

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 2»
(МБДОУ «Детский сад № 2»)



Заведующий МБДОУ «Детский сад № 2»

Т.С. Игошина

Приказ №144 от 31.08.2026 года

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности в
Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 2»

г. Балахна
2026 год

г. Балахна
2026 год

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 2» (МБДОУ «Детский сад № 2»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: • дошкольное образование; • дополнительное образование детей и взрослых; 2) медицинская: • по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию; • оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок); • проведению медицинских осмотров (на основании договора с медицинским учреждением).
Юридический адрес:	606400, Нижегородская область, г.Балахна, ул. Энгельса, 12
Фактический адрес:	606400, Нижегородская область, г.Балахна, ул. Энгельса, 12

Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом
Площадь участка	4582 кв. м., общая площадь здания – 1209,5 кв.м.

Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности, спортивное оборудование.
--------------	---

Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточная
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»;
- 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 2.3/2.4.4282-26 «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 2.3.2.1324-03 «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	• 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 от 31.08.2026 № 144

		• <...>	
2	Старший воспитатель	• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений; • <...>	Приказ от 31.08.2026 г. № 145
3	Медработник (по согласованию)	• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю; • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • <...>	Договор об организации медицинского обслуживания воспитанников и безвозмездного пользования муниципальным имуществом
4	Заведующий хозяйством	• 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 от 31.08.2026 г. № 145
	<...>		

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.

Производственный контроль (лабораторные исследования и испытания) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

4.1. Основные помещения:

№	Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров	Основание	Форма учета результатов
1	Оценка параметров микроклимата	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, музыкальный зал. Рабочие места в помещениях пищеблока	СП 2.4.2.428-3-26	Журнал температурного режима
			1 раз в год	Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока) – по 2 точки	СП 2.2.3670-20 (с изменениями от 2026 г.)	
2	Контроль искусственной освещенности	Уровни света	При СОУТ и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для занятий, музыкальный зал (не менее 20% помещений – по 1 точке) Рабочие места.	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол инструментальных и лабораторных методов производственного контроля/акт выполненных работ
3	Оценка параметров шума	Уровни звука, звукового давления	При СОУТ	Помещения для занятий и кабинеты	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол инструментальных и лабораторных методов
			Внепланово – после	Помещения, где есть	СанПиН 1.2.3685-	

			реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	21	производственного контроля
4	Исследование и контроль состояния песка из детских песочниц	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	Детские песочницы	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол / акт инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
5	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) Паразитологические исследования	По плану проверяющего органа	Объекты производственного окружения – в игровых уголках: с игрушек, мебели; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; – туалетных	СанПиН 3.3686-21	Протокол инструментальных и лабораторных методов производственного контроля (плановые проверки проверяющего органа)

				комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков. – в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов		
6	Исследования воды	Исследования по химическим и микробиологи- ческим показателям	Производят обслуживаю- щие организации	Питьевая вода из разводящей сети	СанПиН 2.1.3684- 21, Сан ПиН 1.2.3685- 21	Контроль проводит обслуживаю- щая организация ООО «ВолгаРесур- с» и НОКК, результаты находятся в данной организации .
7	Исследования и контроль пищевой про- дукции	Калорийность , выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)	СП 2.4.2.428 3-26, ТР ТС 021/2011	Протокол инструмента- льных и лабораторны- х методов производств- енного

		Контроль проводимой витаминизации и блюд	1 раз в год	Третьи блюда (1 блюдо)		контроля
8	<...>					

4. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам и аттестации.

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический медицинский осмотр	Аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	10	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Младший воспитатель	6	1 раз в год	1 раз в год
8	Работники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в год
9	Технический персонал	11	1 раз в год	1 раз в 2 года
	<...>			

5. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

5.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тяжесть трудового процесса	Повар	Карта о проведении специальной оценки условий труда от 20.06.2022 г. № 6
2	Тяжесть трудового процесса	Кладовщик	Карта о проведении специальной оценки условий труда от 20.06.2022 г. № 7
3	Тяжесть трудового процесса	Рабочий по стирке и ремонту спец.одежды	Карта о проведении специальной оценки условий труда от 20.06.2022 г. № 9
4	Тяжесть трудового процесса	Кухонный работник	Карта о проведении специальной оценки условий труда от 20.06.2022 г. № 8
	<...>		

5.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 31.03.2017 г. № 97
2	Медицинская	от 14.12.2014 № ЛО-52-01-004635
	<...>	

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	Основан ие	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648- 20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648- 20, СП 2.4.2.428 3-26	Ежедневно	Медработник, заведующий хозяйством

	– генеральной уборки		Ежемесячно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	По мере необходимости	Спецорганизация ООО «Экоперспектива»
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в месяц и по мере необходимости	Региональный оператор по обращению с ТКО АО «Ситиматимак-Нижний Новгород», дворник
	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	Дворник
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СП 2.4.2.428 3-26, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– уничтожение		По необходимости	Специализированная организация, дворник
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– уничтожение		Весной и осенью, по	Специализированная организация, дворник

			необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кладовщик
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	– наличие крышки (чехла)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, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Заведующий хозяйством, кладовщик
	– 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 (возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т. д.)			
Загрязняющие воздух вещества		СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21		
	Контроль работы вентиляции		1 раз в год	Обслуживающая организация
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
<...>				
Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом	СП 2.4.2.428 3-26	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» и «Честный знак»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СП 2.4.2.428 3-26	Ежедневно	Кладовщик
	– время смены кипяченой воды		Не реже чем каждые 3 часа	Калькулятор, младшие воспитатели
	– температура и влажность на складе			
	– температура холодильного оборудования		Ежедневно	Кладовщик

Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СП 2.4.2.428 3-26	Каждый технологический цикл	Калькулятор
	– поточность технологических процессов			Повар
	– температура готовности блюд		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба	СП 2.4.2.428 3-26	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– органолептическая оценка; – дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия	Заведующий, калькулятор
Обработка посуды и инвентаря, подносов	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СП 2.4.2.428 3-26	Ежедневно	Калькулятор
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Заведующий хозяйством
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			Калькулятор, повар
<...>				
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-возрастным особенностям	СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (август, январь)	Старший воспитатель

	детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых			
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Заведующий хозяйством, воспитатель
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	Младшие воспитатели, медицинский работник (по согласованию)
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Калькулятор (медицинская сестра)
	Диагностика туберкулеза	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Калькулятор (медицинская сестра)
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Калькулятор (медицинская сестра), воспитатель
	Ограничение контактов	СП 2.4.3648-	При наличии карантина в	Старший воспитатель

	воспитанников из разных групп	20	группах и росте заболеваемости	
<...>				
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СП 2.4.2.428 3-26	Ежедневно	Калькулятор
	Медосмотр	СП 2.4.3648- 20, СП 2.4.2.428 3-26, приказ Минздра ва от 28.01.202 1 № 29н, приказ Минздра ва, Минтруд а от 31.12.202 0 № 988н/142 0н	Предварительны й – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Калькулятор
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648- 20, СП 2.4.2.428 3-26	По национальному календарю профилактически х прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактически х прививок по эпидемическим показаниям	Калькулятор
<...>				

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	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Калькулятор
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Калькулятор
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Калькулятор, младшие воспитатели
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Калькулятор (медицинская сестра)
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Калькулятор (медицинская сестра)
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров	По факту	Калькулятор (медицинская сестра)
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, электроэнергетики	• приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	• использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	• вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности
	<...>	

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	По	Заведующий

	осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	необходимости	
3	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Калькулятор
4	Составление списков персонала на аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации.	При приеме на работу и по необходимости	Калькулятор
5	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По необходимости	Калькулятор
6	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	Заведующий хозяйством
7	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующий хозяйством, калькулятор
8	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий, заведующий хозяйством, калькулятор
9	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
	<...>		

Программу разработали:

Заведующий хозяйством

М.Ф. Мартынов

Заведующий МБДОУ «Детский сад №2»

Т.С. Игошина

Согласовано:

Старший воспитатель С.Б. Воейкова

Калькулятор Н.А. Рудакова _____

	TO TO TO	
--	----------------	--

Исполнено, исполнено, исполнено
 20 (двадцать) _____
 Заместитель МБДВ «Лермонтов» №2» _____
 Исполнитель _____

