

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В  
СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Директор  
муниципальное казенное общеобразовательное  
учреждение Кунарская средняя  
общеобразовательная школа  
АСОЧАКОВА ЕЛЕНА АЛЕКСАНДРОВНА

Управление Федеральной службы  
по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и  
благополучия человека  
по Свердловской области  
Территориальный отдел  
в городе Каменск-Уральский, Каменском  
районе, Сухоложском и Богдановичском  
районах  
адрес: 623418, Свердловская область, г.  
Каменск-Уральский, проспект Победы,  
дом 97  
тел. (34329)34-03-84, E-  
mail: mail\_05@66.rospotrebnadzor.ru  
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,  
ИНН/КПП 6670083677/667001001

623507, Свердловская обл., Богдановичский  
район, с. Кунарское, Ленина ул., 3

**ПРЕДПИСАНИЕ**  
об устранении выявленных нарушений  
санитарно-эпидемиологических требований

от 03.05.2018

№ 9/2018-222

При проведении проверки с 04.04.2018 по 03.05.2018  
в отношении

муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Кунарская средняя общеобразовательная школа

название юридического лица, индивидуального предпринимателя  
юридический адрес 623507, Свердловская обл., Богдановичский район, с. Кунарское, Ленина ул., 3  
дата регистрации 20.01.2000  
ИНН/ОГРН 6605006560 / 1026600707055

1. МОУ Кунарская СОШ(623507, Богдановичский район, с. Кунарское, Ленина ул., 3)  
рассмотрении представленных документов: акта от 03.05.2018 № 9/2018-222

выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований.  
С целью устранения выявленных нарушений на основании п.2 ст.50 Федерального закона № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года, части 1 статьи 34 Федерального закона от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», ч. 1 ст. 17 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»

**ПРЕДПИСЫВАЮ:**

№ п/п	содержание мероприятия	№ нормативного документа	пункт НД	срок
1.	Обеспечить безопасность пищевой продукции. Подтвердить протоколами лабораторных исследований.	ТР ТС 021/2011	ст. 7 п. 1	11.09.2019
2.	Обеспечить безопасность пищевой продукции. Подтвердить протоколами лабораторных исследований.	ТР ТС 021/2011	ст. 7 п. 5	11.09.2019
3.	Устранить нарушение поточности, а именно- отсутствие цехового деления помещений для обработки сырья, исключить встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря	ТР ТС 021/2011	ст. 10 п. 3 пп. 2	11.09.2019
4.	Обеспечить производственный лабораторный контроль за качеством выпускаемой продукции в школьной столовой. Представить протоколы бактериологических и химических исследований готовой продукции за 2018-2019 годы	ТР ТС 021/2011	ст. 10 п.3. пп. 3	11.09.2019
5.	Обеспечить качество уборки и обработки инвентаря и посуды. Подтвердить протоколами лабораторных исследований смывов.	ТР ТС 021/2011	ст. 10 п. 3 пп. 10	11.09.2019
6.	Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции исключить проникновение в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.	ТР ТС 021/2011	ст. 11 п. 3	11.09.2019

7.	Привести качество питьевой воды в соответствие с требованиями санитарного законодательства. Подтвердить протоколами лабораторных исследований.	ТР ТС 021/2011	ст. 12 п. 2	11.09.2019
8.	Обеспечить соответствие пищевой продукции требованиям санитарного законодательства по бактериологическим показателям. Представить в подтверждение протоколы лабораторных исследований.	ТР ТС 021/2011	ст. 13 п. 1	11.09.2019
9.	Обеспечить соблюдение требований к объемно-планировочным решениям а именно: обеспечить наличие складских помещений для разных групп пищевых продуктов, обеспечить цеховое деление исключить встречные потоки пищевых продуктов и продовольственного сырья -	ТР ТС 021/2011	ст. 14 п. 1	11.09.2019
10.	Не допускать хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала в производственных цехах	ТР ТС 021/2011	ст. 14 п. 3	11.09.2019
11.	Не допускать хранение в производственных цехах веществ и материалов, не используемых при изготовлении пищевой продукции	ТР ТС 021/2011	ст. 14 п. 4	11.09.2019
12.	Моечные ванны на пищеблока подсоединить к канализации с воздушным разрывом не менее 20 мм, так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.	ТР ТС 021/2011	ст. 14 п. 7	11.09.2019
13.	Обеспечить место для хранения пищевых отходов исключающее загрязнение пищевого сырья и продуктов	ТР ТС 021/2011	ст. 16 п. 5	11.09.2019
14.	Обеспечить наличие актуальных товарно- транспортных документов на продукты и сырье, документов подтверждающих качество продуктов и сырья. Не допускать реализацию продукции дата производства которой не входит в срок действия декларации о соответствии.	ТР ТС 021/2011	ст. 21 п. 1	11.09.2019
15.	Организовать производственный лабораторный контроль за условиями воспитания и обучения учащихся школы, за качеством выпускаемой продукции в школьной столовой ,за условиями труда сотрудников школы. Представить протоколы лабораторных испытаний искусственного освещения, микроклимата, протоколы радиологических факторов, бактериологических и химических исследований готовой продукции за 2018г, 2019г.	СП 1.1.1058-01	2.4.	11.09.2019
16.	Откорректировать программу производственного контроля, актуализировать перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью	СП 1.1.1058-01	3.1.	11.09.2019
17.	Откорректировать программу производственного контроля, актуализировать перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).	СП 1.1.1058-01	3.3.	11.09.2019
18.	Откорректировать программу производственного контроля, в перечне должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации откорректировать перечень факторов в связи с профессией, указать факторы связанные с работой в столовой, у педагогов указать зрительное напряжение.	СП 1.1.1058-01	3.4.	11.09.2019
19.	Откорректировать программу производственного контроля, дополнить перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля, указать протоколы лабораторного контроля	СП 1.1.1058-01	3.7.	11.09.2019
20.	Откорректировать программу производственного контроля, дополнить перечень возможных аварийных ситуаций,	СП 1.1.1058-01	3.8.	11.09.2019

	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; указанные аварии на системе водоснабжения и канализации, предусмотрев извещение органов госсанэпиднадзора, остановку деятельности объекта, проведение лабораторных исследований качества воды и т.д.			
21.	Не допускать реализацию продукции дата производства которой не входит в срок действия декларации о соответствии.	Закон 184-ФЗ	п.2 ст.28	11.09.2019
22.	Привести качество питьевой воды в соответствие с требованиями санитарного законодательства. Подтвердить протоколами лабораторных исследований.	СанПиН 2.1.4.1074-01	3.3.	11.09.2019
23.	Обеспечить соответствие пищевой продукции требованиям санитарного законодательства по бактериологическим показателям. Представить в подтверждение протоколы лабораторных исследований.	СанПиН 2.3.2.1078-01	2.2.	11.09.2019
24.	Обеспечить соответствие пищевой продукции требованиям санитарного законодательства по бактериологическим показателям. Представить в подтверждение протоколы лабораторных исследований.	СанПиН 2.3.2.1078-01	2.3.	11.09.2019
25.	обеспечить отсутствие воздействие пищеблока на окружающую территорию и прилегающие помещения, а именно: по соблюдению гигиенических нормативов уровней шума, инфразвука, вибрации, электромагнитных полей в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки, а также предельно допустимых концентраций и ориентировочных безопасных уровней воздействия загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест. Представить в подтверждение протоколы лабораторного контроля.	СП 2.3.6.1079-01	2.2. изменен СП 2.3.6.2867-11 от 31.03.2011	11.09.2019
26.	Обеспечить место для временного хранения пищевых отходов исключающее загрязнение пищевого сырья и продуктов. Для сбора мусора и пищевых отходов на территории предусмотреть раздельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.	СП 2.3.6.1079-01	2.6.	11.09.2019
27.	Привести качество питьевой воды в соответствие с требованиями санитарного законодательства. Подтвердить протоколами лабораторных исследований.	СП 2.3.6.1079-01	3.2.	11.09.2019
28.	Производственное оборудование и моечные ванны присоединить к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки	СП 2.3.6.1079-01	3.6.	11.09.2019
29.	Производственное оборудование и моечные ванны присоединить к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки	СП 2.3.6.1079-01	3.8.	11.09.2019
30.	Производственные цеха, моечные, оборудовать сливными трапами с уклоном пола к ним.	СП 2.3.6.1079-01	3.13.	11.09.2019
31.	Обеспечить соответствие показателей микроклимата производственных помещений и помещений для посетителей пищеблока гигиеническим требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений. Представить в подтверждение протоколы лабораторного контроля.	СП 2.3.6.1079-01	4.2.	11.09.2019
32.	Производственное, вспомогательное и санитарно-бытовое помещения пищеблока оборудовать приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.	СП 2.3.6.1079-01	4.4.	11.09.2019
33.	Моечные ванны для мытья посуды на пищеблоке оборудовать локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.	СП 2.3.6.1079-01	4.5.	11.09.2019
34.	Производственное, вспомогательное и санитарно-бытовое помещения пищеблока оборудовать приточно-вытяжной	СП 2.3.6.1079-01	4.7.	11.09.2019

	механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.			
35.	Обеспечить соответствие содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений предельно допустимым концентрациям (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Представить в подтверждение протоколы лабораторного контроля.	СП 2.3.6.1079-01	4.9.	11.09.2019
36.	Производственное, вспомогательное и санитарно-бытовое помещения пищеблока оборудовать приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.	СП 2.3.6.1079-01	4.10.	11.09.2019
37.	Обеспечить соответствие естественного и искусственного освещения во всех производственных, складских, санитарно-бытовых и административно-хозяйственных помещениях требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению. Представить в подтверждение протоколы лабораторного контроля.	СП 2.3.6.1079-01	4.13.	11.09.2019
38.	Обеспечить соответствие освещенности для производственных помещений установленным нормам. Представить в подтверждение протоколы лабораторного контроля.	СП 2.3.6.1079-01	4.16.	11.09.2019
39.	Обеспечить соответствие допустимых уровней шума и вибрации на рабочих местах в производственных помещениях, обеденных залах и площадках организаций гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума и вибрации на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий. Представить в подтверждение протоколы лабораторного контроля.	СП 2.3.6.1079-01	4.18.	11.09.2019
40.	Обеспечить соблюдение требований к объемно-планировочным решениям а именно: обеспечить наличие складских помещений для разных групп пищевых продуктов, обеспечить цеховое деление исключить встречные потоки пищевых продуктов и продовольственного сырья -	СП 2.3.6.1079-01	5.1.	11.09.2019
41.	Не допускать хранение бьющихся предметов в производственном цехе.	СП 2.3.6.1079-01	5.10.	11.09.2019
42.	В помещениях пищеблока не допускать наличие насекомых (мух), все помещения организаций содержать в чистоте. Текущую уборку проводить постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных цехах ежедневно проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. После каждого приема пищи обязательно проводить уборку обеденных столов.	СП 2.3.6.1079-01	5.11.	11.09.2019
43.	Обеспечить хранение дезинфицирующих средств в специально отведенных местах в таре изготовителя.	СП 2.3.6.1079-01	5.15.	11.09.2019
44.	Не допускать для мытья посуды использование щеток с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна.	СП 2.3.6.1079-01	6.19.	11.09.2019
45.	Для хранения хлеба выделить отдельную кладовую оборудованную шкафом для хранения хлеба.	СП 2.3.6.1079-01	7.26.	11.09.2019
46.	Пищевые отходы собирать в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), для размещения которой выделить охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения, исключив перекрест потоков сырья, отходов и готовой продукции.	СП 2.3.6.1079-01	9.13	11.09.2019
47.	Не допускать на пищеблоке наличия насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.). Для борьбы с насекомыми и грызунами использовать современные и эффективные средства, разрешенные для этих целей органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.	СП 2.3.6.1079-01	12.1.	11.09.2019
48.	Обеспечить проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации постоянно и регулярно в установленном порядке.	СП 2.3.6.1079-01	12.2.	11.09.2019

49.	Обеспечить проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации постоянно и регулярно в установленном порядке в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ.	СП 2.3.6.1079-01	12.3.	11.09.2019
50.	Обеспечить производственный лабораторный контроль за качеством выпускаемой продукции в школьной столовой. Представить протоколы бактериологических и химических исследований готовой продукции за 2018г, 2019г.	СП 2.3.6.1079-01	14.3. изменен СП 2.3.6.2867-11 от 31.03.2011	11.09.2019
51.	Выделить отдельное помещение для раздевалки для девочек при спортивном зале.	СанПиН 2.4.2.2821-10	4.14.	11.09.2019
52.	Оборудовать в сан.узлах на первом и втором этажах для девочек и мальчиков полноценные кабинки с дверями.	СанПиН 2.4.2.2821-10	4.25.	11.09.2019
53.	В туалетах на первом и втором этажах провести отделку стены облицовочной плиткой; на первом этаже в туалете для мальчиков, в лаборантской по физику и кабинете ОБЖ в дверных проемах восстановить штукатурку и покраску; в спортивном зале, на лестничном проеме, в лаборантской физики на потолке восстановить штукатурку и побелку.	СанПиН 2.4.2.2821-10	4.28.	11.09.2019
54.	В учебных кабинетах и рекреациях на первом этаже, спортивном зале и рекреации перед столовой восстановить целостность покрытия полов.	СанПиН 2.4.2.2821-10	4.29.	11.09.2019
55.	Обеспечить в учебных кабинетов ОБЖ, химии, истории рабочие места обучающихся (за партой или столом, игровыми модулями и другими) в соответствии с их ростовыми особенностями. Провести ремонт или замену ученической мебели во всех кабинетах с нарушением целостности покрытия.	СанПиН 2.4.2.2821-10	5.2.	11.09.2019
56.	Обеспечить соответствие параметров микроклимата требованиям нормативных документов по показателю влажность в помещениях школы, в том числе в кабинетах: Кабинет 2, начальная школа, Кабинет 3, начальная школа, Кабинет 1, начальная школа, Кабинет 4, начальная школа, ОБЖ, Компьютерный класс, Кабинет физики, Кабинет русского языка и литературы, Кабинет математики, Кабинет истории, Кабинет иностранного языка.	СанПиН 2.4.2.2821-10	6.2.	11.09.2019
57.	Обеспечить соответствие параметров освещенности требованиям нормативных документов в помещениях школы, в том числе в кабинетах: Кабинет 2, начальная школа, Кабинет 3, начальная школа, Кабинет 1, начальная школа, Кабинет 4, начальная школа.	СанПиН 2.4.2.2821-10	7.2.4.	11.09.2019
58.	Обеспечить горячим централизованным водоснабжением помещения начальных классов, кабинеты рисования, физики, химии и биологии, лаборантские, помещения для обработки уборочного инвентаря и туалеты образовательной организации.	СанПиН 2.4.2.2821-10	8.1.	11.09.2019
59.	Устранить нарушение поточности, а именно- отсутствие цехового деления помещений для обработки сырья, исключить встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря	СанПиН 2.4.5.2409-08	2.5	11.09.2019
60.	Обеспечить использование для порционирования блюд инвентарь имеющий мерные метки объема в литрах и миллилитрах.	СанПиН 2.4.5.2409-08	4.11	11.09.2019
61.	Не допускать использование кухонной посуды с поврежденной эмалью.	СанПиН 2.4.5.2409-08	4.12	11.09.2019
62.	Обеспечить хранение дезинфицирующих средств в специально отведенных местах в таре изготовителя.	СанПиН 2.4.5.2409-08	5.5	11.09.2019
63.	Обеспечить все моечные ванны для мытья посуды на пищеблоке пробками из полимерных и резиновых материалов.	СанПиН 2.4.5.2409-08	5.7	11.09.2019
64.	Обеспечить качественное мытье кухонной посуды, представить в подтверждение протоколы лабораторных исследований смывов с посуды.	СанПиН 2.4.5.2409-08	5.8	11.09.2019
65.	Обеспечить качественное мытье кухонной посуды, представить в подтверждение протоколы лабораторных исследований смывов с посуды.	СанПиН 2.4.5.2409-08	5.11	11.09.2019

66.	Не допускать для мытья посуды использование щеток с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна.	СанПиН 2.4.5.2409-08	5.16	11.09.2019
67.	Обеспечить место для хранения пищевых отходов исключаящее загрязнение пищевого сырья и продуктов	СанПиН 2.4.5.2409-08	5.20	11.09.2019
68.	Не допускать использование одной ванны для обработки мяса, рыбы, овощей и мытья кухонных бачков.	СанПиН 2.4.5.2409-08	8.7	11.09.2019
69.	Обеспечить размораживание рыбы на производственных столах или в воде при температуре не выше +12 °С, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не допускать использование одной ванны для обработки мяса, рыбы, овощей и мытья кухонных бачков.	СанПиН 2.4.5.2409-08	8.10	11.09.2019
70.	Обеспечить соответствие параметров микроклимата производственных помещений, в том числе при использовании систем кондиционирования воздуха, систем вентиляции с механическим или естественным побуждением, требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания. Представить в подтверждение протоколы лабораторного контроля.	СанПиН 2.4.5.2409-08	12.2	11.09.2019
71.	Обеспечить соответствие содержания вредных веществ в организациях питания общеобразовательных учреждений предельно допустимым концентрациям вредных веществ в воздухе рабочей зоны, установленным гигиеническими нормативами. Представить в подтверждение протоколы лабораторного контроля.	СанПиН 2.4.5.2409-08	12.3	11.09.2019
72.	Обеспечить соответствие естественного и искусственного освещения во всех помещениях требованиям, предъявляемым действующими санитарными правилами и нормами для организаций общественного питания. Представить в подтверждение протоколы лабораторного контроля.	СанПиН 2.4.5.2409-08	12.4	11.09.2019
73.	Обеспечить соответствие уровней шума в производственных помещениях гигиеническим нормативам для организаций общественного питания. Представить в подтверждение протоколы лабораторного контроля.	СанПиН 2.4.5.2409-08	12.5	11.09.2019
74.	Обеспечить витаминизацию блюд в соответствии с требованиями санитарных правил. Представить в подтверждение протоколы лабораторного контроля.	СанПиН 2.4.5.2409-08	14.8	11.09.2019
75.	Обеспечить проведение профилактической дезинфекции, дезинсекции, дератизации, в том числе приготовление растворов дезинфицирующих средств соответствии с нормативными документами. Представить в подтверждение протоколы лабораторного контроля.	СП 3.5.1378-03	4.2.1.	11.09.2019

Информацию о выполнении предписания представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах в срок до 11.09.2019г.

муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Кунарская средняя общеобразовательная школа

1). Отчет о выполнении предписания

2). Протоколы лабораторных испытаний за 2018,2019 года.

Невыполнение в установленный срок законного предписания органа, осуществляющего государственный надзор, влечет в соответствии с ч.1 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к административной ответственности, назначение наказания в виде штрафа на юридическое лицо, штрафа на должностное лицо, либо дисквалификации должностного лица. Невыполнение в установленный срок законного предписания федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на осуществление государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов влечет в соответствии с ч.15 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к административной ответственности, назначение наказания в виде штрафов на юридическое и должностное лицо. Настоящее предписание может быть обжаловано в Арбитражный суд Свердловской области в течение 3 (трех) месяцев со дня вручения или получения.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на

Юридическое лицо- муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Кунарская средняя общеобразовательная школа;

директора муниципального казенного общеобразовательного учреждения Кунарская средняя общеобразовательная школа Асочакову Е.А.

Главный государственный санитарный врач (заместитель) в городе Каменск-Уральском, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах



С.А.Фефилов  
Ф.И.О.

Предписание получил:

03.05.18  
дата

Место выдачи предписания:

624800, Свердловская область, г.Сухой Лог, проезд Строителей7а, 2 этаж, каб 11, тел.:8(34373)4-34-05

либо адрес территориального отдела, либо адрес объекта либо иной адрес, где непосредственно происходит вручение предписания

Таблица с 4 столбцами: №, наименование мероприятия, вид мероприятия, дата окончания. Содержит перечень санитарно-гигиенических мероприятий.

№	наименование мероприятия	вид мероприятия	дата окончания
1	Гигиеническое воспитание населения (лекции, беседы, консультации, выставки, стенды, плакаты, буклеты, брошюры, памятки, информационные материалы)	ГП 1	31.05.2018
2	Гигиеническое воспитание населения (лекции, беседы, консультации, выставки, стенды, плакаты, буклеты, брошюры, памятки, информационные материалы)	ГП 1	31.05.2018
3	Гигиеническое воспитание населения (лекции, беседы, консультации, выставки, стенды, плакаты, буклеты, брошюры, памятки, информационные материалы)	ГП 1	31.05.2018
4	Гигиеническое воспитание населения (лекции, беседы, консультации, выставки, стенды, плакаты, буклеты, брошюры, памятки, информационные материалы)	ГП 1	31.05.2018
5	Гигиеническое воспитание населения (лекции, беседы, консультации, выставки, стенды, плакаты, буклеты, брошюры, памятки, информационные материалы)	ГП 1	31.05.2018
6	Гигиеническое воспитание населения (лекции, беседы, консультации, выставки, стенды, плакаты, буклеты, брошюры, памятки, информационные материалы)	ГП 1	31.05.2018
7	Гигиеническое воспитание населения (лекции, беседы, консультации, выставки, стенды, плакаты, буклеты, брошюры, памятки, информационные материалы)	ГП 1	31.05.2018
8	Гигиеническое воспитание населения (лекции, беседы, консультации, выставки, стенды, плакаты, буклеты, брошюры, памятки, информационные материалы)	ГП 1	31.05.2018
9	Гигиеническое воспитание населения (лекции, беседы, консультации, выставки, стенды, плакаты, буклеты, брошюры, памятки, информационные материалы)	ГП 1	31.05.2018
10	Гигиеническое воспитание населения (лекции, беседы, консультации, выставки, стенды, плакаты, буклеты, брошюры, памятки, информационные материалы)	ГП 1	31.05.2018