

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА №55
ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

ПРИНЯТА

Общим собранием работников
ГБОУ школы № 55
Приморского района
Санкт-Петербурга
Протокол от 29.08.2025 № 4



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ школы № 55
Приморского района
Санкт-Петербурга
Андреева Е.В.
приказ от 29.08.2025 № 130

ПРОГРАММА

**производственного контроля за соблюдением требований
санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических)
мероприятий**

Санкт-Петербург
2025

1. Общие сведения о юридическом лице

Наименование учреждения: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №55 Приморского района Санкт-Петербурга (ГБОУ школа №55 Приморского района Санкт-Петербурга)

Юридический адрес: 197350, Российская Федерация, Санкт-Петербург, внутригородское муниципальное образование Санкт-Петербурга муниципальный округ Коломяги, Глухарская улица, дом 28, строение 1

Фактический адрес:

197350, Российская Федерация, Санкт-Петербург, внутригородское муниципальное образование Санкт-Петербурга муниципальный округ Коломяги, Глухарская улица, дом 28, строение 1.

197350, Российская Федерация, Санкт-Петербург, внутригородское муниципальное образование Санкт-Петербурга муниципальный округ Коломяги, проспект Королёва, дом 71, корпус 3, строение 1.

Телефон: 8(812) 246-34-68

Вид осуществляемой деятельности: осуществление образовательной деятельности по образовательным программам: начальное общее образование, основное общее образование, среднее общее образование, дополнительное образование детей.

Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований:

- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», статья 37
- Закон Санкт-Петербурга от 18.06.2020 № 288-67 "О внесении изменений в Закон Санкт-Петербурга "Социальный кодекс Санкт-Петербурга"
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 28 марта 2022 года N 253 "О внесении изменения в постановление Правительства Санкт-Петербурга от 30.12.2021 N 1157"
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга № 625 от 24.07.2024 "О стоимости питания в государственных образовательных учреждениях на 2024/2025 учебный год"
- Региональный стандарт по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных общеобразовательных организаций Санкт-Петербурга. (в редакции распоряжений Управления социального питания от 26.12.2023 № 01-04-16/23-0-0, от 23.08.2024 № 01-04-8/24-0-0)
- Социальный кодекс Санкт-Петербурга (с изменениями на 12 февраля 2025 года)
- О социальном питании в Санкт-Петербурге (с изменениями на 17 октября 2022 года)
- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Программа производственного контроля устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления); организации производственного контроля с применением главных принципов системы ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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.

2. Общие положения

- 2.1 Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13 "Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07" (вместе с "СП 1.1.2193-07. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01. Санитарные правила") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26.04.2007 N 9357), Постановлением главного санитарного врача от 30.06.2020 №16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил 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 молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), требованиями и рекомендациями Роспотребнадзора «Медико-профилактические мероприятия организации деятельности общеобразовательных организаций в период распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), утвержденными Министерством здравоохранения РФ 14.08.2020.
- 2.2 Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
- 2.3 Организация производственного контроля в ГБОУ школа №55 Приморского района Санкт-Петербурга возлагается на директора Е.В. Андрееву.
- 2.4 Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
- 2.5 Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.
- 2.6 К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:
- Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует

вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

- Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
- Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
- Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
- Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
- Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
- Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
- Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
- Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
- Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
- Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
- Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
- Массовые неинфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

3. Порядок организации и проведения производственного контроля

- 3.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).
- 3.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
- 3.3. Производственный контроль включает:
- Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
 - Организация медицинских осмотров.
 - Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.
 - Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
 - Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
 - Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
 - Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

4. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 4.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
- 4.2. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля (п.7).
- 4.3. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
- 4.4. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).
- 4.5. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
- 4.6. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

5. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

- 5.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 5.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 5.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.5).
- 5.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 5.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- 5.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 5.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 5.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- 5.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и своевременно отчитываться в их выполнении.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих (с изменениями и дополнениями, в действующей редакции)

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	Новые санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	постановление Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32
2.	«Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3./2.4. 3590-20
3.	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г. (с изменениями и дополнениями)
4.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
5.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
6.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
7.	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к	СП 2.4.3648-20

	организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	
8.	Методические рекомендации МР 2.4.0242-21 "Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 17 мая 2021 г.)	МР 2.4.0242-21
9.	Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20".	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
10.	Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.)	МР 2.3.6.0233-21
11.	Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». Утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 №2.	СанПин 1.2.3685-21 Постановление от 28.01.2021 №2
12.	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 17.03.2025 №2 «О внесении изменений в санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 №2»	Изменения СанПиН 1.2.3685-21 Постановление от 17.03.2025 №2
13.	Санитарно-эпидемиологические правила СПЗ.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" (с изменениями на 20 июня 2022 года).	СП 3.1.3597-20
14.	Приказ Министерства здравоохранения РФ «Об утверждении Проведения обязательных предварительных и периодических медосмотров работников, предусмотренных ч.4	ФЗ №29-Н от 28.01.2021

	ст.213 Трудового кодекса РФ	
--	-----------------------------	--

7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

Директор

- за организацию производственного контроля; за проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.
- за своевременное прохождение медосмотров, флюорографии, санитарно-гигиенического обучения.

Заместитель директора по УВР

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.
- Заместитель директора по АХР
- за температурой воздуха в холодное время года; режимом проветривания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений;
- за качество и своевременность уборки помещений; уровень освещенности;
- за организацию питьевого режима;
- за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов;
- за организацию питания (санитарное состояние пищеблока).

Повар школы

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;
- за качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Заместитель директора по ВР

- за организацию досуговой деятельности учащихся, кружковой работы;
- за санитарно-просветительскую работу.
- за организацию питания (утверждение меню школы, прием пищи обучающихся).

8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

	аппарата кистей, предплечий, плеча.	
--	-------------------------------------	--

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессионально-гигиенической подготовке

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Директор, заместители директора по УВР, ВР, АХР	12	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель, воспитатель	106	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Уборщик служебных помещений, уборщик территории, гардеробщик	29	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	21	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в год

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой учебного процесса, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения

1. Отключение электроснабжения.
2. Отключение воды.
3. Аварии на системе водопровода, канализации.
4. Отключение тепла в холодный период года.
5. Пожар.
6. Разлив ртути.
7. Непредвиденные ЧС: смерчи, ураганы, наводнения, обвалы, обрушения.
8. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

Информация в: Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу (Роспотребнадзор, Управление федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу), 191025, г. Санкт-Петербург, ул. Стремянная, 19.

Телефоны: 8(800) 555-49-43

8(812) 764-02-44

11. План мероприятий производственного контроля

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	директор школы
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	директор школы
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	по договору
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	директор школы
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	шеф-повар
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	ежедневно бракеражная комиссия	бракеражная комиссия
7	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно	директор школы
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	зам. дир. по УВР
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	директор школы
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персоналом образовательного учреждения.	постоянно	директор школы
11	Санитарно-просветительская работа	постоянно	директор школы, зам.дир. по АХР, зам.дир. по УВР, шеф-повар
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	директор школы, зам.дир. по УВР
13	Своевременная уборка мусора и мусорных контейнеров	постоянно	По договору
14	Организация дежурства по школе (коридоры, столовая, вход в школу - термометрия, проход в школу)	постоянно	зам.дир. УВР, зам.дир. по ВР

12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего образования

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФНМ, БГКП)	1 раз в год	1 проба исследуемого приема пищи - пищеблок	Вторые блюда, гарниры, овощные блюда
Исследование пищевых продуктов на патогенную м\ф. в т.ч. сальмонеллы, на золотистый стафилококк	1 раз в год	1 проба исследуемого приема пищи - пищеблок	
Исследование эффективности тепловой обработки в готовых пищевых продуктах	1 раз в год	1 проба исследуемого приема пищи - пищеблок	
Смывы на БКГП	1 раз в год	5 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5 смывов	Оборудование, инвентарь овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	5 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	1 раз в год	1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ), на энтерококки - 1 раз в год	
Исследование параметров микроклимата учебных кабинетов (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	1 раз в год	Рабочее место 2-3 точки	

Исследование уровня искусственной освещенности в учебных кабинетах	1 раз в год	Рабочее место 2-3 точки	1 раз в год в темное время суток
Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	1 раз в год	Рабочее место 2-3 точки	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	

13. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы производственного контроля

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний, а также будет способствовать:

- формированию культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечению детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшению состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- оснащению пищеблока общеобразовательного учреждения современным высокотехнологичным оборудованием;
- созданию системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.