

Акт

проверки организации питания в МОБУ СОШ №13 им.А.Сващенко

01.09. 2022г

№п/п	Критерии проверки	Результат
1.	Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню и соответствие фактического меню примерному меню.	пока нет
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	отлично
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся.	отлично
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	имеется
5.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи, степень «поедаемости блюд».	большой объем отходов
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (при наличии сертификатов качества на продукты и т.д.).	все документы имеются
7.	Доступность информации о питании в школьной столовой	все документация оформлена
8.	Эстетичность предлагаемых блюд.	вид эстетичен
9.	Вкусовые предпочтения детей.	детей не спрашивали
10.	Причины неприятия конкретных блюд (выборочный блиц-опрос школьников).	по словам детей, они вообще не едят завтрак

Члены комиссии:

Свищук Федорина Райгурова
 Кошаркина Виктория Викторовна
 Герасимова Ирина Георгиевна

АКТ

проверки организации питания в МОБУ СОШ №13 им. А.Свашенко

06.09 2022г

№ п/п	Критерии проверки	Результат
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и соответствие фактического меню примерному меню	Соответствует
2	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	Хорошее
3	Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся	Условия позволяют
4	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Соответствует
5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи, степень «поедаемости блюд»	в норме
6	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (или наличие сертификатов качества на продукты и т.д.)	соответствует
7	Доступность информации о питании в школьной столовой	соответствует
8	Эстетичность предлагаемых блюд	нормально
9	Вкусовые предпочтения детей	норме, котлетн, сосиски,
10	Причины неприятия конкретных блюд (выборочный блиц-опрос школьников)	печень, канюету квашеная

Члены комиссии

Борисова О.В. (подпись)
 Могилев Е.А. (подпись)
 Красникова И.Б. (подпись)

Отсутствует организованное меню.

АКТ

проверки организации питания в МОБУ СОШ №13 им. А.Свашенко

14.09. 2022 г

№ п/п	Критерии проверки	Результат
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и соответствие фактического меню примерному меню	Соответствует на данный день, отсутствует меню на 10 дней.
2	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	Соответствует нормам, полностью имеется, скан на посуде частично, мыльницы кастрилки без крышек.
3	Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся	Соответствуют
4	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Соответствует
5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи, степень «поедаемости блюд»	около 15%
6	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (или наличие сертификатов качества на продукты и т.д.)	Имеется
7	Доступность информации о питании в школьной столовой	Имеется
8	Эстетичность предлагаемых блюд	Соответствует норме
9	Вкусовые предпочтения детей	Салаты, макароны, котлеты.
10	Причины неприятия конкретных блюд (выборочный блиц-опрос школьников)	Горький вкус

Не вовремя накрыли столы

Члены комиссии

Расулова А.А.

Мичина М.С.

Берасимова И.Т.

Им

Миф

Фул

Акт

проверки организации питания в МОБУ СОШ №13 им. А.Свашенко

29.09. 2021 г

№ п/п	Критерии проверки	Результат
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и соответствие фактического меню примерному меню	Да, но детям видам персаяе, которого нет в меню
2	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	Да
3	Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся	Да
4	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Да
5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи, степень «поедаемости блюд»	Да
6	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (или наличие сертификатов качества на продукты и т.д.)	Да
7	Доступность информации о питании в школьной столовой	Да
8	Эстетичность предлагаемых блюд	Да
9	Вкусовые предпочтения детей	Да, пюре, котлеты, салатик
10	Причины неприятия конкретных блюд (выборочный блиц-опрос школьников)	Да

Члены комиссии

Алимова Юлия Александровна

Семизина Ольга Александровна

Акт

проверки организации питания в МОБУ СОШ №13 им. А.Свашенко

12.10 2022г

№ п/п	Критерии проверки	Результат
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и соответствие фактического меню примерному меню	Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню и фактическому меню.
2	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	удовлетворительное
3	Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся	условия для соблюдения правил личной гигиены хорошие
4	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	есть в наличии составили удовлетвор.
5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи, степень «поедаемости блюд»	степень «поедаемости блюд» - 40%.
6	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (или наличие сертификатов качества на продукты и т.д.)	
7	Доступность информации о питании в школьной столовой	доступно
8	Эстетичность предлагаемых блюд	эстетично
9	Вкусовые предпочтения детей	выпечка
10	Причины неприятия конкретных блюд (выборочный блиц-опрос школьников)	

Члены комиссии

Лереворская И.В. И.В.
Чернышова Т.В. Т.В.
Герасимова И.Т. И.Т.




Акт

проверки организации питания в МОБУ СОШ №13 им.А.Свашенко

25.10 2021г

№п/п	Критерии проверки	Результат
1.	Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню и соответствие фактического меню примерному меню.	Соответствует
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	соответствует
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся.	удовлетворительно
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	соответствует
5.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи, степень «поедаемости блюд».	степень поедаемости низкая объем отходов - огромный
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (при наличии сертификатов качества на продукты и т.д.).	в наличии
7.	Доступность информации о питании в школьной столовой	доступно
8.	Эстетичность предлагаемых блюд.	удовлетворительно
9.	Вкусовые предпочтения детей.	еда должна быть горячей нижрекосимость молочных продуктов
10.	Причины неприятия конкретных блюд (выборочный блиц-опрос школьников).	Случается молоко детям не понравилась

Члены комиссии:

Кирилльчик И. А.  Яблокова В. В. 
 Пузырева Н. А. 
 У детей отсутствует возможность приобрести блюда по карточке сопитания, отсутствуют салфетки.

Акт

проверки организации питания в МОБУ СОШ №13 им.А.Свашенко

19.11. 2024

№п/п	Критерии проверки	Результат
1.	Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню и соответствие фактического меню примерному меню.	соответствует
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	удовлетворительно
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся.	отлично
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	соответствует
5.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи, степень «поедаемости блюд».	максимально объём степень минимальна
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (при наличии сертификатов качества на продукты и т.д.).	соответствует
7.	Доступность информации о питании в школьной столовой	доступно
8.	Эстетичность предлагаемых блюд.	удовлетворительно
9.	Вкусовые предпочтения детей.	не соответствует
10.	Причины неприятия конкретных блюд (выборочный блиц-опрос школьников).	по вкусу блюда, много перца, некоторые продукты

Члены комиссии:

Подпись: Александровна Елена Николаевна
 Подпись: Матвеева Татьяна Валерьевна
 Подпись: Тераскина Ирина Георгиевна

Акт

проверки организации питания в МОБУ СОШ №13 им.А.Свашенко

28.11 2021г

№п/п	Критерии проверки	Результат
1.	Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню и соответствие фактического меню примерному меню.	соответствует.
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	удовлет.
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся.	соблюдается
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	имеется
5.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи, степень «поедаемости блюд».	высокая
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (при наличии сертификатов качества на продукты и т.д.).	имеется.
7.	Доступность информации о питании в школьной столовой	имеется, доступно
8.	Эстетичность предлагаемых блюд.	эстетично
9.	Вкусовые предпочтения детей.	котлета, пюре.
10.	Причины неприятия конкретных блюд (выборочный блиц-опрос школьников).	не очень (запах).

Члены комиссии:

Бирвава О.С. - *Бирвава*

Харен З.С. - *Харен*

Кремленюк А.В. - *Кремленюк*

Акт

проверки организации питания в МОБУ СОШ №13 им.А.Свашенко

30.11. 2021г

№п/п	Критерии проверки	Результат
1.	Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню и соответствие фактического меню примерному меню.	соответствует
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	соответствует
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся.	соответствует
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	имеется
5.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи, степень «поедаемости блюд».	соответствует
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (при наличии сертификатов качества на продукты и т.д.).	имеется
7.	Доступность информации о питании в школьной столовой	имеется
8.	Эстетичность предлагаемых блюд.	отлично
9.	Вкусовые предпочтения детей.	почти не едят.
10.	Причины неприятия конкретных блюд (выборочный блиц-опрос школьников).	не предпочитают молочные блюда

Члены комиссии:

Тависовская И.А. - *И.А. Тависовская*

Мамушкин Н.И. - *Н.И. Мамушкин*

Френкова О.В. - *О.В. Френкова*

Акт

проверки организации питания в МОБУ СОШ №13 им.А.Свашенко

29.11 2021г

№п/п	Критерии проверки	Результат
1.	Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню и соответствие фактического меню примерному меню.	соответствует меню
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	соответствует с/т требованиям
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся.	соблюдаются
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	соответствует требованиям
5.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи, степень «поедаемости блюд».	50% (от отходов)
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (при наличии сертификатов качества на продукты и т.д.).	имеется
7.	Доступность информации о питании в школьной столовой	имеется
8.	Эстетичность предлагаемых блюд.	детским видом
9.	Вкусовые предпочтения детей.	разнообразные
10.	Причины неприятия конкретных блюд (выборочный блиц-опрос школьников).	температура кашки (рисовая)

сашка горела - это 65°, для детей 1-х 2-х классов. Везде там дети не могут донести
 Члены комиссии: кашка большой процесс вобрала.

Андреева Мариса Владимировна
 Зинченко Тамара Владимировна Т.Зин

Акт

проверки организации питания в МОБУ СОШ №13 им.А.Свашенко

1.12. 2021г

№п/п	Критерии проверки	Результат
1.	Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню и соответствие фактического меню примерному меню.	соответствует
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	удовлетворительно
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся.	соответствует
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	в наличии
5.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи, степень «поедаемости блюд».	70%
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (при наличии сертификатов качества на продукты и т.д.).	в наличии
7.	Доступность информации о питании в школьной столовой	доступно
8.	Эстетичность предлагаемых блюд.	эстетично
9.	Вкусовые предпочтения детей.	комфорт
10.	Причины неприятия конкретных блюд (выборочный блиц-опрос школьников).	рыба не нравится

Члены комиссии:

Беликова Е.Н. - 

Лервова Т.О. 


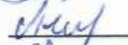

Акт

проверки организации питания в МОБУ СОШ №13 им.А.Свашенко

02.12 2022г

№п/п	Критерии проверки	Результат
1.	Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню и соответствие фактического меню примерному меню.	Соответствует
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	удовл.
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся.	удовл. создано
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	имеется
5.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи, степень «поедаемости блюд».	примерно 25%
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (при наличии сертификатов качества на продукты и т.д.).	— имеются
7.	Доступность информации о питании в школьной столовой	доступна, в полном объёме.
8.	Эстетичность предлагаемых блюд.	в норме.
9.	Вкусовые предпочтения детей.	сметана, сосиски, пюре
10.	Причины неприятия конкретных блюд (выборочный блиц-опрос школьников).	печень, капуста

Члены комиссии:

 Коршова О.А.
 Варин З.С.
 Конев А.Н.

Акт

проверки организации питания в МОБУ СОШ №13 им.А.Свашенко

8.12. 2022г

№п/п	Критерии проверки	Результат
1.	Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню и соответствие фактического меню примерному меню.	соответствует
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	без нареканий
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся.	соблюдаются
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	имеется
5.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи, степень «поедаемости блюд».	соответствует
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (при наличии сертификатов качества на продукты и т.д.).	сертификаты имеются
7.	Доступность информации о питании в школьной столовой	имеется
8.	Эстетичность предлагаемых блюд.	удовлетворительно
9.	Вкусовые предпочтения детей.	разные
10.	Причины неприятия конкретных блюд (выборочный блиц-опрос школьников).	манная каша, говяжья печень

Члены комиссии:

Мелезник Ирина Владимировна
 Пелкова Анастасия Юрьевна

Акт

проверки организации питания в МОБУ СОШ №13 им.А.Свашенко

11.01 2023г

№п/п	Критерии проверки	Результат
1.	Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню и соответствие фактического меню примерному меню.	не соответствует
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	удовлетворительно
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся.	соудачно
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	удовлетворительно
5.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи, степень «поедаемости блюд».	50% отходов
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (при наличии сертификатов качества на продукты и т.д.).	сертификаты имеются
7.	Доступность информации о питании в школьной столовой	доступно
8.	Эстетичность предлагаемых блюд.	удовлетворительно
9.	Вкусовые предпочтения детей.	мокорос
10.	Причины неприятия конкретных блюд (выборочный блиц-опрос школьников).	котлеты не нравятся салат тонко

Члены комиссии:

Салат переослеи и тидкии

Приморие Л.А. ✓

Герасимова И.З. ✓

Сидорова О.В. ✓

Акт

проверки организации питания в МОБУ СОШ №13 им.А.Свапенко

20 января 2023г

№п/п	Критерии проверки	Результат
1.	Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню и соответствие фактического меню примерному меню.	Соответствует
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	Соответствует нормам
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся.	Соблюдая к.в.е.в. детей учащихся соблюдаются соблюдается
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	В норме
5.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи, степень «поедаемости блюд».	40% используется кормящие коровы
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (при наличии сертификатов качества на продукты и т.д.).	Сертификаты есть
7.	Доступность информации о питании в школьной столовой	Информация доступна
8.	Эстетичность предлагаемых блюд.	В норме
9.	Вкусовые предпочтения детей.	Борщ, картофель суп, вареники, пюре,
10.	Причины неприятия конкретных блюд (выборочный блиц-опрос школьников).	Личные предпочтения детей.

Члены комиссии:

Самородкова С.Б. *[подпись]* родитель 3,5 класс

Воздаева С.С. *[подпись]*

Герасимова И.С. *[подпись]*




Акт

проверки организации питания в МОБУ СОШ №13 им.А.Свашенко

6.03 2022г

№п/п	Критерии проверки	Результат
1.	Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню и соответствие фактического меню примерному меню.	не хватает меню обедов 2 перемены
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	удовлетворительно
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся.	соблюдается
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	имеется санитарная одежда
5.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи, степень «поедаемости» блюд.	40%. наличие отходов
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (при наличии сертификатов качества на продукты и т.д.).	имеется сертификат соответствие
7.	Доступность информации о питании в школьной столовой	доступно
8.	Эстетичность предлагаемых блюд.	эстетично
9.	Вкусовые предпочтения детей.	максимально
10.	Причины неприятия конкретных блюд (выборочный блиц-опрос школьников).	забыли подать

Члены комиссии:


 Мухоморова О.Ю.

 Журикова В.

 Сидорова О.В.

Акт

проверки организации питания в МОБУ СОШ №13 им.А.Свашенко

11.04 2023г

№п/п	Критерии проверки	Результат
1.	Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню и соответствие фактического меню примерному меню.	Соответствует
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	Соответствует
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся.	Соблюдают
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	Имеется
5.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи, степень «поедаемости» блюд».	90% откоров вид аппетитный
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (при наличии сертификатов качества на продукты и т.д.).	Документация в порядке
7.	Доступность информации о питании в школьной столовой	Информация доступна
8.	Эстетичность предлагаемых блюд.	Аппетитный вид
9.	Вкусовые предпочтения детей.	пицца и прочие фастфуд
10.	Причины неприятия конкретных блюд (выборочный блиц-опрос школьников).	пошагу дома - семейная привычка

Члены комиссии:

Грищенко Г. Г. *Грищенко Г. Г.*
 Александрова О. *Александрова О.*
 Сидорова В. К. *Сидорова В. К.*

Акт


проверки организации питания в МОБУ СОШ №13 им.А.Свашенко

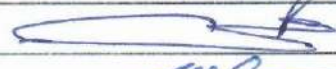
21.04


21.04 2023 г

№п/п	Критерии проверки	Результат
1.	Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню и соответствие фактического меню примерному меню.	соответствует
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	соответствует
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся.	соответствует
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	соответствует
5.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи, степень «поедаемости блюд».	соответствует
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (при наличии сертификатов качества на продукты и т.д.).	соответствует
7.	Доступность информации о питании в школьной столовой	соответствует
8.	Эстетичность предлагаемых блюд.	соответствует
9.	Вкусовые предпочтения детей.	хорошо, понравился
10.	Причины неприятия конкретных блюд (выборочный блиц-опрос школьников).	не очень, больше

Члены комиссии:

1. Мещеряков С.И. - 

2. Сидорова О.А. - 

3. Дроздова А.Е. - 




Акт

проверки организации питания в МОБУ СОШ №13 им.А.Свашенко

17.05. 2023г

№п/п	Критерии проверки	Результат
1.	Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню и соответствие фактического меню примерному меню.	соответствует
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	удовлетворительно
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся.	имеется
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	имеется удовлетворительно
5.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи, степень «поедаемости блюд».	30 гр частично съедено
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (при наличии сертификатов качества на продукты и т.д.).	имеется
7.	Доступность информации о питании в школьной столовой	имеется
8.	Эстетичность предлагаемых блюд.	удовлетворительно
9.	Вкусовые предпочтения детей.	-
10.	Причины неприятия конкретных блюд (выборочный блиц-опрос школьников).	не любят печенье

Члены комиссии:

 Татьяна Е.С.
 Терезникова М.Г.
 Селимова О.В.