

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации и качеством питания с участием родителей в МАОУ СОШ 18.

Комиссия в составе:

- Директора МАОУ СОШ №18 Соколова С.В.- председателя комиссии;
- Корнийчук Т.Е. –медицинского работника по оказанию доврачебной помощи;
- Пермякова Н.М. – социального педагога;
- Каримова А.А. – член родительского комитета 7б класса;
- Ауль С.В. – член родительского комитета 2а класса;

Составили настоящий акт о том, что 13.09.2024 года была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой МАОУ СОШ №18.

В ходе проверки выявлено:

1. Организовано питание на платной и бесплатной основе, согласно режиму питания учащихся в школьной столовой.
2. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов.
3. Питание осуществляется по цикличному меню, утвержденному ИП Семаковской и утвержденному Роспотребнадзором, с ИП заключен договор на оказание услуг по организации питания.
4. Рацион питания учащихся соответствует примерному меню, которое составлено с учетом требований Санитарных норм.
5. В школьной столовой на 13.09.2024 года на горячий завтрак было предложено по меню:

№	Наименование блюда	Выход (гр)	Цена (руб)
Горячий завтрак			
1	Нагетсы из курицы детские запеченные	100	49-04
2	Каша гречневая вязкая отварная	150	11-83
3	Чай цитрусовый заряд	200	8-20
4	Йогурт молочный в инд. Уп.	125	32-00
5	Хлеб пшеничный витаминизированный	40	4-42
6	Хлеб ржаной	20	2-21
	ИТОГО:		107-70

Было проведено контрольное взвешивание:

1) Нагетсы из курицы детские запеченные вес 3 порций = 300 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.

2) Каша гречневая вязкая отварная вес 3 порций = 450 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.

3) Йогурт молочный в инд. Уп. вес 3 порций = 375 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.


1. Приготовленные блюда, (не) соответствуют нормам, (не) выдержан вес;
2. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд, заявленные блюда (не) соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище;

претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет (есть).

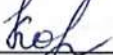
3. Комиссией установлено, что работниками столовой (не) соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и эстетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.
4. Комиссия посетила пищеблок: все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках, имеется наличие суточной пробы, журнал бракеража готовой продукции ведется, инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды имеются; график генеральных уборок помещений, книга записи санитарного состояния ведётся. В производственных, складских, подсобных помещениях соблюдается чистота, соседство.
5. Организация питания: Дети школьную столовую посещают в соответствии с графиком питания. Классные руководители сопровождают свои классы и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
6. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
7. Все необходимые условия для нормального питания учащихся (не) соблюдены.

Заключение: Комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям санитарно-гигиенических правил. Оценка работы школьной столовой удовлетворительно.


Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Соколова С.В. 

Каримова А.А. 

Корнийчук Т.Е. 

Ауль С.В. 

Пермякова Н.М. 

АКТ №2

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации и качеством питания с участием родителей в МАОУ СОШ 18.

Комиссия в составе:

- Директора МАОУ СОШ №18 Соколова С.В.- председателя комиссии;
- Корнийчук Т.Е. –медицинского работника по оказанию доврачебной помощи;
- Пермякова Н.М. – социального педагога;
- Каримова А.А. – член родительского комитета 7б класса;
- Ауль С.В. – член родительского комитета 2а класса;

Составили настоящий акт о том, что 26.09.2024 года была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой МАОУ СОШ №18.

В ходе проверки выявлено:

1. Организовано питание на платной и бесплатной основе, согласно режиму питания учащихся в школьной столовой.
2. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов.
3. Питание осуществляется по цикличному меню, утвержденному ИП Семаковской и утвержденному Роспотребнадзором, с ИП заключен договор на оказание услуг по организации питания.
4. Рацион питания учащихся соответствует примерному меню, которое составлено с учетом требований Санитарных норм.
5. В школьной столовой на **26.09.2024** года на горячий завтрак было предложено по меню:

№	Наименование блюда	Выход (гр)	Цена (руб)
Горячий завтрак			
1	Омлет натуральный с маслом, подгарнировкой	200	51-20
2	Какао с молоком	200	19-94
3	Хлеб пшеничный йодированный	40	4-42
4	Фрукты яблоко	150	32-14
	ИТОГО:		107-70

Было проведено контрольное взвешивание:

- 1) Омлет натуральный с маслом, подгарнировкой вес 3 порций = 600 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.
 - 2) Фрукты яблоко вес 3 порций = 450 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.
 6. Приготовленные блюда, (не) соответствуют нормам, (не) выдержан вес;
 7. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд, заявленные блюда (не) соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет (есть).
-
8. Комиссией установлено, что работниками столовой (не) соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и эстетической ценности,

суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

9. Комиссия посетила пищеблок: все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках, имеется наличие суточной пробы, журнал бракеража готовой продукции ведется, инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды имеются; график генеральных уборок помещений, книга записи санитарного состояния ведётся. В производственных, складских, подсобных помещениях соблюдается чистота, соседство.
10. Организация питания: Дети школьную столовую посещают в соответствии с графиком питания. Классные руководители сопровождают свои классы и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
11. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
12. Все необходимые условия для нормального питания учащихся (не) соблюдены.

Заключение: Комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям санитарно-гигиенических правил. Оценка работы школьной столовой удовлетворительно.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Соколова С.В. _____

Корнийчук Т.Е. _____

Пермякова Н.М. _____

Каримова А.А. _____

Ауль С.В. _____

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации и качеством питания с участием родителей в МАОУ СОШ 18.

Комиссия в составе:

- Директора МАОУ СОШ №18 Соколова С.В.- председателя комиссии;
- Корнийчук Т.Е. –медицинского работника по оказанию доврачебной помощи;
- Пермякова Н.М. – социального педагога;
- Симонова И.Н. – член родительского комитета 5г класса;
- Зеленина О.И. – член родительского комитета 6а класса;

Составили настоящий акт о том, что 24.10.2024 года была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой МАОУ СОШ №18.

В ходе проверки выявлено:

1. Организовано питание на платной и бесплатной основе, согласно режиму питания учащихся в школьной столовой.
2. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов.
3. Питание осуществляется по цикличному меню, утвержденному ИП Семаковской и утвержденному Роспотребнадзором, с ИП заключен договор на оказание услуг по организации питания.
4. Рацион питания учащихся соответствует примерному меню, которое составлено с учетом требований Санитарных норм.
5. В школьной столовой на 24.10.2024 года на горячий завтрак было предложено по меню:

№	Наименование блюда	Выход (гр)	Цена (руб)
Горячий завтрак			
1	Омлет натуральный с маслом, подгарнировкой	200	51-20
2	Какао с молоком	200	19-94
3	Хлеб пшеничный йодированный	40	4-42
4	Фрукты яблоко	150	32-14
	ИТОГО:		107-70

Было проведено контрольное взвешивание:


- 1) Омлет натуральный с маслом, подгарнировкой вес 3 порций = 600 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.
- 2) Фрукты яблоко вес 3 порций = 450 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.
8. Приготовленные блюда, (не) соответствуют нормам, (не) выдержан вес;
9. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд, заявленные блюда (не) соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет (есть).

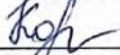
10. Комиссией установлено, что работниками столовой (не) соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и эстетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
11. Комиссия посетила пищеблок: все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках, имеется наличие суточной пробы, журнал бракеража готовой продукции ведется, инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды имеются; график генеральных уборок помещений, книга записи санитарного состояния ведётся. В производственных, складских, подсобных помещениях соблюдается чистота, соседство.
12. Организация питания: Дети школьную столовую посещают в соответствии с графиком питания. Классные руководители сопровождают свои классы и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
13. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
14. Все необходимые условия для нормального питания учащихся (не) соблюдены.


Заключение: Комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям санитарно-гигиенических правил. Оценка работы школьной столовой удовлетворительно.


Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Соколова С.В. 

Симонова И.Н. 

Корнийчук Т.Е. 

Зеленина О.И. 

Пермякова Н.М. 

АКТ №4

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации и качеством питания с участием родителей в МАОУ СОШ 18.

Комиссия в составе:

- Директора МАОУ СОШ №18 Соколова С.В.- председателя комиссии;
- Корнийчук Т.Е. –медицинского работника по оказанию доврачебной помощи;
- Пермякова Н.М. – социального педагога;
- Каримова А.А. – член родительского комитета 7б класса;
- Ауль С.В. – член родительского комитета 2а класса;

Составили настоящий акт о том, что 12.11.2024 года была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой МАОУ СОШ №18.

В ходе проверки выявлено:

1. Организовано питание на платной и бесплатной основе, согласно режиму питания учащихся в школьной столовой.
2. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов.
3. Питание осуществляется по цикличному меню, утвержденному ИП Семаковской и утвержденному Роспотребнадзором, с ИП заключен договор на оказание услуг по организации питания.
4. Рацион питания учащихся соответствует примерному меню, которое составлено с учетом требований Санитарных норм.
5. В школьной столовой на 12.11.2024 года на горячий завтрак было предложено по меню:

№	Наименование блюда	Выход (гр)	Цена (руб)
Горячий завтрак			
1	Кондитерское изделие «Двойная радость»	60	61-86
2	Рагу из мяса	250	79-53
3	Чай "Витаминный"	200	10-89
4	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	2-21
5	Хлеб ржаной	20	2-21
	ИТОГО:		157-70

Было проведено контрольное взвешивание:

- 1) Кондитерское изделие «Двойная радость» вес 3 порций = 180 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.
- 2) Рагу из мяса вес 3 порций = 210 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.
6. Приготовленные блюда, (не) соответствуют нормам, (не) выдержан вес;
7. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд, заявленные блюда (не) соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище;

претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет (есть).

8. Комиссией установлено, что работниками столовой (не) соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и эстетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
9. Комиссия посетила пищеблок: все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках, имеется наличие суточной пробы, журнал бракеража готовой продукции ведется, инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды имеются; график генеральных уборок помещений, книга записи санитарного состояния ведётся. В производственных, складских, подсобных помещениях соблюдается чистота, соседство.
10. Организация питания: Дети школьную столовую посещают в соответствии с графиком питания. Классные руководители сопровождают свои классы и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
11. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
12. Все необходимые условия для нормального питания учащихся (не) соблюдены.

Заключение: Комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям санитарно-гигиенических правил. Оценка работы школьной столовой удовлетворительно.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Соколова С.В. Сокол

Каримова А.А. Карим

Корнийчук Т.Е. Корнийчук

Ауль С.В. Ауль

Пермякова Н.М. Пермякова

АКТ №5

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации и качеством питания с участием родителей в МАОУ СОШ 18.

Комиссия в составе:

- Директора МАОУ СОШ №18 Соколова С.В.- председателя комиссии;
- Корнийчук Т.Е. –медицинского работника по оказанию доврачебной помощи;
- Пермякова Н.М. – социального педагога;
- Каримова А.А. – член родительского комитета 7б класса;
- Ауль С.В. – член родительского комитета 2а класса;

Составили настоящий акт о том, что 28.11.2024 года была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой МАОУ СОШ №18.

В ходе проверки выявлено:

1. Организовано питание на платной и бесплатной основе, согласно режиму питания учащихся в школьной столовой.
2. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов.
3. Питание осуществляется по цикличному меню, утвержденному ИП Семаковской и утвержденному Роспотребнадзором, с ИП заключен договор на оказание услуг по организации питания.
4. Рацион питания учащихся соответствует примерному меню, которое составлено с учетом требований Санитарных норм.
5. В школьной столовой на **28.11.2024** года на горячий завтрак было предложено по меню:

№	Наименование блюда	Выход (гр)	Цена (руб)
Горячий завтрак			
1	Омлет натуральный с маслом, подгарнировкой	200	51-20
2	Какао с молоком	200	19-94
3	Хлеб пшеничный йодированный	40	4-42
4	Фрукты яблоко	189	42-14
5	Кондитерское изделие	100	40-00
	ИТОГО:		157-70

Было проведено контрольное взвешивание:

- 1) Омлет натуральный с маслом, подгарнировкой вес 3 порций = 600 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.
- 2) Фрукты яблоко вес 3 порций = 580 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.
- 3) Кондитерское изделие вес 3 порций = 300 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.
6. Приготовленные блюда, (не) соответствуют нормам, (не) выдержан вес;
7. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд, заявленные блюда (не) соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище;

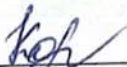
претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет (есть).


8. Комиссией установлено, что работниками столовой (не) соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и эстетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
9. Комиссия посетила пищеблок: все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках, имеется наличие суточной пробы, журнал бракеража готовой продукции ведется, инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды имеются; график генеральных уборок помещений, книга записи санитарного состояния ведётся. В производственных, складских, подсобных помещениях соблюдается чистота, соседство.
10. Организация питания: Дети школьную столовую посещают в соответствии с графиком питания. Классные руководители сопровождают свои классы и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
11. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
12. Все необходимые условия для нормального питания учащихся (не) соблюдены.

Заключение: Комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям санитарно-гигиенических правил. Оценка работы школьной столовой удовлетворительно.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Соколова С.В. 

Корнийчук Т.Е. 

Пермякова Н.М. 

Каримова А.А. 

Ауль С.В. 

АКТ №6

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации и качеством питания с участием родителей в МАОУ СОШ 18.

Комиссия в составе:

- Директора МАОУ СОШ №18 Соколова С.В.- председателя комиссии;
- Корнийчук Т.Е. –медицинского работника по оказанию доврачебной помощи;
- Пермякова Н.М. – социального педагога;
- Симонова И.Н. – член родительского комитета 5г класса;
- Зеленина О.И. – член родительского комитета ба класса;

Составили настоящий акт о том, что 25.12.2024 года была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой МАОУ СОШ №18.

В ходе проверки выявлено:

1. Организовано питание на платной и бесплатной основе, согласно режиму питания учащихся в школьной столовой.
2. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов.
3. Питание осуществляется по цикличному меню, утвержденному ИП Семаковской и утвержденному Роспотребнадзором, с ИП заключен договор на оказание услуг по организации питания.
4. Рацион питания учащихся соответствует примерному меню, которое составлено с учетом требований Санитарных норм.
5. В школьной столовой на 25.12.2024 года на горячий завтрак было предложено по меню:

№	Наименование блюда	Выход (гр)	Цена (руб)
Горячий завтрак			
1	Кондитерское изделие Гулливер	50	58-92
2	Рагу из мяса	250	79-53
3	Чай "Витаминный"	200	12-20
4	Хлеб пшеничный витаминизированный	40	4-84
5	Хлеб ржаной	20	2-21
	ИТОГО:		157-70

Было проведено контрольное взвешивание:

- 1) Кондитерское изделие Гулливер вес 3 порций = 150 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.
- 2) Рагу из мяса вес 3 порций = 450 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.
6. Приготовленные блюда, (не) соответствуют нормам, (не) выдержан вес;
7. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд, заявленные блюда (не) соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет (есть).

8. Комиссией установлено, что работниками столовой (не) соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и эстетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
9. Комиссия посетила пищеблок: все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках, имеется наличие суточной пробы, журнал бракеража готовой продукции ведется, инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды имеются; график генеральных уборок помещений, книга записи санитарного состояния ведётся. В производственных, складских, подсобных помещениях соблюдается чистота, соседство.
10. Организация питания: Дети школьную столовую посещают в соответствии с графиком питания. Классные руководители сопровождают свои классы и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
11. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
12. Все необходимые условия для нормального питания учащихся (не) соблюдены.

Заключение: Комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям санитарно-гигиенических правил. Оценка работы школьной столовой удовлетворительно.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Соколова С.В. _____ *Вокл*

Симонова И.Н. _____ *И.Н.*

Корнийчук Т.Е. _____ *Т.Е.*

Зеленина О.И. _____ *Зел.*

Пермякова Н.М. _____ *Н.М.*

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации и качеством питания с участием родителей в МАОУ СОШ 18.

Комиссия в составе:

- Директора МАОУ СОШ №18 Соколова С.В.- председателя комиссии;
 - Корнийчук Т.Е. –медицинского работника по оказанию доврачебной помощи;
 - Пермякова Н.М. – социального педагога;
 - Каримова А.А. – член родительского комитета 7б класса;
 - Ауль С.В. – член родительского комитета 2а класса;
- Составили настоящий акт о том, что 20.01.2025 года была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой МАОУ СОШ №18.

В ходе проверки выявлено:

1. Организовано питание на платной и бесплатной основе, согласно режиму питания учащихся в школьной столовой.
2. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов.
3. Питание осуществляется по цикличному меню, утвержденному ИП Семаковской и утвержденному Роспотребнадзором, с ИП заключен договор на оказание услуг по организации питания.
4. Рацион питания учащихся соответствует примерному меню, которое составлено с учетом требований Санитарных норм.
5. В школьной столовой на 20.01.2025 года на горячий завтрак было предложено по меню:

№	Наименование блюда	Выход (гр)	Цена (руб)
Горячий завтрак			
1	Бутерброд с сыром	35	17-84
2	Каша рисовая жидкая	200	31-20
3	Хлеб пшеничный витаминизированный	40	5-02
4	Фрукты яблоко	150	36-71
5	Хлеб ржаной	20	2-51
6	Кофейный напиток	200	14-42
	ИТОГО:		107-70

Было проведено контрольное взвешивание:

- 1) Бутерброд с сыром вес 3 порций = 105 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.
- 2) Фрукты яблоко вес 3 порций = 450 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.
- 3) Каша рисовая жидкая вес 3 порций = 600 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.
6. Приготовленные блюда, (не) соответствуют нормам, (не) выдержан вес;
7. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд, заявленные блюда (не) соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище;


претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет (есть).


8. Комиссией установлено, что работниками столовой (не) соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и эстетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.
9. Комиссия посетила пищеблок: все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках, имеется наличие суточной пробы, журнал бракеража готовой продукции ведется, инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды имеются; график генеральных уборок помещений, книга записи санитарного состояния ведётся. В производственных, складских, подсобных помещениях соблюдается чистота, соседство.
10. Организация питания: Дети школьную столовую посещают в соответствии с графиком питания. Классные руководители сопровождают свои классы и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
11. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
12. Все необходимые условия для нормального питания учащихся (не) соблюдены.

Заключение: Комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям санитарно-гигиенических правил. Оценка работы школьной столовой удовлетворительно.


Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Соколова С.В. _____ 

Корнийчук Т.Е. _____ 

Пермякова Н.М. _____ 

Каримова А.А. _____ 

Ауль С.В. _____ 

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации и качеством питания с участием родителей в МАОУ СОШ 18.

Комиссия в составе:

- Директора МАОУ СОШ №18 Соколова С.В.- председателя комиссии;
- Корнийчук Т.Е. –медицинского работника по оказанию доврачебной помощи;
- Пермякова Н.М. – социального педагога;
- Симонова И.Н. – член родительского комитета 5г класса;
- Зеленина О.И. – член родительского комитета 6а класса;

Составили настоящий акт о том, что 19.02.2025 года была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой МАОУ СОШ №18.

В ходе проверки выявлено:

1. Организовано питание на платной и бесплатной основе, согласно режиму питания учащихся в школьной столовой.
2. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов.
3. Питание осуществляется по цикличному меню, утвержденному ИП Семаковской и утвержденному Роспотребнадзором, с ИП заключен договор на оказание услуг по организации питания.
4. Рацион питания учащихся соответствует примерному меню, которое составлено с учетом требований Санитарных норм.
5. В школьной столовой на 19.02.2025 года на горячий завтрак было предложено по меню:

№	Наименование блюда	Выход (гр)	Цена (руб)
Горячий завтрак			
1	Бутерброд с сыром	35	20-65
2	Рагу из мяса	250	78-93
3	Чай с сахаром	200	3-10
4	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	2-51
5	Хлеб ржаной	20	2-51
	ИТОГО:		107-70

Было проведено контрольное взвешивание:


- 1) Бутерброд с сыром вес 3 порций = 105 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.
- 2) Рагу из мяса вес 3 порций = 750 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.
6. Приготовленные блюда, (не) соответствуют нормам, (не) выдержан вес;
7. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд, заявленные блюда (не) соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет (есть).

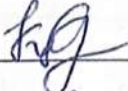
8. Комиссией установлено, что работниками столовой (не) соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и эстетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
9. Комиссия посетила пищеблок: все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках, имеется наличие суточной пробы, журнал бракеража готовой продукции ведется, инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды имеются; график генеральных уборок помещений, книга записи санитарного состояния ведётся. В производственных, складских, подсобных помещениях соблюдается чистота, соседство.
10. Организация питания: Дети школьную столовую посещают в соответствии с графиком питания. Классные руководители сопровождают свои классы и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
11. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
12. Все необходимые условия для нормального питания учащихся (не) соблюдены.


Заключение: Комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям санитарно-гигиенических правил. Оценка работы школьной столовой удовлетворительно.


Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Соколова С.В. 

Симонова И.Н. 

Корнийчук Т.Е. 

Зеленина О.И. 

Пермякова Н.М. 

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации и качеством питания с участием родителей в МАОУ СОШ 18.

Комиссия в составе:

- Директора МАОУ СОШ №18 Соколова С.В.- председателя комиссии;
- Корнийчук Т.Е. –медицинского работника по оказанию доврачебной помощи;
- Пермякова Н.М. – социального педагога;
- Каримова А.А. – член родительского комитета 7б класса;
- Ауль С.В. – член родительского комитета 2а класса;

Составили настоящий акт о том, что 10.03.2025 года была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой МАОУ СОШ №18.

В ходе проверки выявлено:

1. Организовано питание на платной и бесплатной основе, согласно режиму питания, учащихся в школьной столовой.
2. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов.
3. Питание осуществляется по цикличному меню, утвержденному ИП Семаковской и утвержденному Роспотребнадзором, с ИП заключен договор на оказание услуг по организации питания.
4. Рацион питания учащихся соответствует примерному меню, которое составлено с учетом требований Санитарных норм.
5. В школьной столовой на 10.03.2025 года на горячий завтрак было предложено по меню:

№	Наименование блюда	Выход (гр)	Цена (руб)
Горячий завтрак			
1	Выпечное изделие	100	39-28
2	Пшеничная жидкая с маслом	200.5	31-40
3	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	2-51
4	Хлеб ржаной	20	2-51
5	Пудинг в инд. уп.	95	48-00
6	Сок фруктовый	200	34-00
	ИТОГО:		157-70

Было проведено контрольное взвешивание:

- 1) Выпечное изделие вес 3 порций = 300 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.
 - 2) Пудинг в инд. уп. вес 3 порций = 285 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.
 - 3) Пшеничная жидкая с маслом вес 3 порций = 600.15 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.
6. Приготовленные блюда, (не) соответствуют нормам, (не) выдержан вес;

7. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд, заявленные блюда (не) соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет (есть).
8. Комиссией установлено, что работниками столовой (не) соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и эстетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.
9. Комиссия посетила пищеблок: все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках, имеется наличие суточной пробы, журнал бракеража готовой продукции ведется, инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды имеются; график генеральных уборок помещений, книга записи санитарного состояния ведётся. В производственных, складских, подсобных помещениях соблюдается чистота, соседство.
10. Организация питания: Дети школьную столовую посещают в соответствии с графиком питания. Классные руководители сопровождают свои классы и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
11. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
12. Все необходимые условия для нормального питания учащихся (не) соблюдены.

Заключение: Комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям санитарно-гигиенических правил. Оценка работы школьной столовой удовлетворительно.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Соколова С.В. _____

Каримова А.А. _____

Корнийчук Т.Е. _____

Ауль С.В. _____

Пермякова Н.М. _____

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации и качеством питания с участием родителей в МАОУ СОШ 18.

Комиссия в составе:

- Директора МАОУ СОШ №18 Соколова С.В.- председателя комиссии;
- Корнийчук Т.Е. –медицинского работника по оказанию доврачебной помощи;
- Пермякова Н.М. – социального педагога;
- Симонова И.Н. – член родительского комитета 5г класса;
- Зеленина О.И. – член родительского комитета 6а класса;

Составили настоящий акт о том, что 11.04.2025 года была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой МАОУ СОШ №18.

В ходе проверки выявлено:

1. Организовано питание на платной и бесплатной основе, согласно режиму питания, учащихся в школьной столовой.
2. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов.
3. Питание осуществляется по цикличному меню, утвержденному ИП Семаковской и утвержденному Роспотребнадзором, с ИП заключен договор на оказание услуг по организации питания.
4. Рацион питания учащихся соответствует примерному меню, которое составлено с учетом требований Санитарных норм.
5. В школьной столовой на 11.04.2025 года на горячий завтрак было предложено по меню:

№	Наименование блюда	Выход (гр)	Цена (руб)
Горячий завтрак			
1	Наггенты из курицы детские запеченные	100	40-67
2	Каша гречневая вязка	150	13-83
3	Чай цитрусовый заряд	200/20/10	8-20
4	Пудинг молочный полуж. в ин.уп.	125	37-47
5	Хлеб пшеничный витаминизированный	40	5-02
6	Хлеб ржаной	20	2-51
	ИТОГО:		107-70

Было проведено контрольное взвешивание:

- 1) Наггенты из курицы детские запеченные вес 3 порций = 300 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.
- 2) Каша гречневая вязка вес 3 порций = 450 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.
- 3) Пудинг молочный полуж. в ин.уп. вес 3 порций = 375 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.

6. Приготовленные блюда, (не) соответствуют нормам, (не) выдержан вес;

7. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд, заявленные блюда (не) соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет (есть).
8. Комиссией установлено, что работниками столовой (не) соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и эстетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.
9. Комиссия посетила пищеблок: все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках, имеется наличие суточной пробы, журнал бракеража готовой продукции ведется, инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды имеются; график генеральных уборок помещений, книга записи санитарного состояния ведётся. В производственных, складских, подсобных помещениях соблюдается чистота, соседство.
10. Организация питания: Дети школьную столовую посещают в соответствии с графиком питания. Классные руководители сопровождают свои классы и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
11. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
12. Все необходимые условия для нормального питания учащихся (не) соблюдены.

Заключение: Комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям санитарно-гигиенических правил. Оценка работы школьной столовой удовлетворительно.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Соколова С.В. Вокр.

Симонова И.Н. СН

Корнийчук Т.Е. КЕ

Зеленина О.И. Зел

Пермякова Н.М. ПМ

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации и качеством питания с участием родителей в МАОУ СОШ 18.

Комиссия в составе:

- Директора МАОУ СОШ №18 Соколова С.В.- председателя комиссии;
- Корнийчук Т.Е. –медицинского работника по оказанию доврачебной помощи;
- Пермякова Н.М. – социального педагога;
- Симонова И.Н. – член родительского комитета 5г класса;
- Зеленина О.И. – член родительского комитета 6а класса;

Составили настоящий акт о том, что 24.04.2025 года была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой МАОУ СОШ №18.

В ходе проверки выявлено:

1. Организовано питание на платной и бесплатной основе, согласно режиму питания, учащихся в школьной столовой.
2. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов.
3. Питание осуществляется по цикличному меню, утвержденному ИП Семаковской и утвержденному Роспотребнадзором, с ИП заключен договор на оказание услуг по организации питания.
4. Рацион питания учащихся соответствует примерному меню, которое составлено с учетом требований Санитарных норм.
5. В школьной столовой на 24.04.2025 года на горячий завтрак было предложено по меню:

№	Наименование блюда	Выход (гр)	Цена (руб)
Горячий завтрак			
1	Омлет натуральный с маслом, подгарнировкой	200/20	83-34
2	Какао с молоком	200	19-34
3	Йогурт молочный в ин.уп.	95	30-00
4	Хлеб пшеничный йодированный	40	5-02
	ИТОГО:		137-70

Было проведено контрольное взвешивание:

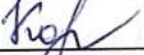
- 1) Омлет натуральный с маслом, подгарнировкой вес 3 порций = 600/60 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.
- 2) Йогурт молочный в ин.уп. вес 3 порций = 285 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.
6. Приготовленные блюда, (не) соответствуют нормам, (не) выдержан вес;
7. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд, заявленные блюда (не) соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет (есть).


8. Комиссией установлено, что работниками столовой (не) соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и эстетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
9. Комиссия посетила пищеблок: все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках, имеется наличие суточной пробы, журнал бракеража готовой продукции ведется, инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды имеются; график генеральных уборок помещений, книга записи санитарного состояния ведётся. В производственных, складских, подсобных помещениях соблюдается чистота, соседство.
10. Организация питания: Дети школьную столовую посещают в соответствии с графиком питания. Классные руководители сопровождают свои классы и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
11. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
12. Все необходимые условия для нормального питания учащихся (не) соблюдены.


Заключение: Комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям санитарно-гигиенических правил. Оценка работы школьной столовой удовлетворительно.


Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Соколова С.В. _____ 

Корнийчук Т.Е. _____ 

Пермякова Н.М. _____ 

Симонова И.Н. _____ 

Зеленина О.И. _____ 

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации и качеством питания с участием родителей в МАОУ СОШ 18.

Комиссия в составе:

- Директора МАОУ СОШ №18 Соколова С.В.- председателя комиссии;
- Корнийчук Т.Е. –медицинского работника по оказанию доврачебной помощи;
- Пермякова Н.М. – социального педагога;
- Каримова А.А. – член родительского комитета 7б класса;
- Ауль С.В. – член родительского комитета 2а класса;

Составили настоящий акт о том, что 05.05.2025 года была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой МАОУ СОШ №18.

В ходе проверки выявлено:

1. Организовано питание на платной и бесплатной основе, согласно режиму питания, учащихся в школьной столовой.
2. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов.
3. Питание осуществляется по цикличному меню, утвержденному ИП Семаковской и утвержденному Роспотребнадзором, с ИП заключен договор на оказание услуг по организации питания.
4. Рацион питания учащихся соответствует примерному меню, которое составлено с учетом требований Санитарных норм.
5. В школьной столовой на 05.05.2025 года на горячий завтрак было предложено по меню:

№	Наименование блюда	Выход (гр)	Цена (руб)
Горячий завтрак			
1	Выпечное изделие	100	27-90
2	Каша рисовая жидкая	200	31-20
3	Хлеб пшеничный витаминизированный	40	5-02
4	Хлеб ржаной	20	2-51
5	Кондитерское изделие	50	26-65
6	Кофейный напиток	200	14-42
	ИТОГО:		107-70

Было проведено контрольное взвешивание:

- 1) Выпечное изделие вес 3 порций = 300 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.
- 2) Каша рисовая жидкая вес 3 порций = 600 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.
- 3) Кондитерское изделие вес 3 порций = 150 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.

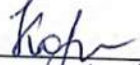
6. Приготовленные блюда, (не) соответствуют нормам, (не) выдержан вес;


7. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд, заявленные блюда (не) соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет (есть).
8. Комиссией установлено, что работниками столовой (не) соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и эстетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.
9. Комиссия посетила пищеблок: все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках, имеется наличие суточной пробы, журнал бракеража готовой продукции ведется, инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды имеются; график генеральных уборок помещений, книга записи санитарного состояния ведётся. В производственных, складских, подсобных помещениях соблюдается чистота, соседство.
10. Организация питания: Дети школьную столовую посещают в соответствии с графиком питания. Классные руководители сопровождают свои классы и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
11. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
12. Все необходимые условия для нормального питания учащихся (не) соблюдены.

Заключение: Комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям санитарно-гигиенических правил. Оценка работы школьной столовой удовлетворительно.


Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Соколова С.В. 

Корнийчук Т.Е. 

Пермякова Н.М. 

Каримова А.А. 

Ауль С.В. 

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации и качеством питания с участием родителей в МАОУ СОШ 18.

Комиссия в составе:

- Директора МАОУ СОШ №18 Соколова С.В.- председателя комиссии;
- Корнийчук Т.Е. –медицинского работника по оказанию доврачебной помощи;
- Пермякова Н.М. – социального педагога;
- Каримова А.А. – член родительского комитета 7б класса;
- Ауль С.В. – член родительского комитета 2а класса;

Составили настоящий акт о том, что 20.05.2025 года была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой МАОУ СОШ №18.

В ходе проверки выявлено:

1. Организовано питание на платной и бесплатной основе, согласно режиму питания, учащихся в школьной столовой.
2. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов.
3. Питание осуществляется по цикличному меню, утвержденному ИП Семаковской и утвержденному Роспотребнадзором, с ИП заключен договор на оказание услуг по организации питания.
4. Рацион питания учащихся соответствует примерному меню, которое составлено с учетом требований Санитарных норм.
5. В школьной столовой на 20.05.2025 года на горячий завтрак было предложено по меню:

№	Наименование блюда	Выход (гр)	Цена (руб)
Горячий завтрак			
1	Бутерброд с джемом	45	17-66
2	Шницель с соусом	90	65-82
3	Макаронные изделия отварные	150	10-20
4	Хлеб пшеничный	40	5-02
5	Сок фруктовый Фруто Няня	200	39-00
	ИТОГО:		137-70

Было проведено контрольное взвешивание:

1) Бутерброд с джемом вес 3 порций = 225 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.

2) Шницель с соусом. вес 3 порций = 270 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.

3) Макароны отварные вес 3 порций = 450 грамм, что (не) соответствует заявленной массе.

6. Приготовленные блюда, (не) соответствуют нормам, (не) выдержан вес;

7. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд, заявленные блюда (не) соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище;


претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет (есть).

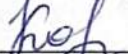
8. Комиссией установлено, что работниками столовой (не) соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и эстетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
9. Комиссия посетила пищеблок: все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках, имеется наличие суточной пробы, журнал бракеража готовой продукции ведется, инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды имеются; график генеральных уборок помещений, книга записи санитарного состояния ведётся. В производственных, складских, подсобных помещениях соблюдается чистота, соседство.
10. Организация питания: Дети школьную столовую посещают в соответствии с графиком питания. Классные руководители сопровождают свои классы и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
11. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
12. Все необходимые условия для нормального питания учащихся (не) соблюдены.

Заключение: Комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям санитарно-гигиенических правил. Оценка работы школьной столовой удовлетворительно.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Соколова С.В. _____ 

Каримова А.А. _____ 

Корнийчук Т.Е. _____ 

Ауль С.В. _____ 

Пермякова Н.М. _____ 