

**ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
**за соблюдением санитарных правил и**  
**выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при**  
**осуществлении образовательной деятельности**  
**в муниципальном дошкольном образовательном учреждении**  
**детском саду № 63**

Рыбинск

2021

**Цель программы** - обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

**Программа** устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля (основанного на принципах ХАССП) за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

### **1. Паспорт программы:**

#### **Характеристика объекта (юридического лица):**

Полное наименование учреждения: муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 63

Сокращённое наименование: детский сад № 63

Юридический адрес: Российская Федерация, 152935 Ярославская область, город Рыбинск, улица Фурманова, дом 3

Фактический адрес: Российская Федерация, 152935 Ярославская область, город Рыбинск, улица Фурманова, дом 3

Тип объекта: образовательная организация

Осуществляемые виды деятельности в ОО:

#### **образовательная:**

- Реализация образовательной программы дошкольного образования в группах общеразвивающей и компенсирующей направленности
- Присмотр и уход за детьми

#### **медицинская:**

- Осуществление медицинской деятельности-доврачебная помощь-сестринское дело в педиатрии.

ФИО должностных лиц, осуществляющий контроль:

- Заведующий детским садом – Чиж С.А.
- Медицинская сестра – Ивина Е.М.
- Зав. зам. по АХР – Васильева Е.Г.
- Старший воспитатель – Морозова Е.М.
- Ответственный за питание – Ивина Е.М.

#### **Характеристика здания:**

Тип строения: отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным помещением. Площадь здания: 2430,5 кв. м

Оборудование: оборудование офисное (компьютер, принтер и др.), оборудование для проведение образовательной деятельности, технологическое оборудование.

#### **Характеристика инженерных систем:**

Освещение: естественное и искусственное

Система вентиляции: естественная, приточно-вытяжная

Система водоснабжения: централизованная, горячая и

холодная Система отопления: централизованная, от

городской сети

Система канализации: подключено к городской сети канализации.

**2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- 1). Ст.2,10,11,17,19,22,24,28,29,32,34,35,36 Федерального закона « О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения » № 52 – ФЗ от 30.03.1999;
- 2). Гл. VI СанПиН 1.2.3685 – 21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека среды обитания »;
- 3). Гл. I. IV СанПиН 2.1.3684 – 21 «Санитарно – эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атм. воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений»;
- 4). Гл. I, II, п.3.11 гл.III СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;
- 5). п.4.4 СП 3.1.3597 – 20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции ( COVID - 19) »;
- 6). Гл. I, II, п.п. 3.3, 3.5 гл.III СП 3.1 \2.4.3598 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции ( COVID – 19) »;
- 7). Гл. III СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- 8). Гл. 1 – 6 СанПиН 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»
- 9). Гл. I – III. Приложение 1,2 Приказ Минздрава России № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвёртой 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» 28.01.2021
- 10). Гл.3 п.3.37 СанПиН 2.3.2.1078 – 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- 11). Ст. 1- 8, 10 – 40 ТР ТС 021/ 2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» 09.12.2011
- 12). Гл. II – XLVIII СанПиН 3.3686 – 21 «Санитарно – эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»

**3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:**

№ п/п	должность	функции
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля, факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>• организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>• разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений и др.</li> </ul>
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявленных к организации режима дня, образовательной деятельности, оборудованию помещений для работы с детьми;</li> <li>• ведение учетной документации и др.</li> <li>• исполнение мер по устранению выявленных нарушений и др.</li> </ul>
3	Медицинский работник	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных мед. книжек;</li> <li>• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>• контроль соблюдения личной гигиены (включая термометрию) и обучения сотрудников;</li> <li>• ведение учета и отчетности по производственному контролю, медицинской документации и др.</li> </ul>
4	Зам. зав. по АХР	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>• организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль охраны окружающей среды и др.</li> </ul>
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль организации питания;</li> <li>• отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>• контроль соблюдения режима и выдачи норм питания;</li> <li>• ведение учетной документации и др.</li> </ul>
6	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оформление и оплата по договорам поставки продуктов питания,</li> <li>• контроль хранения и ведения учёта за хранением продуктов питания на продуктовом складе,</li> <li>• ведение учетной документации и др.</li> </ul>

**Надзор** за организацией и проведением производственного контроля в детском саду осуществляется Роспотребнадзором г. Рыбинска. Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в детском саду, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

**4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих 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).**

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарно защитной зоне и зоне влияния предприятия, являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки.

Объект контроля/ показатели	Точки отбора проб, проведение исследований	Периодичность и количество	Форма учёта результатов
Освещённость/ уровень света	Рабочие места (группы, залы, пищеблок, медкабинет)	1 раз в год в темное время суток (по 1 точке)	протокол, журнал и мероприятий по производственн ому контролю
Микроклимат/ • температура воздуха • кратность обмена воздуха • относительная влажность воздуха	Помещения и рабочие места (по 1 точке): группы, залы, кабинеты	1 раз в год (по 1 точке)	протокол, журнал и мероприятий по производственн ому контролю
Шум/ уровень звука, звукового давления	пищеблок	1 раз в год (при необходимости, после реконструкции систем)	протокол, журнал и мероприятий по производственн ому контролю
Качество питьевой воды/ микробиологические показатели	Группы, пищеблок (2 пробы)	ежегодно (внепланово – после ремонта системы водоснабжения)	протокол, журнал и мероприятий по производственн ому контролю
Песок на игровых площадках/ • паразитологичес- кое исследование, • микробиологическ ий и санитарно- химический контроль	Песочницы на прогулочных площадках	1 раз в год (весна)	протокол, журнал и мероприятий по производственн ому контролю
Контроль санитарного фона/ Смывы на санитарно- показательную микрофлору ( на БГ КП, паразитологические исследования)	Пищеблок (с разделочных столов, досок, столовой посуды, рук персонала, дверных ручек), группы (с игрушек, мебели, штор, постельного белья, ручек, дверей, посуды, санитарного оборудования)	1 раз в год (при необходимости) 10 смывов	протокол, журнал и мероприятий по производственн ому контролю

Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции/ <ul style="list-style-type: none"> <li>• микробиологическое исследование проб готовых блюд,</li> <li>• калорийность, выход блюда соответствие химического состава блюд рецептуре,</li> <li>• контроль витаминизации третьих блюд</li> </ul>	пищеблок	2 раза в год – 2пробы  1 раз в год – 2пробы  1 раз в год -1 проба	протокол, журнал и мероприятий по производственно му контролю
---	----------	---	---

**5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке:**

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	28	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Младший воспитатель	14	1 раз в год	1 раз в год
8	Работники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в год
9	Технический персонал	11	1 раз в год	1 раз в 2 года

**Профессиональная гигиеническая подготовка сотрудников** осуществляется для всех должностей работников детского сада 1 раз в 2 года, для работников пищеблока (поваров) и младших воспитателей /помощников воспитателей - 1 раз в год.

**6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии её производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.**

<b>Мероприятие</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>
<b>Состояние участка детского сада</b>		
Контроль санитарного состояния участка, дорожек, подъездных путей, освещения и озеленения территории	постоянно	Зам. зав. по АХР
Контроль состояния игровых площадок, теневых навесов, малых архитектурных форм и оборудования	в течение года	Зам. зав. по АХР
Контроль оснащения и оборудования спортивной площадки	ежегодно	Зам. зав. по АХР
Смена песка на игровых площадках	ежегодно (весна)	Зам. зав. по АХР
Контроль санитарного состояния хозяйственной зоны	постоянно	Зам. зав. по АХР
Вывоз твёрдых коммунальных / бытовых/ отходов	по графику с подрядной организацией	Зам. зав. по АХР
Контроль уборки территории	ежедневно	Зам. зав. по АХР
<b>Состояние здания детского сада</b>		
Контроль функционирования систем теплоснабжения, водоснабжения, канализации, вентиляции При необходимости – составление заявки на ремонты	ежедневно	Зам. зав. по АХР
Контроль температуры в групповом помещении во всех основных помещениях	постоянно	Зам. зав. по АХР
Промывка и опрессовка отопительной системы	летний период 1 раз в год	Зам. зав. по АХР
Контроль доброкачественности питьевой воды	по договору при проверке	Служба надзора в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Визуальный контроль качества воды для питьевого режима	ежедневно	Медсестра
Контроль соблюдения графика проветривания помещений, температурного режима в помещениях	ежедневно	Медсестра
Контроль естественного и искусственного освещения помещений	по договору при проверке	Служба надзора в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Контроль состояния источников искусственного освещения в исправном виде	постоянно	Зам. зав. по АХР
<b>Групповые помещения, залы</b>		
Контроль оборудования и оснащения групповых помещений (раздевальная комната, спальня, групповая)	постоянно	Зам. зав. по АХР заведующий
Контроль маркировки детской мебели, подбором мебели согласно антропометрических показателей	ежегодно	Медсестра

Контроль состояния и обработки игрушек, игрового оборудования, санитарного состояния ковровых покрытий	ежедневно, /1 раз в неделю /	Медсестра, Зам. зав. по АХР
Контроль проведения генеральной уборки групп с применением дезинфицирующих средств, разведенных в концентрациях по вирусному режиму (при угрозе распространения коронавирусной инфекции)	еженедельно	Зам. зав. по АХР
Контроль проведения обеззараживания воздуха в помещениях при организации образовательного процесса в ДОУ	ежедневно	Зам. зав. по АХР, медсестра
Контроль испытания спортивного оборудования	в начале уч.года	Зам. зав. по АХР
<b>Санитарное состояние помещений и дезинфекционные мероприятия</b>		
Контроль санитарного содержания помещений и дезинфекционных мероприятий (проведение влажной уборки, чистка ковров, обеззараживание санитарно-технического оборудования)	постоянно	Медсестра Заведующий
Контроль маркировки уборочного инвентаря	ежегодно	Медсестра, Зам. зав. по АХР
Контроль хранения дезинфицирующих растворов, моющих средств	постоянно	Медсестра, Зам. зав. по АХР
Контроль наличия антисептика в дозаторах, дезинфицирующих средств	еженедельно	Зам. зав. по АХР медсестра
Контроль проведения дезинсекции и дератизации	По мере необходимости (договор)	Зам. зав. по АХР
<b>Состояние пищеблока, организация питания</b>		
<b>Состояние пищеблока и документации</b>		
Контроль мытья кухонной посуды, инвентаря, обработка кухонного электрооборудования, металлического инвентаря, рабочих столов, помещения	постоянно	Медсестра, Зам. зав. по АХР
Контроль проведения генеральной уборки пищеблока с применением дезинфицирующих средств, разведенных в концентрациях по вирусному режиму (при угрозе распространения коронавирусной инфекции)	еженедельно	Зам. зав. по АХР
Контроль функционирования вытяжной вентиляции на пищеблоке	ежемесячно	Зам. зав. по АХР
Контроль мытья и хранения столовой посуды в группах.	постоянно	Медсестра, Зам. зав. по АХР
Контроль обеззараживания посуды в период инфекции	по факту случая	Медсестра, Зам. зав. по АХР
Контроль состояния и функционирования технологического оборудования на пищеблоке	постоянно	Зам. зав. по АХР
Визуальный контроль наличия и состояния маркировки разделочного и уборочного инвентаря, столовой и кухонной посуды	1 раз в месяц	Медсестра, Зам. зав. по АХР
Контроль санитарного фона (смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП) на пищеблоке	При необходимости и проверках - до 10 смывов	ответственный по питанию, медсестра



Контроль наличия сертификатов соответствия, сертификатов качества, ветеринарных свидетельств	ежедневно, на каждую партию товара	Кладовщик
Контроль обеспечения для работников пищеблока запаса масок и перчаток	еженедельно	Зам. зав. по АХР
<b>Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции</b>		
Контроль организации рационального питания детей	ежемесячно	Заведующий, кладовщик
Контроль качества сырых скоропортящихся продуктов (бракераж сырых продуктов), хранение продуктов	постоянно	Кладовщик, ответственный по питанию, медсестра
Контроль качества готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.)	ежедневно	Ответственный по питанию, медсестра
Контроль выполнения средне-суточной нормы выдачи продуктов на 1 ребёнка, проведение коррекции питания	2 раза в мес.	Ответственный по питанию, бухгалтер
Контроль качества отбора суточной пробы и её хранения	ежедневно	Ответственный по питанию, медсестра, шеф-повар
Контроль витаминизации пищи (С-витаминизация третьих блюд)	ежедневно (2 раза в год –при необходимости - протокол)	Медсестра, ответственный по питанию
Микробиологические исследования готовых блюд	2 раза в год –при необходимости - протокол	шеф-повар, ответственный по питанию
Контроль калорийности, выхода блюд и соответствие состава рецептуре	1 раз в год –при необходимости - протокол	шеф-повар, ответственный по питанию
Контроль выполнения правил при приготовлении пищи, гигиенических требований при кулинарной обработке пищевых продуктов в технологических процессах приготовления блюд	постоянно	Медсестра, шеф-повар
Контроль качества питьевой воды (микробиологическое)	1 раз в год и внепланово после ремонта системы водоснабжения (протокол)	Зам. зав. по АХР медсестра
<b>Медицинское обслуживание детского сада</b>		
Оценка состояния здоровья детей, лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия. Контроль профилактической и текущей дезинфекции.	постоянно	Медсестра
Оценка физического развития детей	2 раза в год	Медсестра
Оценка состояния здоровья коллектива	ежемесячно	Заведующий
Контроль прохождения медицинских осмотров, вакцинации	ежегодно	Заведующий, Медсестра
Контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены	постоянно	Медсестра
Контроль здоровья работников пищеблока, с отметкой в журнале установленного образца	ежедневно	Медсестра

Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения	1 раз в два года, работники пищеблока и младшие воспитатели – 1 раз в год	Заведующий
Санитарно-просветительская работа, ознакомление с нормативными документами	ежегодно	Медсестра, заведующий
Обновление инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, доведение их до всех сотрудников, использующих данное средство.	ежегодно	Медсестра
<b>Приём детей в детский сад</b>		
Ежедневный усиленный утренний фильтр, контроль состояния здоровья ребёнка, термометрия	ежедневно	Воспитатели
Осмотр детей на педикулёз, ведение журнала	еженедельно	Медсестра
Контроль заполнения журнала термометрии	ежедневно	Воспитатели медсестра
Контроль заполнения медицинских карт детей, ведения медицинской документации.	ежегодно	Медсестра
Комплектование групп согласно действующему законодательству	на начало уч. года	Заведующий

**7. Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.**

- Гигиенический журнал (здоровья) работников пищеблока.
- Журналы бракеража готовой продукции.
- Журнал бракеража сырой продукции.
- Журнал учёта скоропортящихся продуктов.
- Журнал С-витаминизации готовых блюд.
- Ведомость контроля за рационом питания.
- Ветеринарные справки, свидетельства о качестве товара.
- Журнал учёта инфекционных заболеваний.
- Журнал учёта профилактических прививок.
- Табель учёта ежедневной посещаемости детей.
- Журнал учёта разведения дезинфицирующих средств.
- Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра.
- Журнал осмотра детей на педикулёз.
- Журнал учёта лиц, находившихся в контакте с инфекционными больными.
- Личные медицинские книжки сотрудников.
- Журнал учёта текущей заболеваемости.
- Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров.
- Мероприятия по проведению производственного контроля, журнал контроля.
- Лабораторные исследования:
  - Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции;
  - Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;
  - Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети.
- Журнал состояния здоровья и термометрии воспитанников.
- Журнал состояния здоровья и термометрии сотрудников.

**8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.**

№ п/п	Ситуация	Действия
1.	Возникновение заболеваний: педикулез и др.	ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; проветривание; наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
2.	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, ветряной оспы, гриппа и др.	введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний
3.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб
4.	Неисправная работа холодильного оборудования	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов

**9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.**

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Старшая медсестра

5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Старшая медсестра
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Старшая медсестра
7	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Старшая медсестра
8	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Зам. зам. по АХР
9	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
10	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора в г. Рыбинске	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий \_\_\_\_\_ С.А. Чиж

Старшая медицинская сестра \_\_\_\_\_ Е.М. Ивина