ФОРМИРОВАНИЕ КУЛЬТУРЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В ШКОЛАХ.

Хачатурова Н.Л.

Кафедра гигиены и экологии

Уральский государственный медицинский университет

ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ:

- 1. Формирование культуры здорового питания
- 2. Обеспечение полноценным, сбалансированным питанием в соответствии с физиологическими и возрастными особенностями.
- 3. Обеспечение качественными и безопасными продуктами питания
- 4. Соблюдение санитарно-гигиенических и эпидемиологических требований при приготовлении и реализации готовой пищи

ФОРМИРОВАНИЕ КУЛЬТУРЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

- Начинать с самых первых этапов обучения ребенка в школе и продолжать на протяжении всех лет обучения с учетом возрастного подхода.
- Включать в учебный процесс образовательных программ по формированию культуры здорового питания
- Проводить просветительскую работу с детьми, их родителями (законными представителями)
- Работать с педагогами и специалистами образовательных учреждений

УЧАСТНИКИ ПРОЦЕССА

- Только системная работа по формированию культуры здорового питания может помочь изменить вкусовые пристрастия, постепенно изменить структуру питания, научить детей делать сознательный выбор в пользу полезных блюд.
- В помощь педагогам и родителям разработаны и рекомендованы ряд положений и методических рекомендаций по формированию здорового питания среди школьников.

http://niigd.ru/

НИИ ГИГИЕНЫ И ОХРАНЫ
ЗДОРОВЬЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ
ФГАУ «НМИЦ здоровья детей» Минздрава России

105064, Москва, Малый Казенный переулок, д. 5, стр. 5

СПЕШИТЕ ДЕЛАТЬ ДОБРО

Найти: Поиск

Методические рекомендации, методические указания, пособия для врачей

Методические рекомендации «СПОСОБ ОБУЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ ПРИНЦИПАМ СВОБОДНОГО ВЫБОРА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»

Методические рекомендации «ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ЗДОРОВЬЕСБЕРЕГАЮЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЕЛЬСКОЙ ШКОЛЫ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ДИНАМИЧЕСКОГО НАБЛЮДЕНИЯ ЗА ЗДОРОВЬЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ»

1. «Совершенствование медицинского обслуживания учащихся системы начального профессионального обра-зования и работающих подростков г. Москвы». Методические рекомендации Утв. Комитетом здравооханения г. Москвы N 51 от 23 октября 2000 г.

2. «Оценка адаптационных резервов организма человека в системе физиолого-гигиенического нормирования различных видов деятельности. Методические рекомендации утв. МЗ РФ 22.11.2001 г. № 11-1/282-09.

3. Исследование саногенетического статуса детей и подростков в процессе образовательной деятельности. Утв.гл. врачом ЦГСЭН в г. Москве 29.11.2001 Мос МУ 2.4.8.004-01

Организация питания детей и подростков при использовании «школьно-семейного меню». Методические рекомендации для родителей по организации питания школьников (в школе и дома). М.: НЦЗД, 2017. 44 с.

Кучма В.Р., ред. Концепция оценки качества медицинской помощи обучающимся в образовательных организациях: Руководство. М.: НЦЗД, 2016. – 30 с. ISBN 978-5-94302-025-х. Объем 1,4 печ. л. Тираж 500

Кучма В.Р., ред. Гармонизация европейских и российских подходов к теории и практике оценки качества медицинской помощи обучающимся в образовательных организациях. Концепция оценки качества медицинской помощи обучающимся: Руководство М.: НЦЗД, 2016. – 85 с. ISBN 978-5-94302-020-9. Уч.-изд. л. 4,0. Тираж 600.

Кучма В.Р., ред. Руководство по гигиене детей и подростков, медицинскому обеспечению обучающихся в образовательных организациях: модель организации, федеральные рекомендации оказания медицинской помощи обучающимся. М.: НЦЗД, 2016. – 610 с. ISBN 978-5-94302-019-5. Тираж 1000 экз.

Руководство по диагностике и профилактике школьно-обусловленных заболеваний, оздоровлению детей в образовательных учреждениях (ДиаПроф НИИГД)®

Научный центр здоровья детей

Главный внештатный детский специалист по медицинской помощи в образовательных организациях

Медицинская помощь в образовательных организациях

Мемориальная комната-музей доктора Ф.П. Гааза

ВОПРОСЫ ШКОЛЬНОЙ УНИВЕРСИТЕТСКОЙ МЕДИЦИНЫ И ЗДОРОВЬЯ

ЖУРНАЛ

Пресса, благодарственные письма

Программа обеспечения школьников свежими фруктами и овощами в образовательных учреждениях

Российская сеть школ здоровья

Московское отделение сети Школ здоровья Европы

РОШУМЗ

Всероссийское общество развития школьной и университетской медицины и здоровья»

European Union for School and University Health and Medicine

© 2008-2017 НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков ФГАУ «НМИЦ Здоровья Детей» Минздрава России

MCMLIX

+7 (495) 917-48-31

info@niigd.ru

НИИ ГИГИЕНЫ И ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

ФГАУ «НМИЦ здоровья детей» Минздрава России

105064, Москва, Малый Казенный переулок, д. 5, стр. 5

СПЕШИТЕ ДЕЛАТЬ ДОБРО

Найти: Поиск

НИИ ГИГИЕНЫ И ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

ОБ ИНСТИТУТЕ

НАУКА

ФЕДЕРАЛЬНЫЕ КОМИССИИ И СОВЕТЫ

ЭКСПЕРТИЗА, ИССЛЕДОВАНИЯ, ОБУЧЕНИЕ

Руководства и методические пособия

Организация питания детей и подростков при использовании «школьно-семейного меню». Методические рекомендации для родителей по организации питания школьников (в школе и дома). М.: НЦЗД, 2017. 44 с.

Кучма В.Р., ред. Концепция оценки качества медицинской помощи обучающимся в образовательных организациях: Руководство. М.: НЦЗД, 2016. – 30 с. ISBN 978-5-94302-025-х. Объем 1,4 печ. л. Тираж 500

Кучма В.Р., ред. Гармонизация европейских и российских подходов к теории и практике оценки качества медицинской помощи обучающимся в образовательных организациях. Концепция оценки качества медицинской помощи обучающимся: Руководство М.: НЦЗД, 2016. – 85 с. ISBN 978-5-94302-020-9. Уч.-изд. л. 4,0. Тираж 600.

Кучма В.Р., ред. Руководство по гигиене детей и подростков, медицинскому обеспечению обучающихся в образовательных организациях: модель организации, федеральные рекомендации оказания медицинской помощи обучающимся. М.: НЦЗД, 2016. – 610 с. ISBN 978-5-94302-019-5. Тираж 1000 экз.

Руководство по диагностике и профилактике школьно-обусловленных заболеваний, оздоровлению детей в образовательных учреждениях (ДиаПроф НИИГД)®

HTTP://NIIGD.RU/PDF/REKOMENDACII_RODITELYAM_%20PIT

1 из 19 Автоматически

ДЕТЕЙ
Минздрава России

НАУЧНЫЙ ЦЕНТР ЗДОРОВЬЯ ДЕТЕЙ

РОШУМЗ

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ «ШКОЛЬНО-СЕМЕЙНОГО МЕНЮ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ

ПОД РЕДАКЦИЕЙ
ЧЛЕНА-КОРРЕСПОНДЕНТА
РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК
В.Р. КУЧМЫ

ДЕПАРТАМЕНТ ВОСПИТАНИЯ И СОЦИАЛИЗАЦИИ ДЕТЕЙ СОВМЕСТНО С ИНСТИТУТОМ ВОЗРАСТНОЙ ФИЗИОЛОГИИ РАО

- методические рекомендации "Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников", разработанные в рамках реализации мероприятия "Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта "Образование". (Письмо Министерства образования и науки РФ от 12 апреля 2012 г. N 06-731 "О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников")

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
ИНСТИТУТ ВОЗРАСТНОЙ ФИЗИОЛОГИИ
РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ ОБРАЗОВАНИЯ

119121, Москва, ул. Погодинская, дом 8, корпус 2

(499) 245-04-33
(499) 245-03-53
ivfrao@yandex.ru

Институт возрастной физиологии Российской академии образования был создан в 1944 году в Москве в системе Академии педагогических наук РСФСР по инициативе и под руководством первого наркома здравоохранения Н.А.Семашко с целью научного обеспечения охраны здоровья детей в период обучения.

В настоящее время Институт - единственное в мире научное учреждение, обладающее опытом комплексных многолетних исследований развития ребенка на системном уровне, располагающее широкой информационной и экспериментальной базой, новейшими компьютерными технологиями ведения экспериментальных исследований.

Основные виды деятельности Института

- научно-исследовательская деятельность, включающая проведение фундаментальных и прикладных научных исследований;
- научно-информационная деятельность, направленная на обмен опытом и результатами исследований через сетевое информационное пространство, посредством публикаций в научных журналах, организации и участия в научных мероприятиях и пр.;
- деятельность по обеспечению научно-методической поддержки образовательных учреждений - разработка и

Последние новости

20 Март 2019
Международный интерактивный форум лучших образовательных практик дошкольного и начального школьного образования «Будущее начинается сегодня»

1 Март 2019
В регионах пройдут научные исследования в сфере дошкольного и школьного образования

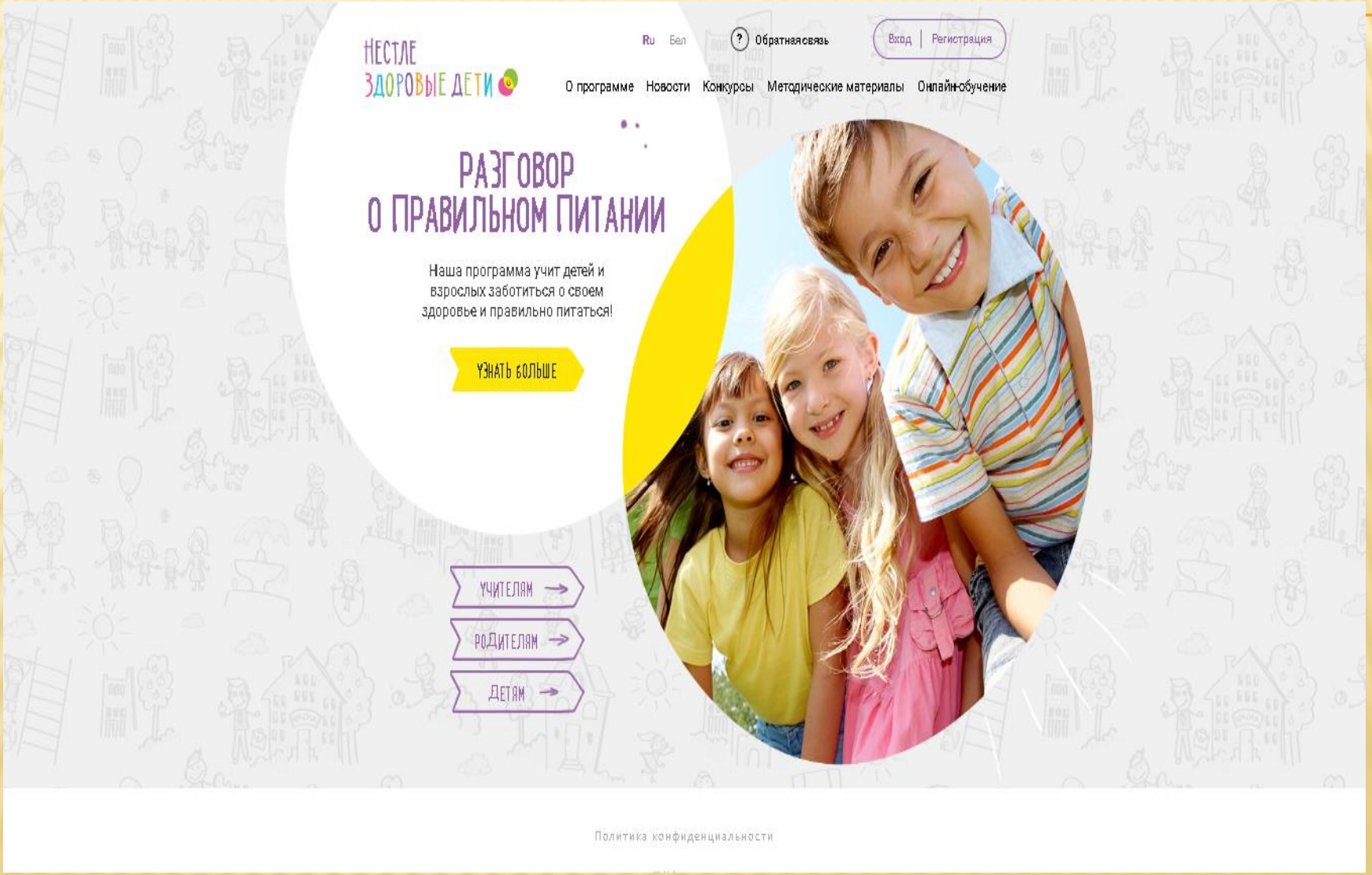
11 Февраль 2019
Рекомендации гражданам по профилактике гриппа и ОРВИ

6 Февраль 2019

«РАЗГОВОР О ПРАВИЛЬНОМ ПИТАНИИ»

- Программы «Разговор о правильном питании», разработанны специалистами Института возрастной физиологии Российской Академии
- Программа предлагает: занятия и методические материалы, рабочие тетради, творческие конкурсы.

HTTPS://WWW.PRAV-PIT.RU/



более интересным и увлекательным. В награду за выполнение заданий ученик получает яркий диплом Знатока правильного питания.

ВЫПОЛНИТЬ

Как работает программа

- Разработана в Институте возрастной физиологии Российской Академии Образования
- Программа поддержана Министерством просвещения РФ
  - 30.04.2015 № 08-641 .pdf
  - письмо Министерства 2007 .pdf
  - письмо Минстерства 2011 .pdf
  - письмо Министерства 2017 .pdf
- Состоит из трех модулей:
  - «Разговор о правильном питании» (для детей 6-8 лет)
  - «Две недели в лагере здоровья» (для младших подростков 9-11 лет)
  - «Формула правильного питания» (для подростков 12-14 лет).
- Продолжительность курса обучения – 3 года (40 часов ежегодно)
- Занятия проводит педагог в рамках внеурочной деятельности

Фильм о программе

Видео о кулинарной студии

организовать обучение правильному питанию в своем классе или школе.

Учебные модули

Для детей 6-8 лет

Для детей 9-11 лет

Для детей 12-14 лет

подробнее

РОДИТЕЛИ

- Выбор правильных продуктов и блюд должен быть и в домашних условиях. Задачей родителей будет обеспечить детей здоровым питанием, не стимулировать употребление продуктов быстрого приготовления, чипсов, сладких газированных напитков.
- Итогом проведения обучающих программ станет осуществление самостоятельного выбора продуктов и блюд здорового питания детьми.

ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПОЛНОЦЕННЫМ ПИТАНИЕМ

- Полноценное, сбалансированное питание является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма, особенно в период роста и развития.
- На период от 7 до 18 лет, который ребёнок проводит в школе, приходится наиболее интенсивный соматический рост организма, сопровождающийся повышенными умственными и физическими нагрузками.
- Организация питания в каждой возрастной группе школьников имеет свои особенности, учитывающие изменения, происходящие в детском организме на каждом этапе.

ТРЕБОВАНИЯ К ФОРМИРОВАНИЮ РАЦИОНА ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

- соответствие энергетической ценности (калорийности) рациона возрастными физиологическими потребностями детей и подростков;
- обеспечение в рационе определенного соотношения (сбалансированности) основных пищевых веществ в граммах;
- восполнение дефицита витаминов и других микроэлементов в питании школьников за счет корректировки рецептур и использования обогащенных продуктов;
- максимальное разнообразие рациона (разнообразие достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки);
- технологическая обработка продуктов, обеспечивающая вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности;
- соблюдение оптимального режима питания и правильного распределения суточного рациона по отдельным приемам пищи в течение дня.

НАИБОЛЕЕ ТИПИЧНЫЕ НЕДОСТАТКИ И ПРОБЛЕМЫ В ОРГАНИЗАЦИИ КОНТРОЛЯ ЗА ПИТАНИЕМ НА ПИЩЕБЛОКАХ, В Т.Ч. ПРОИЗВОДСТВЕННОГО :

- Недостаточная квалификация управленческих кадров, как в вопросах санитарно-эпидемиологической безопасности, так и в вопросах осуществления производственного контроля.
- Отсутствуют специалисты, ответственные за его организацию, в соответствии с их функциональными обязанностями.
- Четко не определены обязанности и ответственность (как в организационной структуре предприятия школьного питания, так и в системе производственного контроля).
- Контроль осуществляется формально.
- Несовершенна используемая на объектах техническая документация на продукцию, производство, оказание услуг (технические условия, стандарты предприятий, технологические инструкции, карты, рационы, формы и методы учета и отчетности и т.п.).
- Недостаточный медицинский контроль

КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ВКЛЮЧАЕТ

- контроль за поступающим сырьем и готовой продукции,
- контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд,
- отбор проб и лабораторные исследования готовых блюд, смывов.
- контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока
- осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.
- Контроль за витаминизацией третьих и сладких блюд

Общая ответственность за организацию питания детей и подростков в общеобразовательном учреждении, выбор ассортимента пищевых продуктов, а также формирование культуры питания учащихся, возложена на:

- директора школы,
- медработника,
- индивидуального предпринимателя.

При участии родительского комитета школы

- В современных условиях, возможны разные формы организации питания в образовательных учреждениях, в связи, с чем важным разделом работы по контролю за качеством продукции становится организация производственного контроля, как в школьных предприятиях, так и в комбинатах школьного питания.

НОРМАТИВНО - ПРАВОВАЯ БАЗА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- документы, определяющие необходимость осуществления производственного контроля;
- документы, устанавливающие порядок проведения производственного контроля;
- документы, определяющие предмет контроля.

НОРМАТИВНО - ПРАВОВАЯ БАЗА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12.03.99 № 52-ФЗ;

Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ,

Федеральный закон РФ «Технический регламент о безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011)

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Нормативные акты органов власти субъектов Российской Федерации

РОЛЬ МЕДИЦИНСКОГО РАБОТНИКА

- Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи и т.д.. (пп14.4.-14.11 СанПиН 2.4.5.2409-08)

- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.11.2013 № 822н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи несовершеннолетним, в том числе в период обучения и воспитания в образовательных организациях»,
- Совместный Приказ Министерства Здравоохранения и Министерства Общего и Профессионального образования Свердловской области от 03.08,2017/ 05.09.2017г. № 1325-п/292.
- Протокол оказания первичной медико-санитарной помощи несовершеннолетним, обучающимся в образовательных учреждениях, (где прописан контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям организации питания обучающихся в образовательном учреждении). (РОШУМЗ)

- Приказом Министерства Здравоохранения Свердловской области от 23.03.2018г. № 428-п утвержден организационный стандарт, где представлен алгоритм действий медицинских работников при осуществлении **контроля за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания** с указанием периодичности контроля и нормативных документов.

ЦЕЛЬ: ВНЕДРИТЬ АЛГОРИТМ КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ К РЕЖИМУ, ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ; СОБЛЮДЕНИЕ ПОРЯДКА ЗАПОЛНЕНИЯ УЧЕТНО-ОТЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Задачи

- упорядочить контрольные мероприятия за организацией питания
- определить порядок заполнения учетно-отчетной документации.
- Установить периодичность контрольных мероприятий

АЛГОРИТМ

№	Действие	Нормативный документ	Контрольная точка
1.	Оценка санитарного состояния пищеблока. **Не реже 1 раза в 10 дней:** -достаточность и исправность санитарно-технического оборудования; -наличие, маркировка и условия хранения уборочного инвентаря; -правильность использования дезинфицирующих и моющих средств; - своевременность и правильность проведения текущей и генеральной уборок.	СанПиН 2.4.5.2409-08 СанПиН 2.4.1.3049-13	К – запись в журнале учета проверок (или санитарного состояния, по РОШУМЗ - журнал визуального производственного контроля пищеблока)

АЛГОРИТМ

№	Действие	Нормативный документ	Контрольная точка
8.	Участие в оценке качества готовых блюд, ежедневно в составе бракеражной комиссии.	СанПиН 2.4.5.2409-08 СанПиН 2.4.1.3049-13	К- отметка в журнале бракеража готовой продукции
9.	Контроль за витаминизацией 3 блюд или использованием обогащенных продуктов питания, ежедневно.	СанПиН 2.4.5.2409-08 СанПиН 2.4.1.3049-13	К – отметка в журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд (журнал учета обогащения микронутриентами рациона питания – по РОШУМЗ)

АЛГОРИТМ

№	Действие	Нормативный документ	Контрольная точка
12.	Осмотр сотрудников пищеблока, контроль за ведением журнала здоровья сотрудников пищеблока, ежедневно	СанПиН 2.4.5.2409-08 СанПиН 2.4.1.3049-13	К- запись в журнале здоровья и осмотра сотрудников пищеблока
13.	*Контроль за своевременностью и полнотой профилактических осмотров, курсовой гигиенической подготовки и вакцинации сотрудников пищеблока: в соответствии с графиками и при приеме сотрудников на работу.	СанПиН 2.4.5.2409-08 СанПиН 2.4.1.3049-13	К-наличие личным медицинским книжкам сотрудников и записи в них

АЛГОРИТМ

№	Действие	Нормативный документ	Контрольная точка
14	Участие в контроле за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока, ежедневно.	СанПиН 2.4.5.2409-08 СанПиН 2.4.1.3049-13	К- запись в журнале санитарного состояния соблюдается/не соблюдается»
15	*Контроль своевременности и результатов производственного лабораторного контроля, в соответствии с графиками проведения ПЛК. *возможно при согласовании между образовательной и медицинской организацией		К – протоколы лабораторных исследований

МЕДИЦИНСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья,
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- журнал здоровья и осмотра сотрудников пищеблока,
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (журнал учета обогащения микронутриентами рациона питания – по РОШУМЗ),
- журнал учета проверок (или санитарного состояния, по РОШУМЗ - журнал визуального производственного контроля пищеблока),
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Рекомендуемые формы учета результатов медицинского контроля за организацией и качеством питания обучающихся представлены в приложении 9 РОШУМЗ-6-2014.

- Должностные обязанности лиц, участвующих в организации питания, определены директором школы в соответствии с их квалификацией и профессиональной подготовкой.
- Распределение обязанностей среди работников школы, пищеблока, ШБС и медицинского работника должно быть отражено в программе производственного контроля и в должностных обязанностях.

НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ:

1. Приказ Минздрава России от 5.11.2013 №822-н «Об утверждении порядка оказания медицинской помощи несовершеннолетним, в том числе в период обучения и воспитания в образовательных организациях»
2. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
4. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
6. Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 г. №55.
7. Приказ МЗ СО и МОПО СО от 3.08.2017/5.09.2017 №1325-п/292-и "О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях Свердловской области"
8. РОШУМЗ-6-2014. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям и организации питания обучающихся в образовательных организациях М.
9. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!