

**УТВЕРЖДАЮ:**

**ДИРЕКТОР**

**МУП «Общепит» г. Салавата**

**В.В. Маков**

**«13» января 2021 г.**



**Программа (план) производственного контроля за соблюдением санитарных правил  
и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.  
Муниципальное унитарное предприятие «Общепит» городского округа г. Салават Республики Башкортостан  
Подразделение «Школьные столовые»**

---

**Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя: Муниципальное унитарное предприятие «Общепит» городского округа город Салават Республики Башкортостан**

**Юридический адрес юридического лица, индивидуального предпринимателя:**

**453264, РБ г. Салават, ул. Октябрьская, 10**

**Фактический адрес объекта: (г. Салават):**

Ул. Губайдуллина, 4 А, Ул. Бочкарева, 5, Ул. Островского, 80, Ул. Б.С. Юлаева, 32 А, Ул. Б.С. Юлаева, 37, Ул. Уфимская, 106, Ул. Б.С. Юлаева, 21А, Ул. Уфимская, 90, Ул. Б. Космонавтов, 20, Ул. Б. Космонавтов, 22А, Ул. 30 лет Победы, 16, Ул. Губкина, 12А, Ул. Уфимская, 72, Ул. Б. Космонавтов, 21, Ул. Б. Космонавтов, 23, Ул. К. Маркса, 13, Ул. Школьный переулок, 7, Ул. Матросова, 18, Ул. Горького, 23, ул. Строителей, 7.

**Вид деятельности: услуги общественного питания (необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя)**

**Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля: 1. Феоктистов М.О.; 2. Балахнин Д.В.; 3. Кулембетова Н.А.; 4. Меметалиева В.Р.; Повар-бригадир МБОУ (см. Приложение 1).**

Основанием для проведения производственного контроля является ст. 11, 32 № 52 - ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.5, 2.5, 2.6 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32)».

**I. Наличие в столовой официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью – оказание услуг общественного питания:**

1. Федеральный закон от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», (в ред. от 30.12.2001г. №196-ФЗ, в ред. от 10.01.2003г. №15-ФЗ, в ред. 30.06.2003г. №86-ФЗ, в ред. 22.08.2004г. №122-ФЗ, в ред. от 09.05.2005г. №45-ФЗ).

2. Федеральный закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. от 30.12.2001г. №196-ФЗ, от 10.01.2003г. №15-ФЗ, от 30.06.2003г. №86-ФЗ,).

3. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. №2300-1 (в ред. от 09.01.1996г. №2-ФЗ, от 17.12.1999г. №212-ФЗ, от 30.12.2001г. №196-ФЗ, от 22.08.2004г. №122-ФЗ, от 02.11.2004г. №127-ФЗ, от 21.12.2004г. №171-ФЗ).

4. Федеральный закон от 30.12.01г. №196-ФЗ «О введении в действие Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях» (в ред. от 22.05.03г. №54-ФЗ, в ред. от 09.05.2005г. №45-ФЗ).

5. Федеральный закон от 08.08.01г. №134-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» (в ред. от 01.10.03г. №129-ФЗ, в ред. от 09.05.2005г. №45-ФЗ).

6. Федеральный закон от 09.05.2005г. №45-ФЗ «О внесении изменений в Кодекс Российской Федерации от административных правонарушений и другие акты Российской Федерации, а также о признании утратившими силу некоторых положений законодательных актов Российской Федерации».

7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32)

8. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001г. №18.

9. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 21.05.03г. №114.

10. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001г. №36.

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

12. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»

13. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

14. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

15. СанПиН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах в помещениях и общественных зданиях и на территории жилой застройки»

16. СанПиН 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

17. СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».

18. СанПиН 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».

19. 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».

20. СанПиН 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза».

21. СанПиН 2.1.4.2580-10 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения».

22. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

23. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. 1-2 том

МУ № 1 – 40/3805.

24. Справочные таблицы. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. М. 1997 г.

25. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. М. 2004 г.

26. Сборник рецептур и кулинарных изделий. Уфа 1994 г.

27. Сборник рецептур и кулинарных изделий для школьного питания. Уфа 2016 г. часть 1-2.

**II. Работники организации, деятельность которых связана с услугами общественного питания подлежат предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а так же гигиенической подготовке и аттестации.**

| <i>№<br/>n/n</i> | <i>Занимаемая должность</i>           |
|------------------|---------------------------------------|
| 1                | Заместитель директора по производству |
| 2                | Управляющий                           |
| 3                | Повар                                 |
| 4                | Техник-лаборант                       |
| 5                | Машинист моечных машин                |
| 6                | Дежурный по залу                      |
| 7                | Экспедитор                            |
| 8                | Грузчик-комплектовщик                 |

Согласно приказу Минздравсоцразвития России № 302н от 12 апреля 2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров

(обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» при поступлении на работу медицинский осмотр проводится при участии терапевта и дерматовенеролога, рентгенолога, отоларинголога, стоматолога, инфекциониста и в дальнейшем 1 раз в год, а так же проводятся следующие лабораторные исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф, мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу и в дальнейшем по медицинским и эпид. показаниям.

Кратность прохождения гигиенической подготовки и аттестации определены приказам Минздрава Российской Федерации №229 от 29.09.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»: профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация проводится при приеме на работу, в дальнейшем с периодичностью 1 раз в год для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясной, молочной, кремовой, кондитерской продукции, детского питания и питания дошкольников, для остальных категорий работников 1 раз в 2 года.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний в соответствии со ст. 9 Федерального закона «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» №157-ФЗ от 17.09.1998г. и ст.35 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999г. необходимо проведение профилактических прививок. Сведения о проведенных профилактических прививках должны быть внесены в личную медицинскую книжку.

Работники общественного питания, занимающие должности, указанные в пункте II проходят следующие медицинские осмотры, согласно приказу Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 г. № 302 н «Об утверждении перечней вредных (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся 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».

| Наименование осмотров, обследований: | Кратность обследований:                               |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Осмотр терапевтом                    | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год |

|                                                          |                                                                    |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Осмотр дерматовенерологом                                | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год <sup>1</sup> |
| Исследование крови на сифилис                            | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год <sup>2</sup> |
| Мазки на гонорею                                         | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год <sup>3</sup> |
| Флюорография                                             | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год              |
| Серологическое обследование на брюшной тиф               | При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям          |
| Исследования на носительство кишечных инфекций           | При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям          |
| Исследование на носительство яиц гельминтов              | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год              |
| Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка | При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям          |
| Стоматолог                                               | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год              |
| Оториноларинголог                                        | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год              |

Кроме того, работники общественного питания подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита В и по эпид. показаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зоне.

**III. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии её производства, критериев безопасности и 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**

<sup>1</sup> Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

<sup>2</sup> Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

<sup>3</sup> Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

| <i>1</i> | <i>Объект производственного контроля</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <i>Основание</i>                       | <i>Кратность</i>                                                    |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <i>2</i> | <i>3</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <i>4</i>                               |                                                                     |
| 1.       | Визуальный контроль по соблюдению санитарных норм и правил, обеспечением противэпидемиологического режима на производстве                                                                                                                                                                                                 | СП2.3/2.4.3590-20<br>СП 2.4.3648-20    | Ежедневно                                                           |
| 2.       | Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации                                                                                                                                | СП 2.3.2.1324-03<br>СП2.3/2.4.3590-20  | Ежедневно                                                           |
| 3.       | Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования                                                                                                                                                                                                                  | СП 2.3/2.4.3590-20<br>СП 2.3.2.1324-03 | Ежедневно                                                           |
| 4.       | Проверка соблюдения технологии изготовления кулинарных изделий                                                                                                                                                                                                                                                            | СП2.3/2.4.3590-20                      | Ежедневно<br>Ежемесячно                                             |
| 5        | Контроль за исправностью работы систем:<br>1.Внутреннего водоснабжения (горячего температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65С, холодного);<br>2.Канализации;<br>3.Механической приточно-вытяжной вентиляции;<br>4.Холодильного, технологического оборудования;<br>5.Системы искусственного освещения. | СП2.3/2.4.3590-20                      | Ежедневно                                                           |
| 6.       | Вода из системы внутреннего водоснабжения предприятия на микробиологические показатели безопасности                                                                                                                                                                                                                       | СП2.1.4.2496-09                        | 1 раз в год<br>(в любой аккредитованной в этой области лаборатории) |
| 7.       | Смывы с посуды, инвентаря, оборудования, рук, санитарной одежды персонала                                                                                                                                                                                                                                                 | СП2.3/2.4.3590-20                      | 1 раз в год<br>(в любой аккредитованной в этой                      |

|      |                                                                                                                                   |                                                    |                                                                     |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
|      | (10 смывов на наличие санитарно-показательных микроорганизмов)                                                                    | СП 2.3.2.1078-01                                   | области лаборатории)                                                |
| 8.   | Бактериологический анализ пищевого продукта блюда                                                                                 | СП 2.3.2.1078-01 по микробиологическим показателям | 1 раз в год<br>(в любой аккредитованной в этой области лаборатории) |
| 9.   | Санитарно-эпидемиологическое обследование объекта                                                                                 | СП 2.3.2.1078-01                                   | 1 раз в год (в любой аккредитованной в этой области лаборатории)    |
| 10.  | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены (визуально) | СП 2.3/2.4.3590-20                                 | Ежедневно                                                           |
| 11.  | Контроль факторов производственной среды                                                                                          | СП 2.2.3670-20                                     | Постоянно                                                           |
| 11.1 | Уровни искусственной и совместной освещенности                                                                                    | СП 2.2.1/2.1.1.1278-03                             | 1 раз в год                                                         |
| 11.2 | Оценка состояния параметров микроклимата в производственных помещениях                                                            | СП 2.2.4.548-96                                    | 1 раз в год                                                         |
| 11.3 | Оценка уровней шума на рабочих местах                                                                                             | СП 2.2.4/2.1.8.562-96                              | 1 раз в год                                                         |

**IV. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:**

Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

Гигиенический журнал (сотрудники).

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Журнал складского учета

Личные медицинские книжки каждого работника

**V.Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, администрации городского округа г. Салавата, Межрегионального управления № 20 ФМБА России:**

1. Авария на канализационной системе.
  2. Авария в сетях холодного и горячего водоснабжения
  3. Регистрация инфекционных заболеваний среди сотрудников.
- (обязательно указываем объект информирования – население, орган местного самоуправления, Территориальное управление Роспотребнадзора по Республике Башкортостан).

Согласно требованию статьи 11 Федеральный закон №52-ФЗ от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» индивидуальный предприниматель, юридическое лицо обязаны своевременно информировать население, органы местного самоуправления, территориальное управление Роспотребнадзора по Республике Башкортостан об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Согласно требованиям статей №3, 20, 24, 25 Федерального закона от 02.01.00г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред.от 30.12.01г. №196-ФЗ, от 10.01.03г. №15-ФЗ, от 30.06.03г. №86-ФЗ),СП 1.1.2193-07 юридическое лицо, индивидуальный предприниматель при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

1. приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;
2. снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющим опасность для человека, и принять меры по применению такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;
3. информировать территориальное управление Роспотребнадзора по Республике Башкортостан (Телефон: (34763) 5-07-61 e-mail: [rpnr08@rpnr.ufanet.ru](mailto:rpnr08@rpnr.ufanet.ru)) о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;
4. принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

#### **VI. Лабораторные исследования готовых блюд на микробиологические и физико – химические исследования, смывы**

В соответствии с Приложением 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08 Приложение 12 определен объем и периодичность проведения лабораторных исследований в школьном питании образовательных учреждений

| Показатели по видам исследований/измерений                           | Количество выполняемых исследований |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Пищевые продукты</b>                                              |                                     |
| <i>Микробиологические исследования</i>                               |                                     |
| КМАФАнМ                                                              | 4                                   |
| БГКП (колиформы)                                                     | 4                                   |
| Staphylococcus aureus                                                | 4                                   |
| Протей                                                               | 4                                   |
| Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы                         | 4                                   |
| Физ.-хим. исследования                                               |                                     |
| Определение калорийности и соответствие хим.состава блюд             | 1                                   |
| <b>Питьевая вода централизованных систем холодного водоснабжения</b> |                                     |
| <i>Микробиологические исследования</i>                               |                                     |
| Термотолерантные, общие колиформные бактерии                         | 1                                   |
| Общее микробное число                                                | 1                                   |
| Физ.-хим. исследования                                               |                                     |
| Определение запаха                                                   | 1                                   |
| Определение вкуса, привкуса                                          | 1                                   |
| Определение цветности                                                | 1                                   |
| Определение мутности                                                 | 1                                   |
| Определение pH                                                       | 1                                   |
| <b>Питьевая вода централизованных систем горячего водоснабжения</b>  |                                     |
| <i>Микробиологические исследования</i>                               |                                     |
| Термотолерантные, общие колиформные бактерии                         | 1                                   |
| Общее микробное число                                                | 1                                   |
| Физ.-хим. исследования                                               |                                     |
| Определение запаха                                                   | 1                                   |
| Определение вкуса, привкуса                                          | 1                                   |

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Определение цветности                       | 1  |
| Определение мутности                        | 1  |
| Определение pH                              | 1  |
| <b>Смывы с поверхностей, рук, инвентаря</b> |    |
| Смывы на БГКП                               | 10 |
| Смывы на сальмонеллы, шигеллы               | 10 |

**VII. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию**

| <b>Категория блюд</b> | <b>Наименование блюд</b>                                                                                                             |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Салаты                | Салаты из свежих овощей, салаты из вареных овощей, салаты из овощей с добавлением фруктов, мясные салаты, салаты с добавлением птицы |
| Каша молочные         | Каша рисовая, каша пшенная, каша геркулесовая, каша гречневая                                                                        |
| Вторые блюда          | Блюда с мясом, блюда с рыбой, блюда с птицей, блюда из круп, блюда из овощей                                                         |
| Первые блюда          | Суп с макаронными изделиями, суп с овощами, суп с мясом, суп с птицей                                                                |
| Дополнительные блюда  | Блюда из яиц, сладкая выпечка, мясная выпечка                                                                                        |
| Напитки               | Напитки из фруктов, чай, какао, напитки с добавлением молока, сок                                                                    |

Заместитель директора по производству МУП «Общепит» г. Салавата



М.О. Феоктистов

Список поваров - бригадиров:

МБОУ КШ № 2 - Панкова Ирина Евгеньевна  
 МБОУ СОШ № 4 - Вахитова Эльвера Сергеевна  
 МБОУ СОШ № 7 - Федорова Алена Викторовна  
 МБОУ СОШ № 11 - Кирста Светлана Анатольевна  
 МБОУ СОШ № 15 корп. 1 - Яушева Гульшат Маратовна  
 МБОУ СОШ № 15 корп. 2 - Куклева Вера Николаевна  
 МБОУ СОШ № 17 - Тузбекова Рита Вакилевна  
 МБОУ СОШ № 18 - Макарова Екатерина Игоревна  
 МБОУ СОШ № 19 - Данилова Лариса Николаевна  
 МБОУ СОШ № 20 - Себелева Татьяна Петровна  
 МБОУ СОШ № 21 - Михайлова Светлана Петровна  
 МБОУ СОШ № 22 корп. 1 - Ахмадиева Фария Зияевна  
 МБОУ СОШ № 22 корп. 2 - Кучербаева Зумара Рифовна  
 МБОУ СОШ № 23 - Меховова Татьяна Игоревна  
 МБОУ СОШ № 24 - Кадырова Минирайхан Сарваровна  
 МБОУ БГ № 25 - Хусаинова Альбина Фаритовна  
 МБОУ Лицей № 8 корп. 1 - Шахмуратова Ира Миниахметовна  
 МБОУ Лицей № 8 корп. 2 - Ишмуратова Кристина Салаватовна

Заместитель директора по производству МУП «Общепит» г. Салавата



М.О. Феоктистов