



**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №538
с углублённым изучением информационных технологий
Кировского района Санкт-Петербурга**

«ПРИНЯТО»

решением Педагогического совета
ГБОУ СОШ № 538
Кировского района Санкт-Петербурга
Протокол № 13 от 31.08.2026г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Приказом № 112.7 от 31.08.2026г.
по ГБОУ СОШ № 538
Кировского района Санкт-Петербурга
Директор: _____/Е.А. Полукарова

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель ППО
ГБОУ СОШ № 538
Кировского района Санкт-Петербурга
_____/ Салтыкова А.В.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
ГБОУ СОШ №538 Кировского района Санкт-Петербурга**

г. Санкт-Петербург
2026г.

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 538 с углубленным изучением информационных технологий Кировского района Санкт-Петербурга (ГБОУ СОШ №538 Кировского района Санкт-Петербурга)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Полукарова Екатерина Александровна, +7-911-225-9742
Юридический адрес:	198216, Санкт-Петербург, Бульвар Новаторов д. 40 лит. А тел. 377-36-76
Фактический адрес:	198216, Санкт-Петербург, Бульвар Новаторов д. 40 лит. А тел. 377-36-76
Количество работников:	75 человека
Количество обучающихся:	545 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 6187847290449 от 22.03.2018
ОГРН	1027802740998
ИНН	7805149493
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№0061 от 06.09.2022 серия 78Л1 № 0000061

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 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.4285-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 2.1.4284-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «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»;
- 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	Приказ о назначении
1	Полукарова Екатерина Александровна	Директор	№ 74-рл от 19.02.2024
2	Иванова Наталья Викторовна	Зам. директора	№ 7.1-к от 31.01.2023
3	Борисова Валерия Викторовна	Зам. директора	№ 22.1-к от 02.03.2021
4	Бочейковская Светлана Владимировна	Зам. директора	№ 30.5-к от 10.05.2017
5	Жоголева Лариса Анатольевна	Социальный педагог	№ 59.31-к от 29.08.2019
6	Захарова Екатерина Андреевна	Администратор (по питанию)	№ 108.3 от 17.08.2026

6. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Заведующий производством	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.42 82-26, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Зам. директора	СП 2.4.2.4283-26	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Зам. директора	СП 2.4.2.4283-26	Журнал результатов производс

	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.2.4283-26, план техобслуживания	твенного контроля
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Заведующий производством	СП 2.4.2.4283-26, 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 (возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т. д.)				
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым	Каждая поступающая партия	Заведующий производством	СП 2.4.2.4283-26, ТР ТС 007/201, СанПиН	Журнал учета входного контроля товаров и продукции

	концентрациям вредных веществ			3.3686-21	
	Контроль работы вентиляции	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания		Журнал результатов в производственного контроля
Производственный контроль за организацией образовательной воспитательной деятельности					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора	СП 2.4.2.42 83-26, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Социальный педагог		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора		Классный журнал
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Медработник	СанПиН 1.2.368 5-21	Журнал регистрации результатов в производственного контроля
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Зам. Директора	СП 2.4.2.42 83-26, СанПиН 1.2.368 5-21	

Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Зам. директора	СП 2.4.2.42 83-26, СанПиН 2.3/2.4.4 282-26	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Еженедельно	Зам. директора	СП 2.4.2.42 83-26, СанПиН 2.3/2.4.4 282-26	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Зам. директора	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Зам. директора	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и	Региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Собственной площадки не имеем. Мусор выносим

		выше – ежедневно			согласно контракту.
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней			
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирую щих средств	Ежедневно	Зам. директора	СанПиН 2.3/2.4.4 282-26, СП 2.4.2.42 83-26	Журнал учета расхода вания дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартальн о	Рабочий по обслуживанию здания	СП 2.4.2.4283 -26	Журнал визуально го производс твенного контроля
Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольстве нного сырья	Каждая партия	Заведующий производством	СанПиН 2.3/2.4.4 282-26	Деклараци и, свидетель ства и другие документ ы о качестве и безопасно сти продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка

Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Администратор (по питанию),	СанПиН 2.3/2.4.42 82-26	Отчет
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Заведующий производством		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температуры	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Администратор (по питанию)	СанПиН 2.3/2.4.42 82-26	Отчет
	Поточность технологических процессов		Заведующий производством		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Заведующий производством	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Ведомость
	Органолептическая оценка	Каждая партия	Администратор (по питанию)	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Журнал
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Администратор (по питанию)	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Заведующий производством	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Журнал

	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Администратор (по питанию)	СанПиН 2.3/2.4.4 282-26	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	1 раз в 2 года	Специалист отдела кадров	ССП 2.4.2.42 83-26, СанПиН 2.3/2.4.4 282-26	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениям и кожных покровов	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.4 282-26	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник	СП 2.4.2.42 83-26, СанПиН 2.3/2.4.4 282-26, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н,	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения

				приказ Минздрав, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник	СП 2.4.2.42 83-26, СанПиН 2.3/2.4.4 282-26	Личные медицинские книжки

7. Перечни

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

Назначение помещений	Вид и показатели исследования	Место/объект исследования (обследования)	Объем (количество, число точек или проб)	Кратность
Пищеблок (лабораторные исследования и испытания за безопасность)	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

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

	производственных помещений			
	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Учебные и рабочие кабинеты	Оценка параметров микроклимата (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
		Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока)	10% рабочих мест (по 2 точки)	1 раз в год
	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный, библиотека	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг
		Помещения с оргтехникой, кондиционерами, принудительной вентиляцией	1 проба	1 раз в год и при покупке новой оргтехники, ПЭВМ, ремонта
	Контроль уровня искусственной освещенности, коэффициент пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)	Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских	1 раз в год
	Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года

	Оценка уровней вибрации	Мастерские	Все помещения	1 раз в 2 года
Бассейн	Качество воды в ванне бассейна: мутность, цветность, запах	Бассейновая вода - ванны бассейна	Не менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5 – 1,0 сантиметра и на глубине 25 – 30 сантиметров от поверхности зеркала воды	1 раз в рабочие часы
	Качество воды в ванне бассейна: температура			Перед началом работы и далее каждые 4 часа
	Остаточное содержание обеззараживающих реагентов: – Водородный показатель (рН); – остаточный связанный хлор; – остаточный свободный хлор; – озон (при озонировании)			Перед началом работы и далее каждые 4 часа
	Контроль содержания органических веществ: – Перманганатная окисляемость; – хлороформ; – формальдегид (при озонировании); – азот аммонийный			1 раз в месяц
	Основные микробиологические показатели: – Обобщенные колиформные бактерии (далее - ОКБ); – escherichia coli; – колифаги;			1 раз в месяц

	– золотистый стафилококк (Staphylococcus aureus)			
	Паразитологические исследования: – Возбудители кишечных инфекций; – синегнойная палочка (Pseudomonas aeruginosa); – цисты лямблий; – яйца и личинки гельминтов			
	Микроклимат: – температура; – влажность относительная;	Воздух водной зоны	2 точки	Перед началом работы и далее каждые 4 часа
	Скорость движения воздуха			Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционного оборудования
	Освещенность поверхности воды		1 точка	Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционного оборудования
	Уровень звука			

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	Кол-во работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги	45	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового		

		аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заместитель директора заведующий музеем, заведующий ОДОД, Социальный педагог.	8	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Уборщик производственных и служебных помещений	5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Гардеробщик	3	Работа, связанная с мышечным напряжением	1 раз в год	1 раз в 2 года
Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	3	Подъем и перемещение груза вручную	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Специалисты	5	Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	1 раз в год	1 раз в 2 года

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	Заведующий производством
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий производством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Заведующий производством, Администратор (по питанию), Медработник
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Зам. директора
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Зам. директора
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Зам. директора
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора

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	Зам. директора
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора
		Администратор (по питанию)
		Директор

Программу разработали:

Заместитель директора _____ Иванова Н.В.
Заместитель директора _____ Борисова В.В.
Администратор (по питанию) _____ Захарова Е.А.

Согласовано:
Специалист отдела кадров _____ Салтыкова А.В.

