



УКРАЇНА

**ЧЕРНІВЕЦЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ**

**РОЗПОРЯДЖЕННЯ**

“21” листопада 2019 р.

№ 1128-р

**Про затвердження регіонального плану заходів «Дітям Буковини – здорове харчування на 2020-2022 роки»**

Керуючись пунктом 5 статті 22, частиною 1 статті 41 Закону України «Про місцеві державні адміністрації», відповідно до статей 18, 20, 22 Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», статей 15, 16 Закону України «Про захист населення від інфекційних хвороб», Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», з метою забезпечення дотримання вимог за організацією безпечного та якісного харчування, а також запобігання виникнення харчових отруень в закладах освіти Чернівецької області:

1. Затвердити регіональний план заходів «Дітям Буковини – здорове харчування на 2020-2022 роки» (далі – План), що додається.

2. Затвердити примірний паспорт харчоблоку закладу освіти, що додається.

3. Департаменту освіти і науки Чернівецької обласної державної адміністрації, районним державним адміністраціям, рекомендувати Чернівецькій міській раді, об'єднаним територіальним громадам, Головному управлінню Держпродспоживслужби в Чернівецькій області забезпечити організацію виконання Плану.

4. Департаменту освіти і науки Чернівецької обласної державної адміністрації, районним державним адміністраціям, рекомендувати Чернівецькій міській раді, об'єднаним територіальним громадам організувати запровадження примірного паспорта харчоблоку закладу освіти.

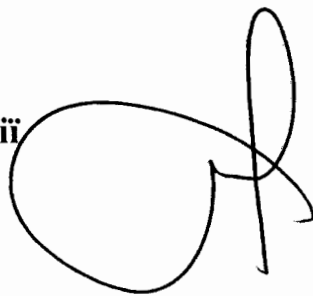
5. Рекомендувати Головному управлінню Держпродспоживслужби в Чернівецькій області витрати, що виникають при виконанні завдань направлених на недопущення обігу небезпечних і непридатних об'єктів санітарних заходів шляхом проведення їх лабораторних досліджень (випробувань) під час здійснення державного контролю за дотриманням суб'єктами господарювання вимог щодо безпечності харчових продуктів та окремих показників якості, здійснювати в межах коштів передбачених у державному бюджеті за КПКВК 1209040 «Проведення лабораторних випробувань, вимірювань, досліджень та експертизи під час здійснення державного контролю (нагляду)» в обсягах та за напрямками, визначеними у паспорті бюджетної програми на відповідний рік.

6. Департаменту освіти і науки Чернівецької обласної державної адміністрації, районним державним адміністраціям, рекомендувати Чернівецькій міській раді, об'єднаним територіальним громадам інформувати Головне управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області про виконання Плану щорічно до 20 червня та 20 грудня протягом 2020 - 2022 років.

7. Головному управлінню Держпродспоживслужби в Чернівецькій області узагальнену інформацію про виконання розпорядження надавати Чернівецькій обласній державній адміністрації до 25 червня та 25 грудня протягом 2020 - 2022 років.

8. Контроль за виконанням цього розпорядження покласти на в.о. заступника голови обласної державної адміністрації, директора Департаменту фінансів Чернівецької обласної державної адміністрації Анжелу ДЯКОВУ.

**В.о. голови обласної  
державної адміністрації**



**Михайло ПАВЛЮК**

ЗАТВЕРДЖЕНО  
Розпорядження обласної  
державної адміністрації  
21.11.2019 № 1128-р

Регіональний план заходів  
«Дітям Буковини – здорове харчування на 2020-2022 роки»

№ п/п	Заходи	Виконавці	Термін виконання
1	Організаційно-методичне забезпечення з питань організації харчування в закладах освіти області	Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, Головне управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області	Постійно
2	Провести оцінку фактичного стану матеріально-технічного забезпечення закладів освіти, відповідно до примірного паспорту харчоблоку закладу освіти	Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, районні державні адміністрації, Чернівецька міська рада, об'єднані територіальні громади, організатори харчування	Грудень 2019 року
3	Розробити план оновлення матеріально-технічної бази харчоблоків закладів освіти	Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, районні державні адміністрації, Чернівецька міська рада, об'єднані територіальні громади, організатори харчування	Грудень 2019 року
4	Забезпечити дотримання закладами освіти санітарних норм і правил (особливу увагу звернути на стан водопровідних та каналізаційних мереж, організації харчування, медичне забезпечення та здійснення заходів щодо своєчасної та ефективної профілактики інфекційних захворювань і харчових отруєнь)	Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, районні державні адміністрації, Чернівецька міська рада, об'єднані територіальні громади, організатори харчування	Протягом 2020-2022 років

5	Здійснити підготовку та підбір кваліфікованого персоналу для харчоблоків із досвідом роботи в закладах освіти	Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, районні державні адміністрації, Чернівецька міська рада, об'єднані територіальні громади, організатори харчування	Протягом 2020-2022 років
6	Укомплектувати заклади освіти кваліфікованими педагогічними, медичними працівниками та недопущення до роботи працівників, які не пройшли обов'язкових медичних оглядів	Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, районні державні адміністрації, Чернівецька міська рада, об'єднані територіальні громади, організатори харчування	Протягом 2020-2022 років
7	Організувати проведення семінарів, навчань з органами місцевого самоврядування та виконавчої влади, керівниками закладів освіти, медичними працівниками та персоналом харчоблоків закладів освіти області	Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, Головне управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області	2 рази на рік
8	Забезпечити впровадження та ефективне функціонування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) на харчоблоках у закладах освіти області	Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, районні державні адміністрації, Чернівецька міська рада, об'єднані територіальні громади, організатори харчування	Протягом 2020-2022 років
9	Проводити аналіз стану впровадження системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) на харчоблоках закладів освіти	Головне управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області	щоквартально
10	Забезпечити розгляд, в разі потреби на засіданнях комісій з питань техногенно-екологічної безпеки та надзвичайних	Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, районні державні адміністрації, Чернівецька міська рада,	Протягом 2020-2022 років

	ситуацій, питань належного харчування в закладах освіти та недопущення випадків гострих кишкових інфекційних захворювань і харчових отруєнь та їх спалахів серед дітей	об'єднані територіальні громади, Головне управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області	
11	Забезпечити заклади освіти питною водою гарантованої якості	Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, районні державні адміністрації, Чернівецька міська рада, об'єднані територіальні громади, Головне управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області	Протягом 2020-2022 років
12	Забезпечити інформування через засоби масової інформації щодо заходів з профілактики гострих кишкових інфекційних захворювань і харчових отруєнь	Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, районні державні адміністрації, Чернівецька міська рада, об'єднані територіальні громади, Головне управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області	Протягом 2020-2022 років
13	Створити єдину якісну систему організації харчування в закладах освіти області (проведення тендерних закупівель, вимог до постачання продуктів, вимог до харчоблоків, технологічних процесів приготування їжі тощо)	Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, районні державні адміністрації, Чернівецька міська рада, об'єднані територіальні громади, організатори харчування	Протягом 2020-2022 років
14	Оформити інформаційні куточки для учнів та батьків щодо харчування дітей	Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, районні державні адміністрації, Чернівецька міська рада, об'єднані територіальні громади	Протягом 2020-2022 років
15	Скласти та оновити бази даних дітей, які потребують безкоштовного харчування	Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, районні державні	Постійно, до початку нового навчального

		адміністрації, Чернівецька міська рада, об'єднані територіальні громади	року
16	Залучити працівників медичних установ до санітарно-просвітницької роботи зі школярами щодо правильного харчування	Департамент охорони здоров'я, Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, Чернівецька міська рада, районні державні адміністрації, об'єднані територіальні громади	Протягом 2020-2022 років
17	Здійснювати моніторинг якості харчування (анкетування батьків та учнів) для урахування в роботі	Департамент охорони здоров'я, Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, Чернівецька міська рада, районні державні адміністрації, об'єднані територіальні громади	Протягом 2020-2022 років
18	Забезпечити безкоштовним харчуванням учнів із числа дітей-сиріт, дітей, позбавлених батьківського піклування, дітей з інвалідністю, дітей із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України "Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям"	Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, Чернівецька міська рада, районні державні адміністрації, об'єднані територіальні громади	Постійно
19	Забезпечити безкоштовним харчуванням учнів 1-4 класів (за виключенням пільгової категорії, які харчуються безкоштовно за рахунок коштів місцевого бюджету), як виняток, дітей напівсиріт, дітей учасників ООС та дітей, які не належать до вказаних вище категорій, але вкрай потребують безоплатного харчування на основі довідки органів місцевого	Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, Чернівецька міська рада, районні державні адміністрації, об'єднані територіальні громади	Постійно

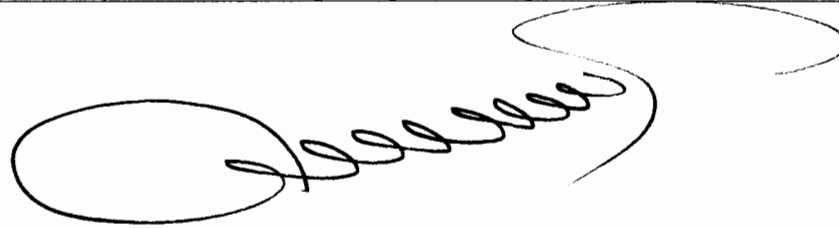
	самоврядування		
20	Організувати харчування дітей у таборах відпочинку при закладах освіти	Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, районні державні адміністрації, Чернівецька міська рада, об'єднані територіальні громади	Під час оздоровчого періоду
21	Забезпечити безперебійне постачання якісних та безпечних харчових продуктів та продовольчої сировини до закладів освіти, контроль за оптимальним режимом роботи їдалень	Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, районні державні адміністрації, Чернівецька міська рада, об'єднані територіальні громади, організатори харчування	Постійно
22	Створити умови для належного харчування дітей відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 22 жовтня 2004 року № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах» (із змінами) та спільного наказу Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2005 року № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей в навчальних та оздоровчих закладах», зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 15 червня 2005 року за № 661/10941	Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, районні державні адміністрації, Чернівецька міська рада, об'єднані територіальні громади	Протягом 2020-2022 років
23	Провести заходи державного нагляду (контролю) з питань дотримання вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність харчових продуктів у закладах освіти області	Головне управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області	Відповідно до планів державного нагляду (контролю)

24	Провести лабораторно-інструментальні дослідження харчових продуктів та готових страв в закладах освіти області	Головне управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області	Відповідно до планів державного нагляду (контролю)
25	Провести лабораторно-інструментальні дослідження питної води та повторні дослідження за результатами виявлених відхилень досліджених зразків об'єктів навколишнього середовища	Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, районні державні адміністрації, Чернівецька міська рада, об'єднані територіальні громади	До початку нового навчального року та оздоровчої кампанії, в разі виявлення
26	Покращити санітарно-технічний стан приміщень харчоблоків, оновити та забезпечити технологічним та холодильним (морозильним) обладнанням, розділовим інвентарем, посудом тощо відповідно до потреб існуючих потужностей	Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, районні державні адміністрації, Чернівецька міська рада, об'єднані територіальні громади	Протягом 2020-2022 років, відповідно до розроблених планів
27	Розширити асортимент страв, буфетної продукції відповідно до затверджених нормативів	Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, районні державні адміністрації, Чернівецька міська рада, об'єднані територіальні громади	Протягом 2020-2022 років
28	Розробити перспективне меню та своєчасно його погодити з Головним управлінням Держпродспоживслужби в Чернівецькій області	Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, районні державні адміністрації, Чернівецька міська рада, об'єднані територіальні громади	Протягом 2020-2022 років
29	Забезпечити контроль за якістю та безпечністю організації харчування дітей в закладах освіти	Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, районні державні адміністрації, Чернівецька міська рада, об'єднані територіальні громади	Протягом 2020-2022 років
30	Організувати роботу харчоблоків закладів освіти області до початку нового	Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, районні державні	Щороку до 25 серпня



	навчального року	адміністрації, Чернівецька міська рада, об'єднані територіальні громади	
31	Запровадити додаткові вимоги до тендерної документації для проведення закупівель харчових продуктів для закладів освіти	Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, районні державні адміністрації, Чернівецька міська рада, об'єднані територіальні громади	Протягом 2020-2022 років

**Керівник апарату  
обласної державної адміністрації**



**Олег СТЕЦЕВИЧ**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
**Розпорядження обласної**  
**державної адміністрації**  
21.11.2019 № 1128-р

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Керівник закладу освіти

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ .

ПОГОДЖУЮ  
Начальник  
районного/міського управління  
Головного управління Держпродспоживслужби  
в Чернівецькій області

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ .

## Примірний паспорт

харчоблоку \_\_\_\_\_

(назва закладу)

підпорядкування (балансоутримувач) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2019 рік

## Паспорт харчоблоку

- 1.1. Адреса, телефон: \_\_\_\_\_
- 1.2. Прізвище директора закладу (завідувача): \_\_\_\_\_
- 1.3. Прізвище медичного працівника: \_\_\_\_\_
- 1.4. Тип закладу: НВК, ДНЗ, ЗОШ, ПТУ, інше вказати \_\_\_\_\_
- 1.5. Проектна потужність (вмістимість) закладу/фактична: \_\_\_\_\_
2. Організація харчування учнів, графік та умови харчування:
- 2.1. Наявність угоди на обслуговування їдальні (організатор харчування): \_\_\_\_\_
- 2.2. Наявний перелік постачальників продуктів харчування і продовольчої сировини \_\_\_\_\_
- 2.3. Укомплектованість кадрами (кількість працівників харчоблоку та роздаткових ДНЗ): \_\_\_\_\_
- 2.4. Кількість посадкових місць їдальні: \_\_\_\_\_
- 2.5. Площа на посадкове місце (м<sup>2</sup>) \_\_\_\_\_
- 2.6. Кількість дітей у закладі: \_\_\_\_\_
- 2.7. Харчоблок власний/ орендований (організатор харчування): \_\_\_\_\_
- 2.8. Ресраційний номер оператора ринку харчових продуктів \_\_\_\_\_
3. Спосіб організації харчування
- 3.1. Харчоблок (власне виробництво на сировині) \_\_\_\_\_
- 3.2. Привозне харчування \_\_\_\_\_
- 3.3. Напівфабрикати \_\_\_\_\_
- 3.4. Буфет-роздаткова \_\_\_\_\_
- 3.5. Буфет \_\_\_\_\_
- 3.6. Приміщення для прийому їжі \_\_\_\_\_
4. Впровадження процедур заснованих на принципах НАССР \_\_\_\_\_
5. Харчування дітей здійснюється відповідно до норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку (пост. КМУ від 22.11.2004 № 1591) \_\_\_\_\_
6. **Виконання натуральних норм по:** м'ясу \_\_\_\_\_; рибі \_\_\_\_\_; молоці \_\_\_\_\_; сиру к/м \_\_\_\_\_; сиру твердому \_\_\_\_\_; маслу \_\_\_\_\_; яйцях \_\_\_\_\_; крупах \_\_\_\_\_; овочах \_\_\_\_\_; фруктах: свіжих \_\_\_\_\_, сушених \_\_\_\_\_; соках \_\_\_\_\_;

Журнал виконання натуральних норм ведеться \_\_\_\_\_

7. Призначення відповідальних за організацію харчування дітей у закладі \_\_\_\_\_

Наказ №( копія наказу додається) \_\_\_\_\_

8. Медичне обслуговування дітей здійснюється \_\_\_\_\_

9. Наявність режиму і графіка харчування дітей ( Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого наказом МОЗ, МОНУ від 01.06.2005 № 242/329) \_\_\_\_\_

10. Наявність меню-розкладу відповідно до затвердженого примірного двотижневого меню з різним виходом страв за віковими групами, які погоджуються з Держпродспоживслужбою: \_\_\_\_\_

11. Наявність в місці видачі їжі **графіку видачі їжі та денне меню** \_\_\_\_\_

(копія додається до довідки).

12. Водопостачання \_\_\_\_\_

Останні лабораторні дослідження води: \_\_\_\_\_

Вода відповідає (не відповідає) вимогам Державних санітарних норм та правил «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» (ДСанПіН 2.2.4-171-10) \_\_\_\_\_

13. Наявність гарячої проточної води на харчоблоці у всіх виробничих приміщеннях \_\_\_\_\_

14. Умови для дотримання правил особистої гігієни персоналом \_\_\_\_\_

15. Чи організовано належний питний режим (кожна дитина, за потреби, повинна отримати кип'ячену або фасовану воду в індивідуальній чашці, що відповідає вимогам ДСанПіНу2.2.4-171-10) \_\_\_\_\_

16. Харчоблок має повний набір виробничих приміщень \_\_\_\_\_

Харчоблок розміщений в типових \_\_\_\_\_ (пристосованих) приміщеннях \_\_\_\_\_

Обідній зал на \_\_\_\_\_ місць. Умивальники при обідньому залі \_\_\_\_\_ (норматив 1 на 20 посадкових місць).

електрорушники \_\_\_\_\_ (норматив 1 на 40 посадкових місць ).

Харчоблок закладу включає: \_\_\_\_\_

Над тепловим обладнанням витяжна вентиляція \_\_\_\_\_

17. Поточність технологічного процесу у харчоблоку дотримується \_\_\_\_\_

18. Технологічне обладнання у харчоблоку у достатній кількості – плитою- ; електричними котлами для води- , духовою шафою- ; електричною сковородою- ; м'ясорубкою- ; картопличисткою- ; пристроям для протирання-овочерізкою-

19. Холодильне обладнання на харчоблоці у достатній кількості: холодильники- побутові- , холодильні шафи- , морозильні камери-

20. Розроблювальний інвентар в достатній кількості, промаркований, використовується за призначенням-\_\_\_\_\_

21. Столовий та кухонний посуд у достатній кількості \_\_\_\_\_

22. Правила та процес миття посуду відповідають санітарним вимогам

23. Облаштування буфетних груп (тільки для ДНЗ) \_\_\_\_\_

24. Здійснення зняття проби готової продукції \_\_\_\_\_

(лікар, медсестра, дітсестра) або при його відсутності іншою особою, відповідальною за організацію харчування (вихователь, методист тощо), призначеною за наказом керівника закладу (кухар не може бути відповідальним за зняття проб)

25. Чи вносяться результати зняття проби до **Журналу бракеражу готової продукції** особою, яка знімала пробу, під особистий підпис \_\_\_\_\_

26. Наявність добової проби кожної страви раціону та умови їх зберігання на харчоблоці \_\_\_\_\_

27. Наявність миючих та дезінфекційних засобів, що використовуються (Порядок державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою КМУ від 03.07.2006 року №908) \_\_\_\_\_

28. Наявність неякісних харчових продуктів (пункт 7 частини другої статті 20 Закону України від 23.12.1997 року №771/97-ВР “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” оператори ринку зобов’язані вилучати та/або відкликати у встановлених законом випадках харчові продукти, які перебувають в обігу, якщо встановлено, що ці продукти можуть спричинити шкідливий вплив для здоров’я людини) \_\_\_\_\_

29. Дотримання термінів реалізації швидкопсуючих продуктів відповідно журналу бракеражу сирих продуктів за період \_\_\_\_\_

30. Постачання продуктів харчування згідно укладених тендерних договорів на 20\_\_ рік.

- хліб житньо-пшеничний, батон пшеничний \_\_\_\_\_

- масло вершкове тваринне \_\_\_\_\_

- молоко коров’яче пастеризоване \_\_\_\_\_

- сир кисломолочний \_\_\_\_\_
- сир сичужний твердий \_\_\_\_\_
- сметана \_\_\_\_\_
- м'ясопродукти ( ковбаси, сосиски) \_\_\_\_\_
- м'ясо яловичини \_\_\_\_\_
- м'ясо свинне \_\_\_\_\_
- печінка яловичини \_\_\_\_\_
- філе куряче \_\_\_\_\_
- риба заморожена \_\_\_\_\_
- яйця курячі \_\_\_\_\_
- овочі \_\_\_\_\_
- фрукти \_\_\_\_\_
- крупи \_\_\_\_\_
- консервація \_\_\_\_\_
- кондитерські вироби \_\_\_\_\_
- інше \_\_\_\_\_

31. Продукти харчування, продовольча сировина зберігається у коморах, овочесховищах.

Комори обладнані \_\_\_\_\_

Овочесховища \_\_\_\_\_

### 32. Зберігання

хліба \_\_\_\_\_

яєць \_\_\_\_\_

масла вершкового \_\_\_\_\_

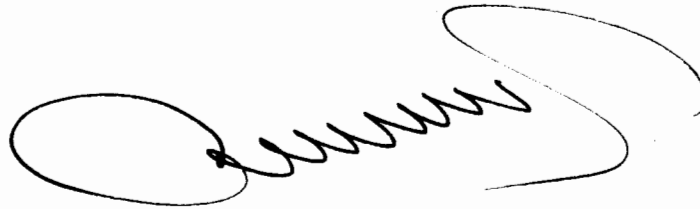
сира твердого \_\_\_\_\_

33. Наявність документації та її ведення на наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку (Журнал здоров'я працівників харчоблоку, своєчасність проходження медоглядів (особисті медичні книжки): ст.26 ЗУ «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», наказ МОЗ України від 23.07.2002 №280 «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб, постанова КМУ від 23.05.2001 №559 «Про затвердження переліку професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам, порядку проведення цих оглядів та видачі особистих медичних книжок) \_\_\_\_\_

34. Працівники забезпечені санітарним одягом для робіт, що пов'язані з організацією харчування \_\_\_\_\_, та промаркованим спеціальним одягом для прибирання приміщень \_\_\_\_\_
35. Проведення навчання з питань гігієни та поводження з харчовими продуктами та сировиною \_\_\_\_\_
36. Поточні дезінфекційні заходи проводяться \_\_\_\_\_
37. Інвентар для прибирання приміщень \_\_\_\_\_
38. Правильність і своєчасність ведення журналів «Бракеражу готової продукції», «Бракеражу сирої продукції», «Здоров'я», «Карток-розкладок страви», «Обліку відходів» \_\_\_\_\_
39. Наявність угоди на проведення дератизаційних, дезінфекційних та дезінсекційних заходів і відмітки про фактично виконані роботи (ст. 16 Закону України «Про захист населення від інфекційних хвороб» від 06.04.2000 року, ст. 40, 42, 49 Закону України « Про основні принципи і вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР від 23.12.1997 року) \_\_\_\_\_

Особа, яка відповідає за організацію харчування \_\_\_\_\_  
(ПІБ, посада, підпис, дата)

**Керівник апарату  
обласної державної адміністрації**



**Олег СТЕЦЕВИЧ**