

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа №28
имени Кавалера Ордена Красной Звезды С.Ф. Уразлина
городского округа Сызрань Самарской области**

Утверждено приказом
по ГБОУ ООШ № 28 г.о.Сызрань
от 10.01.2023г. № 25/ОД
Директор ГБОУ ООШ № 28 г.о.Сызрань
_____ Тюкова О.Ю.

**Программа
производственно-лабораторного
контроля
(СП «Детский сад №14» ГБОУ ООШ № 28
г.о.Сызрань)
на 2023 год**

г.Сызрань

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

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 Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности 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.

1.4. 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.
- *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* – организационные, 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* – заболевания человека, возникновение 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, реализующейся 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 осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

3.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

3.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

3.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню.

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

3.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

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

3.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Новосибирской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

3.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

4. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области

4.1. 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 (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

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

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
2.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
3.	«Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03
4.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
5.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
6.	«Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений»	СанПиН 2.2.4.1294-03
7.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
8.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10
9.	«Профилактика гриппа и других острых респираторных инфекций»	СанПиН 3.1.2.3117-13
10.	Инструкция о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения.	Приказ Минздрав РФ от 29.06.2000 №229

6. Контроль за выполнением Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

№	Мероприятия	Срок исполнения	Исполнитель	Ответственный за исполнение
1	2	3	4	5
УЧАСТОК, САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ УЧАСТКА				
1	П.6.6. соответствие оборудования ростовозрастным особенностям детей	Ежедневно	Воспитатели	Старшая медицинская сестра
2	П.3.1. озеленение участка	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Руководитель СП
3	П.3.9., 3.10., 3.10.1., 3.10.3. состояние теневых навесов	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Руководитель СП
4	П. 3.16., 3.17. состояние хозяйственной зоны	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Руководитель СП
5	П. 3.19., 3.20. своевременная уборка участка	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Старшая медицинская сестра
ЗДАНИЕ				
1	П. 8.5.-8.9. обеспечение естественного	Ежедневно	Воспитатели,	Старшая медицин-

	сквозного проветривания		помощники воспитателей	ская сестра
2	П. 4.15., 4.16. исправность фрамуг, целостность стеклопалотна	Ежедневно	Рабочий по комплексному обслуживанию здания	Заведующий хозяйством
3	П. 4.16.-4.21. исправность оборудования в умывальных, туалетных комнатах	Ежедневно	Рабочий по комплексному обслуживанию здания	Заведующий хозяйством
4	П.4.12. исправность электрооборудования на пищеблоке	Ежедневно	Старшая медицинская сестра	Заведующий хозяйством
ЕСТЕСТВЕННОЕ И ИСКУССТВЕННОЕ ОСВЕЩЕНИЕ				
1	П.7.9. чистка оконных стекол и светильников	По мере загрязнения	Помощники воспитателей	Старшая медицинская сестра
2	П.7.6. своевременное включение, отключение искусственного освещения	Ежедневно	Воспитатели	Заведующий хозяйством
САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ				
1	П.14.26. соблюдение питьевого режима детей	Ежедневно	Воспитатели	Старшая медицинская сестра
2	П.9.1.-9.6. исправность водопровода, горячего водоснабжения и канализации	Ежедневно	Рабочий по комплексному обслуживанию здания	Заведующий хозяйством
3	П.8.3. исправность, наличие съемных решеток на батареях центрального отопления	Ежедневно	Рабочий по комплексному обслуживанию здания	Заведующий хозяйством
4	П.8.5. соответствие температуры воздуха в помещениях	Ежедневно	Старшая медицинская сестра	Руководитель СП
ОБОРУДОВАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ				
1	П.6.1., 6.6. соответствие мебели росту и возрастным особенностям ребенка	Ежедневно	Воспитатели	Старшая медицинская сестра
2	П.6.8. правильность расстановки столов для занятий НОД	Ежедневно	Воспитатели	Старшая медицинская сестра
3	П.6.2. исправность шкафов для верхней одежды детей, взрослых	Ежедневно	Рабочий по комплексному обслуживанию здания	Заведующий хозяйством
САНИТАРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ				
1	П.18.1. проведение влажной уборки помещений, мытье оконных проемов с чистой стекол	Ежедневно	Помощники воспитателей	Старшая медицинская сестра
2	17.13. мытье игрушек	Ежедневно	Воспитатели	Старшая медицинская сестра
3	П.17.14. маркировка белья	Ежеквартально	Кастелянша	Старшая медицинская сестра
4	П.17.14. смена постельного белья, полотенца	1 раз в неделю	Помощники воспитателей	Старшая медицинская сестра
5	П.4.28. маркировка уборочного инвентаря, использование уборочного инвентаря согласно маркировке	Ежедневно	Помощники воспитателей	Старшая медицинская сестра
ВОЗДУШНЫЙ РЕЖИМ				
1	П.8.5., 8.6. организация сквозного проветривания помещений (соблюдение температурного режима в группах, спальнях, музыкально-спортивном зале)	Ежедневно	Воспитатели	Старшая медицинская сестра

2	П.11.5., 11.6. организация прогулок	Ежедневно	Воспитатели	Методист
ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ПИЩЕБЛОКА, ХРАНЕНИЮ ПРОДУКТОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ				
1	П.14.2. соблюдение температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	Кладовщик Повар	Старшая медицинская сестра
2	П.13.2., 13.3. использование кухонного инвентаря согласно маркировки	Ежедневно	Повар	Старшая медицинская сестра
3	П.13.3., 13.10. хранение кухонной посуды	Ежедневно	Повар	Старшая медицинская сестра
4	П.14.19. своевременная организация уборки пищеблока	Ежедневно	Кухонный работник	Старшая медицинская сестра
5	П.13.10.-13.15. выполнение правил мытья посуды	Ежедневно	Кухонный работник	Старшая медицинская сестра
6	П.14.1.-14.7. соблюдение товарного соседства, сроков реализации продуктов	Ежедневно	Кладовщик	Старшая медицинская сестра
7	П.14.8.-14.19. соблюдение технологии приготовления пищи	Ежедневно	Повар	Старшая медицинская сестра
ОРГАНИЗАЦИЯ РЕЖИМА ДНЯ И УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ				
1	П.12.1.-12.10. выполнение режима дня, длительность НОД, образовательная нагрузка	Ежедневно	Воспитатели	Методист
ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ				
1	П.14.11-14.19. правильность кулинарной обработки и закладки в котел продуктов, выход блюд, вкусовые качества пищи	Ежедневно	Повар	Старшая медицинская сестра
2	П.14.1, 14.23. ведение бракеражных журналов	Ежедневно	Старшая медицинская сестра	Руководитель СП
3	П.14.24. правильность отбора и хранения суточных проб готовой продукции	Ежедневно	Повар	Старшая медицинская сестра
4	П.14.1 контроль за наличием документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов	Ежедневно	Кладовщик	Старшая медицинская сестра
КОНТРОЛЬ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМ, В ТОМ ЧИСЛЕ НА ОСНОВЕ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ (НА БАЗЕ АККРЕДИТОВАННЫХ ЛАБОРАТОРИЙ)				
1	Контроль за соблюдением типовых отраслевых норм бесплатной выдачи рабочим и служащим спецодежды и других средств индивидуальной защиты	1 раз в год	Старшая медицинская сестра	Руководитель СП
2	Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация	1 раз в год работники пищеблока и помощники воспитателей 1 раз в 2 года остальные сотрудники	Центр гигиены и эпидемиологии	Руководитель СП
3	Информирование обо всех аварийных случаях: - водопровод (холодный и горячий); - канализация; - отопление; - электроснабжение; - выход из строя оборудования на пищеблоке и в прачечной	по мере необходимости	Заведующий хозяйством	Руководитель СП
4	Исследование песка на степень паразитологического, микробиологического, санитарно-химического, радиологического загрязнения	1 раз в год	Центр гигиены и эпидемиологии	Руководитель СП

УЛУЧШЕНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ УЧРЕЖДЕНИЯ				
1	Покраска оборудования на участках	май	Воспитатели	Заведующий хозяйством
2	Частичный ремонт кирпичной кладки прогулочных веранд, крылец	июнь	Рабочий по комплексному обслуживанию здания	Заведующий хозяйством
3	Косметический ремонт в моечных, туалетах, раздевальных, групповых комнатах	июнь	Помощники воспитателя	Заведующий хозяйством
4	Замена посуды с дефектами эмалированного покрытия и сколами	по мере необходимости	Заведующий хозяйством	Старшая медицинская сестра

7. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	в течение года постоянно	Руководитель СП
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и периодически 1 раз в год	Директор школы, руководитель СП
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	По договору
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	Заведующий хозяйством, старшая медицинская сестра
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Кладовщик
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	ежедневно	Бракеражная комиссия
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно	Старшая медицинская сестра
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Старшая медицинская сестра
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Заведующий хозяйством
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	Заведующий хозяйством
11	Санпросветработа	постоянно	Старшая медицинская сестра
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Методист

8. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Должность	Срок гигиенического обучения	Срок медицинского осмотра
1	4	5
Руководитель СП	1 раз/2 года	1 раз в год
Методист	1 раз/2 года	
Воспитатели	1 раз/2 года	
Инструктор по ФИЗО	1 раз/2 года	
Музыкальный руководитель	1 раз/2 года	
Заведующий хозяйством	1 раз/2 года	
Помощники воспитателя	1 раз/ год	
Повар	1 раз/год	
Кладовщик	1 раз/год	
Кухонный работник	1 раз/год	
Машинист по стирке и ремонту белья/спецодежды	1 раз/2 года	
Бухгалтер	1 раз/2 года	
Делопроизводитель	1 раз/2 года	
Специалист по закупкам	1 раз/2 года	
Рабочий по обслуживанию здания	1 раз/2 года	
Вахтер	1 раз/2 года	
Сторож	1 раз/2 года	
Дворник	1 раз/2 года	

Контролируется:

- Органолептические показатели качества и безопасности готовых блюд;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние пищеблока.

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

1. Личные медицинские книжки работников;
2. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
3. Удостоверения качества и безопасности поступающей в учреждение продукции;

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<i>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</i>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Кладовщик	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<i>2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. медсестра.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Бракерская комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
<i>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</i>				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное десятидневное меню
3.2.	Наличие нормативно - технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур. Технологические карты.
3.3.	Контроль за потоками сырья	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Сертификат соответствия

<i>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья).</i>				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Кладовщик	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима
<i>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</i>				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблока.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
<i>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</i>				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
<i>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</i>				
7.1.	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Старшая медицинская сестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья, Журнал контроля гнойничковых заболеваний
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, посуды.

