

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий МДОУ «Детский сад № 47  
д. Вахрушево»

\_\_\_\_\_ Т.А. Корякова

1 апреля 2021 года

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности  
в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад № 47 д. Вахрушево»**

2021 год

## 1. Паспорт программы

### Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 47 д. Вахрушево» (МДОУ «Детский сад № 47 д. Вахрушево»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: <ul style="list-style-type: none"><li>• дошкольное образование;</li></ul>
Юридический адрес:	152108, Ярославская область, Ростовский р – он, д. Вахрушево, квартал «В», д.8
Фактический адрес:	152108, Ярославская область, Ростовский р – он, д. Вахрушево, квартал «В», д.8

### Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее двухэтажное здание с подвалом
Площадь	
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности, оборудование пищеблока

### Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 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»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- 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 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>• контроль за организацией питания воспитанников;</li> <li>• контроль за организацией плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>• разработка мероприятий, направленных на</li> <li>• устранение выявленных нарушений;</li> <li>• организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> </ul>	Приказ № 18 от 01.04.2021г

2	Старшая медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>• контроль за организацией питания и приемом пищи воспитанниками;</li> <li>• витаминизации 3 блюд;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <li>• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>• оценка состояния здоровья работников пищеблока;</li> <li>• контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>• ведение учета и отчетности по производственному контролю;</li> </ul>	Приказ № 18 от 01.04.2021г
4	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль соблюдения работниками санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>• организация своевременного устранения неполадок оборудования;</li> <li>• организация своевременного ремонта мягкого инвентаря и мебели;</li> <li>• четкая организация обеспечения работников моющими средствами и хозяйственным инвентарем;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль охраны окружающей среды;</li> </ul>	Приказ № 18 от 01.04.2021г

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	По необходимости	По необходимости	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света	По необходимости	По необходимости	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	По необходимости	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	По необходимости	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного

						контроля
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	По необходимости	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Смывы иерсинии	По необходимости	Пищеблок – 5–10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		

				илищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)		
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	По необходимости	Питьевая вода из разводящей сети помещений : моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	По необходимости	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	По необходимости	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	По необходимости	Третьи блюда (1 проба)		



**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	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в год
3	Воспитатели	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Старшая медицинская сестра	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Педагог - психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Младший воспитатель	3	1 раз в год	1 раз в год
8	Повар-кухонный рабочий	2	1 раз в год	1 раз в год
9	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в год
10	Прочие работники	5	1 раз в год	1 раз в 2 года

**6. Перечень осуществляемых работ и услуг а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих специальной оценке условий труда.**

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Дворник	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 07.10.2020г
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 07.10.2020г

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 15.02.2016 год 86/16

**7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.**

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
<b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b>				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заведующий хозяйством
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)	Старшая медицинская сестра, заведующий хозяйством
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в пол года	Заведующий хозяйством  Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности

Санитарное состояние хозяйственной площадки	Очистка хозяйственной площадки	СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.5.2.3472-17	2 раза в неделю	Уборщик территории
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Старшая медсестра
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежегодно весной	Специализированная организация
	– обследование		По необходимости	
	– уничтожение			
Дератизация	– уничтожение	СП 3.5.3.3223-14	Ежемесячно	Заведующий хозяйством Специализированная организация «Медпроф»
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Старшая медсестра
	– кратность проветривания;			Заведующий хозяйством
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Заведующий хозяйством Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством

	территории и в помещениях			
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Заведующий хозяйством, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка (полив, рыхление)	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Старшая медсестра  Заведующий хозяйством
	– 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	Старшая медсестра  Заведующий хозяйством
	– 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 веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)			

Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Заведующий хозяйством
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>				
Закупка и 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	Заведующий хозяйством, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Старшая медсестра Заведующий хозяйством
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Старшая медсестра Повар
	– температура и влажность на складе, содержание склада в образцовом порядке;		Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Старшая медсестра Повар

	– поточность технологических процессов			Старшая медсестра
	– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно от каждой партии	Старшая медсестра Повар
	– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Старшая медсестра
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Старшая медсестра
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Старшая медсестра, заведующий хозяйством
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Старшая медсестра
<b>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</b>				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раза в год, сентябрь, май	Старшая медсестра, воспитатели, заведующий хозяйством
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	Заведующий хозяйством

Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Заведующий Старшая медсестра
<b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b>				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, Старшая медсестра
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Старшая медсестра
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Старшая медсестра
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	В течение года	Старшая медсестра
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Старшая медсестра
<b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>				
Состояние здоровья работников пищеблока	Осмотр работников на наличие инфекционных заболеваний, повреждений кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Старшая медсестра
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Старшая медсестра
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

--	--	--	--	--

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

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Старшая медсестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Старшая медсестра
График смены кипяченой воды	Каждые 3 часа	Старшая медсестра
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Старшая медсестра
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Старшая медсестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Старшая медсестра
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий, Заведующий хозяйством
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий МДОУ



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

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>• обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</li> </ul>
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>• проветривание;</li> <li>• наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>• реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</li> </ul>
3.	Возникновение заболевания ветряной оспы, гриппа и др. – 20% и более от количества детей в группе	<ul style="list-style-type: none"> <li>• введение карантина;</li> <li>• реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>• вызов специализированных служб</li> </ul>
5.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> <li>• вызов пожарной службы;</li> <li>• эвакуация;</li> <li>• приостановление деятельности</li> </ul>

**10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.**

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	Ежегодно на начало учебного года	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	Ежегодно на начало учебного года	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	Ежегодно на начало учебного года	Заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	Ежегодно при составлении графика прохождения медосмотра сотрудников	Старшая медсестра
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По требованию контролирующих органов	Старшая медсестра
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Старшая медсестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Старшая медсестра Заведующий хозяйством
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	1 раз в квартал	Заведующий

11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий
----	---	--	------------

Программу разработали:

Заведующий

Корякова Т.А.

Заведующий хозяйством

Ломанова Н.Г

Старшая медицинская сестра

Медведева М.Г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
"ДЕТСКИЙ САД № 47 Д. ВАХРУШЕВО", Корякова Татьяна Александровна,  
Заведующая

17.08.24 17:12 (MSK)

Сертификат 358BB5479124F8804BEDC4EB3BCDDB4C