

Документ подписан электронной подписью.



Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа пгтХасан Хасанского муниципального района»

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ СОШ пгтХасан

_____ В.А.Карпов

18 октября 2021 года

Приказ № 92-1-А 12.10.2021 г

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

Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа пгтХасан
Хасанского муниципального района»

пгтХасан

2021 год

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное казенное общеобразовательное «Средняя общеобразовательная школа пгт Хасан Хасанского муниципального района»
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Карпов Владимир Анатольевич, (42331) 28-7-16
Юридический адрес:	692730, Приморский край, Хасанский район, пгт Хасан, ул.И. Мошляка, 1-А.
Фактический адрес:	692730, Приморский край, Хасанский район, пгт Хасан, ул.И. Мошляка, 1-А.
Количество работников:	17 человек
Количество обучающихся:	68 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 39 от 25.04.2013 г
ОГРН	1032501193867
ИНН	2531005610
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 28 от 06 февраля 20017 г

Документ подписан электронной подписью.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований [статьи 32](#) Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и [постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18](#) «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».
2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых.

4. 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 2.3/2.4.3590-20](#) «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 3.3686-21](#) «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- [СанПиН 2.3.2.1078-01](#) «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

Документ подписан электронной подписью.

- 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»;

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Карпов Владимир Анатольевич	Директор
2	Резинкова Ирина Владимировна	Заведующий хозяйством
3	Карпова Наталья Васильевна	Ответственный по питанию

6. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
-----------------	-------------------------	------------------------	---------------------------	--------------------------	--

Документ подписан электронной подписью.

Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ

<i>Микроклимат</i>	<i>Температура воздуха помещений</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заведующий хозяйством</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21</i>	<i>График проветриваний</i>
	<i>Частота проветривания помещений</i>				<i>Журнал учета температуры и влажности на складе тицеблока</i>
	<i>Влажность воздуха склада тицеблока</i>				
<i>Освещенность территории и помещений</i>	<i>Наличие и состояние осветительных приборов</i>	<i>1 раз в 3 дня</i>	<i>Заведующий хозяйством</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Журнал визуального производственного контроля</i>
	<i>Наличие, целостность и тип ламп</i>				
<i>Шум</i>	<i>Наличие источников шума на территории и в помещениях</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Заведующий хозяйством</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Журнал результатов производственного контроля</i>
	<i>Условия работы оборудования</i>	<i>По плану техобслуживания</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по</i>	<i>СП 2.4.3648-20, план техобслуживания</i>	

Документ подписан электронной подписью.

			необходимости)		
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– 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				

Документ подписан электронной подписью.

	контакта с дезсредствами и т. д.)				
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Директор	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Директор		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Директор		Классный журнал
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Медработник	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Маркировка мебели в	Каждая партия	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	

Документ подписан электронной подписью.

	<i>соответствии с ростовыми показателями</i>				
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
<i>Санитарное состояние помещений и оборудования</i>	<i>Кратность и качество текущей уборки</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заведующий хозяйством</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>График текущей уборки и дезинфекции помещений</i>
	<i>Кратность и качество генеральной уборки</i>	<i>Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно</i>	<i>Заведующий хозяйством</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20</i>	<i>Журнал учета проведения генеральной уборки</i>
<i>Санитарно- противоэпидемиче- ский режим</i>	<i>Дезинсекция</i>	<i>Профилактика – ежедневно</i>	<i>Заведующий хозяйством</i>	<i>СанПиН 3.3686-21</i>	<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>
		<i>Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости</i>	<i>Спецорганизация</i>		
	<i>Дератизация</i>	<i>Профилактика – ежедневно</i>	<i>Заведующий хозяйством</i>	<i>СанПиН 3.3686-21</i>	
		<i>Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью,</i>	<i>Спецорганизация</i>		

Документ подписан электронной подписью.

		<i>по необходимости</i>			
<i>Санитарное состояние хозяйственной площадки</i>	<i>Вывоз ТКО и пищевых отходов</i>	<i>При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно</i>	<i>Региональный оператор по обращению с ТКО</i>	<i>СанПиН 2.1.3684-21</i>	<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>
	<i>Очистка хозяйственной площадки</i>	<i>При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней</i>			
<i>Рабочие растворы дезинфекции</i>	<i>Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заведующий хозяйством</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20</i>	<i>Журнал учета расхода дезинфекции</i>
<i>Внутренняя отделка помещений</i>	<i>Состояние отделки</i>	<i>Ежеквартально</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания</i>	<i>СП 2.4.3648-20, план-график технического обслуживания</i>	<i>Журнал визуального производственного контроля</i>

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на

Документ подписан электронной подписью.

этапах ее изготовления					
<i>Закупка и приемка пищевой продукции и сырья</i>	<i>Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Кладовщик</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции</i>
	<i>Условия доставки продукции транспортом</i>				<i>Справка</i>
<i>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья</i>	<i>Сроки и условия хранения пищевой продукции</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию, кладовщик</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Отчет</i>
	<i>Время смены кипяченой воды</i>	<i>Ежедневно 1 раз каждые 3 часа</i>	<i>Ответственный за питьевой режим</i>		<i>График</i>
	<i>Температура и влажность на складе</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Кладовщик</i>		<i>Журнал учета температуры и относительной влажности</i>
	<i>Температура холодильного оборудования</i>				<i>Журнал учета температуры</i>
<i>Приготовление пищевой</i>	<i>Соблюдение технологии</i>	<i>Каждый технологический</i>	<i>Ответственный</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Отчет</i>

Документ подписан электронной подписью.

<i>продукции</i>	<i>приготовления блюдов по технологическим документам</i>	<i>цикл</i>	<i>по питанию</i>		
	<i>Поточность технологических процессов</i>		<i>Повар</i>		
	<i>Температура готовности блюд</i>	<i>Каждая партия</i>			
<i>Готовые блюда</i>	<i>Суточная проба</i>	<i>Ежедневно от каждой партии</i>	<i>Повар</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ведомость</i>
	<i>Дата и время реализации готовых блюд</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Ответственный по питанию</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Журнал</i>
<i>Обработка посуды и инвентаря</i>	<i>Содержание действующих веществ дезинфицирующи х средств в рабочих растворах</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Журнал</i>
	<i>Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Отчет</i>

Документ подписан электронной подписью.

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
<i>Гигиеническая подготовка работников</i>	<i>Прохождение работником гигиенической аттестации</i>	<i>Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года</i>	<i>Директор</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>
<i>Состояние работников</i>	<i>Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>
	<i>Медосмотр</i>	<i>Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно</i>	<i>Медработник</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н</i>	<i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>
<i>Профилактика заболеваний</i>	<i>Вакцинация</i>	<i>По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по</i>	<i>Медработник</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н</i>	<i>Личные медицинские книжки</i>

Документ подписан электронной подписью.

		календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям			
--	--	---	--	--	--

7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

Наименование помещения	Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 – 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год

Документ подписан электронной подписью.

<i>Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов</i>	<i>Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей</i>	<i>5 – 10 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Исследования смывов на наличие яиц гельминтов</i>	<i>Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)</i>	<i>10 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям</i>	<i>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)</i>	<i>2 пробы</i>	<i>По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год</i>
<i>Исследование параметров микроклимата производственных помещений</i>	<i>Рабочее место</i>	<i>2</i>	<i>2 раза в год (в холодный и теплый периоды)</i>
<i>Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях</i>	<i>Рабочее место</i>	<i>2</i>	<i>1 раз в год в темное время суток</i>

Документ подписан электронной подписью.

	<i>Исследование уровня шума в производственных помещениях</i>	<i>Рабочее место</i>	<i>2</i>	<i>1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума</i>
<i>Помещения для детей и работников</i>	<i>Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)</i>	<i>Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские</i>	<i>Не менее 10% помещений</i>	<i>2 раза в год (в холодный и теплый периоды)</i>
	<i>Оценка состояния воздушной среды помещений</i>	<i>Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный</i>	<i>Не менее 10% помещений</i>	<i>После ремонтных работ, установки новой мебели</i>
	<i>Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации</i>	<i>Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный</i>	<i>Не менее 20% помещений</i>	<i>1 раз в год, в темное время суток</i>
	<i>Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей</i>	<i>Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)</i>	<i>Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских</i>	<i>1 раз в год</i>
	<i>Оценка параметров шума</i>	<i>Классы и кабинеты с ЭСО,</i>	<i>Не менее 10% помещений,</i>	<i>1 раз в 2 года</i>

Документ подписан электронной подписью.

		<i>мастерские</i>	<i>подлежащих оценке</i>	
	<i>Оценка уровней вибрации</i>	<i>Мастерские</i>	<i>Все помещения</i>	<i>1 раз в 2 года</i>

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: *кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.*

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
<i>Педагоги</i>	<i>11</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
		<i>Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью</i>		
<i>Директор</i>	<i>1</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
		<i>Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала</i>		
<i>Заведующий хозяйством</i>	<i>1</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
		<i>Подъем и перемещение груза вручную</i>		
		<i>Работа, связанная с мышечным напряжением</i>		
<i>Работники пищеблока</i>	<i>2</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>ежегодно</i>

Документ подписан электронной подписью.

г) 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	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный за питьевой режим
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по кадрам
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР

Документ подписан электронной подписью.

д) 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.

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством
		Ответственный по питанию
		Директор

Программу разработали:

Заведующий хозяйством: Резинкова

/Резинкова И.В./

Документ подписан электронной подписью.

Директор школы: Карпов

/Карпов В.А./

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ



**ПОДЛИННОСТЬ ДОКУМЕНТА ПОДТВЕРЖДЕНА.
ПРОВЕРЕНО В ПРОГРАММЕ КРИПТОАРМ.**

ПОДПИСЬ

Общий статус подписи:	Подпись верна
Сертификат:	64EC4B920A6E10B00DE5C254C7D86BF3C6F70735
Владелец:	Карпов Владимир Анатольевич, Директор, Карпов, Владимир Анатольевич, МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ПГТ ХАСАН ХАСАНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА", пгт Хасан, Приморский край, RU, certmgr@list.ru, 04372639156, 253102958148
Издатель:	Федеральное казначейство, Федеральное казначейство, RU, Москва, Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1, 1047797019830, 007710568760, г. Москва, uc_fk@roskazna.ru
Срок действия:	Действителен с: 19.01.2022 15:52:25 UTC+10 Действителен до: 19.04.2023 15:52:25 UTC+10
Дата и время создания ЭП:	25.10.2022 11:40:15 UTC+10