Астрахани «Гимназия №4»
_____ Лендова Т.В.

