

## Акт проверки

организации питания в МОАУ «Гимназия №3» от 02.09.2020г.

комиссия в составе

- Павлова М.В. – зам.директора по УВР
- Мерзликина Т.В. – зам.директора по АХЧ
- Колтакова Е.В. – председатель ПК
- Червиченко Н.В. – врач
- Аверяскина А.В. – член родительского комитета
- Слатимова Г.Р. – член родительского комитет
- Мерзликина Ксения – член Совета гимназистов

При проверке бракеражного журнала готовой продукции комиссия отмечает, что меню соответствует 12-ти дневному примерному: в данный день – курица в соусе с томатом, каша вязкая (гречневая), огурцы свежие, хлеб, чай с лимоном.

Рацион питания обучающихся соответствует утвержденному меню, в течение недели не наблюдается повтора блюд.

Для выполнения меню используются в течение недели такие продукты: хлеб ржаной, хлеб пшеничный, мука пшеничная, крупы бобовые, картофель, овощи, фрукты свежие, сахар, в том числе кондитерские изделия (привозимые из КШП), мясо, рыба, колбасные изделия, сыр, макаронные изделия, масло растительное, масло сливочное.

Продукты хранятся в соответствии с требованиями.

Имеются в наличии сертификаты, удостоверения качества продуктов, журнал бракеража сырой продукции, где подтверждается ее качество.

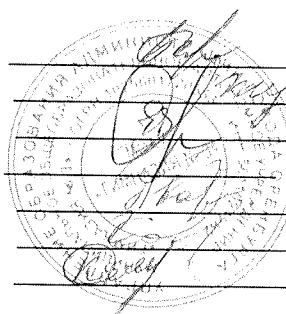
Медицинские работники ежедневно проверяют готовую продукцию, ее свойства, расписываются в бракеражном журнале.

На пищеблоке имеются в наличии инструкции по ТБ на всех рабочих местах, имеется заземление электроприборов, резиновые коврики на полу у электроприборов и электрооборудования; наличие маркировки номинального напряжения на розетках и выключателях; наличие стандартных светильников с герметично закрытыми плафонами. На пищеблоке есть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах. В помещении имеется в наличии огнетушитель. Работники пищеблока работают в спецодежде, волосы заправлены под косынки или колпаками. Регулярно, согласно графику, проводятся: влажная уборка и проветривание помещения. Работа с дезинфицирующими средствами и мойка посуды осуществляется в резиновых перчатках.

**Выводы о соблюдении ТБ на пищеблоке.** Сотрудники пищеблока соблюдают все требования, предъявляемые СанПиН к технике безопасности и организации питания обучающихся гимназии №3.

Члены комиссии:

зам.директора по УВР  
зам.директора по АХЧ  
председатель ПК  
врач  
член родительского комитета  
член родительского комитета  
член Совета гимназистов



/Павлова М.В./
/Мерзликина Т.В./
/Колтакова Е.В./
/Червиченко Н.В./
/Аверяскина А.В./
/Слатимова Г.Р./
/Мерзликина Ксения/

## Акт проверки

организации питания в МОАУ «Гимназия №3» от 03.09.2020г.

комиссия в составе

- Павлова М.В. – зам.директора по УВР
- Мерзликина Т.В. – зам.директора по АХЧ
- Колтакова Е.В. – председатель ПК
- Червиченко Н.В. – врач
- Аверяскина А.В. – член родительского комитета
- Слатимова Г.Р. – член родительского комитет
- Мерзликина Ксения – член Совета гимназистов

При проверке бракеражного журнала готовой продукции комиссия отмечает, что меню соответствует 12-ти дневному примерному: в данный день – шницель детский, рис припущенный с овощами, помидоры свежие (порциями), хлеб пшеничный, чай с вареньем.

Рацион питания обучающихся соответствует утвержденному меню, в течение недели не наблюдается повтора блюд.

Для выполнения меню используются в течение недели такие продукты: хлеб ржаной, хлеб пшеничный, мука пшеничная, крупы бобовые, картофель, овощи, фрукты свежие, сахар, в том числе кондитерские изделия (привозимые из КШП), мясо, рыба, колбасные изделия, сыр, макаронные изделия, масло растительное, масло сливочное.

Продукты хранятся в соответствии с требованиями.

Имеются в наличии сертификаты, удостоверения качества продуктов, журнал бракеража сырой продукции, где подтверждается ее качество.

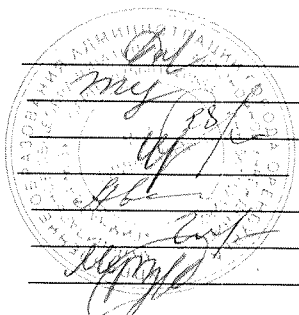
Медицинские работники ежедневно проверяют готовую продукцию, ее свойства, расписываются в бракеражном журнале.

На пищеблоке имеются в наличии инструкции по ТБ на всех рабочих местах, имеется заземление электроприборов, резиновые коврики на полу у электроприборов и электрооборудования; наличие маркировки номинального напряжения на розетках и выключателях; наличие стандартных светильников с герметично закрытыми плафонами. На пищеблоке есть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах. В помещении имеется в наличии огнетушитель. Работники пищеблока работают в спецодежде, волосы заправлены под косынки или колпаками. Регулярно, согласно графику, проводятся: влажная уборка и проветривание помещения. Работа с дезинфицирующими средствами и мойка посуды осуществляется в резиновых перчатках.

**Выводы о соблюдении ТБ на пищеблоке.** Сотрудники пищеблока соблюдают все требования, предъявляемые СанПиН к технике безопасности и организации питания обучающихся гимназии №3.

Члены комиссии:

зам.директора по УВР  
зам.директора по АХЧ  
председатель ПК  
врач  
член родительского комитета  
член родительского комитета  
член Совета гимназистов



/Павлова М.В./  
/Мерзликина Т.В./  
/Колтакова Е.В./  
/Червиченко Н.В./  
/Аверяскина А.В./  
/Слатимова Г.Р./  
/Мерзликина Ксения/

## Акт проверки

организации питания в МОАУ «Гимназия №3» от 04.09.2020г.

комиссия в составе

- Павлова М.В. – зам.директора по УВР
- Мерзликина Т.В. – зам.директора по АХЧ
- Колтакова Е.В. – председатель ПК
- Червиченко Н.В. – врач
- Аверяскина А.В. – член родительского комитета
- Слатимова Г.Р. – член родительского комитета
- Мерзликина Ксения – член Совета гимназистов

При проверке бракеражного журнала готовой продукции комиссия отмечает, что меню соответствует 12-ти дневному примерному: в данный день – котлеты рубленые из птицы, картофельное пюре, огурцы свежие (порциями), хлеб пшеничный, чай с сахаром.

Рацион питания обучающихся соответствует утвержденному меню, в течение недели не наблюдается повтора блюд.

Для выполнения меню используются в течение недели такие продукты: хлеб ржаной, хлеб пшеничный, мука пшеничная, крупы бобовые, картофель, овощи, фрукты свежие, сахар, в том числе кондитерские изделия (привозимые из КШП), мясо, рыба, колбасные изделия, сыр, макаронные изделия, масло растительное, масло сливочное.

Продукты хранятся в соответствии с требованиями.

Имеются в наличии сертификаты, удостоверения качества продуктов, журнал бракеража сырой продукции, где подтверждается ее качество.

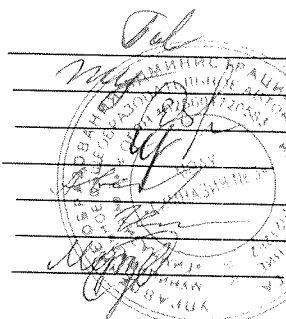
Медицинские работники ежедневно проверяют готовую продукцию, ее свойства, расписываются в бракеражном журнале.

На пищеблоке имеются в наличии инструкции по ТБ на всех рабочих местах, имеется заземление электроприборов, резиновые коврики на полу у электроприборов и электрооборудования; наличие маркировки номинального напряжения на розетках и выключателях; наличие стандартных светильников с герметично закрытыми плафонами. На пищеблоке есть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах. В помещении имеется в наличии огнетушитель. Работники пищеблока работают в спецодежде, волосы заправлены под косынки или колпаками. Регулярно, согласно графику, проводятся: влажная уборка и проветривание помещения. Работа с дезинфицирующими средствами и мойка посуды осуществляется в резиновых перчатках.

**Выводы о соблюдении ТБ на пищеблоке.** Сотрудники пищеблока соблюдают все требования, предъявляемые СанПиН к технике безопасности и организации питания обучающихся гимназии №3.

Члены комиссии:

зам.директора по УВР  
зам.директора по АХЧ  
председатель ПК  
врач  
член родительского комитета  
член родительского комитета  
член Совета гимназистов

  
/Павлова М.В./  
/Мерзликина Т.В./  
/Колтакова Е.В./  
/Червиченко Н.В./  
/Аверяскина А.В./  
/Слатимова Г.Р./  
/Мерзликина Ксения/

## Акт проверки

организации питания в МОАУ «Гимназия №3» от 05.09.2020г.

комиссия в составе

- Павлова М.В. – зам.директора по УВР
- Мерзликина Т.В. – зам.директора по АХЧ
- Колтакова Е.В. – председатель ПК
- Червиченко Н.В. – врач
- Аверяскина А.В. – член родительского комитета
- Слатимова Г.Р. – член родительского комитета
- Мерзликина Ксения – член Совета гимназистов

При проверке бракеражного журнала готовой продукции комиссия отмечает, что меню соответствует 12-ти дневному примерному: в данный день – макаронные изделия отварные с сыром, кофейный напиток со сгущенным молоком, помидоры свежие (порциями), печенье.

Рацион питания обучающихся соответствует утвержденному меню, в течение недели не наблюдается повтора блюд.

Для выполнения меню используются в течение недели такие продукты: хлеб ржаной, хлеб пшеничный, мука пшеничная, крупы бобовые, картофель, овощи, фрукты свежие, сахар, в том числе кондитерские изделия (привозимые из КШП), мясо, рыба, колбасные изделия, сыр, макаронные изделия, масло растительное, масло сливочное.

Продукты хранятся в соответствии с требованиями.

Имеются в наличии сертификаты, удостоверения качества продуктов, журнал бракеража сырой продукции, где подтверждается ее качество.

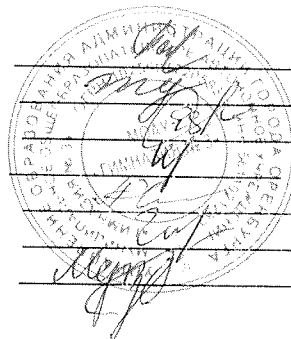
Медицинские работники ежедневно проверяют готовую продукцию, ее свойства, расписываются в бракеражном журнале.

На пищеблоке имеются в наличии инструкции по ТБ на всех рабочих местах, имеется заземление электроприборов, резиновые коврики на полу у электроприборов и электрооборудования; наличие маркировки номинального напряжения на розетках и выключателях; наличие стандартных светильников с герметично закрытыми плафонами. На пищеблоке есть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах. В помещении имеется в наличии огнетушитель. Работники пищеблока работают в спецодежде, волосы заправлены под косынки или колпаками. Регулярно, согласно графику, проводятся: влажная уборка и проветривание помещения. Работа с дезинфицирующими средствами и мойка посуды осуществляется в резиновых перчатках.

**Выводы о соблюдении ТБ на пищеблоке.** Сотрудники пищеблока соблюдают все требования, предъявляемые СанПиН к технике безопасности и организации питания обучающихся гимназии №3.

Члены комиссии:

зам.директора по УВР  
зам.директора по АХЧ  
председатель ПК  
врач  
член родительского комитета  
член родительского комитета  
член Совета гимназистов



/Павлова М.В./  
/ Мерзликина Т.В./  
/ Колтакова Е.В./  
/ Червиченко Н.В./  
/ Аверяскина А.В./  
/ Слатимова Г.Р./  
/Мерзликина Ксения/

**Акт проверки**  
**организации питания в МОАУ «Гимназия №3» от 07.09.2020г.**

комиссия в составе

- Павлова М.В. – зам.директора по УВР
- Мерзликина Т.В. – зам.директора по АХЧ
- Колтакова Е.В. – председатель ПК
- Червиченко Н.В. – врач
- Аверяскина А.В. – член родительского комитета
- Слатимова Г.Р. – член родительского комитета
- Мерзликина Ксения – член Совета гимназистов

При проверке бракеражного журнала готовой продукции комиссия отмечает, что меню соответствует 12-ти дневному примерному: в данный день – бутерброды горячие с колбасой, каша «Дружба», кисель витаминный «Кисель детский Витошка», пряники.

Рацион питания обучающихся соответствует утвержденному меню, в течение недели не наблюдается повтора блюд.

Для выполнения меню используются в течение недели такие продукты: хлеб ржаной, хлеб пшеничный, мука пшеничная, крупы бобовые, картофель, овощи, фрукты свежие, сахар, в том числе кондитерские изделия (привозимые из КШП), мясо, рыба, колбасные изделия, сыр, макаронные изделия, масло растительное, масло сливочное.

Продукты хранятся в соответствии с требованиями.

Имеются в наличии сертификаты, удостоверения качества продуктов, журнал бракеража сырой продукции, где подтверждается ее качество.




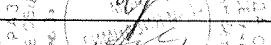
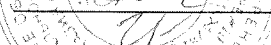
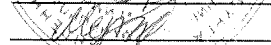

Медицинские работники ежедневно проверяют готовую продукцию, ее свойства, расписываются в бракеражном журнале.

На пищеблоке имеются в наличии инструкции по ТБ на всех рабочих местах, имеется заземление электроприборов, резиновые коврики на полу у электроприборов и электрооборудования; наличие маркировки номинального напряжения на розетках и выключателях; наличие стандартных светильников с герметично закрытыми плафонами. На пищеблоке есть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах. В помещении имеется в наличии огнетушитель. Работники пищеблока работают в спецодежде, волосы заправлены под косынки или колпаками. Регулярно, согласно графику, проводятся: влажная уборка и проветривание помещения. Работа с дезинфицирующими средствами и мойка посуды осуществляется в резиновых перчатках.

**Выводы о соблюдении ТБ на пищеблоке.** Сотрудники пищеблока соблюдают все требования, предъявляемые СанПиН к технике безопасности и организации питания обучающихся гимназии №3.

Члены комиссии:

зам.директора по УВР  
зам.директора по АХЧ  
председатель ПК  
врач  
член родительского комитета  
член родительского комитета  
член Совета гимназистов

	/Павлова М.В./
	/ Мерзликина Т.В./
	/ Колтакова Е.В./
	/ Червиченко Н.В./
	/ Аверяскина А.В./
	/ Слатимова Г.Р./
	/Мерзликина Ксения/

**Акт проверки**  
**организации питания в МОАУ «Гимназия №3» от 08.09.2020г.**

комиссия в составе

- Павлова М.В. – зам.директора по УВР
- Мерзликина Т.В. – зам.директора по АХЧ
- Колтакова Е.В. – председатель ПК
- Червиченко Н.В. – врач
- Аверьякина А.В. – член родительского комитета
- Слатимова Г.Р. – член родительского комитета
- Мерзликина Ксения – член Совета гимназистов

При проверке бракеражного журнала готовой продукции комиссия отмечает, что меню соответствует 12-ти дневному примерному: в данный день – сыр (порциями), бифштекс «Нежность», картофельное пюре, чай с лимоном, хлеб пшеничный .

Рацион питания обучающихся соответствует утвержденному меню, в течение недели не наблюдается повтора блюд.

Для выполнения меню используются в течение недели такие продукты: хлеб ржаной, хлеб пшеничный, мука пшеничная, крупы бобовые, картофель, овощи, фрукты свежие, сахар, в том числе кондитерские изделия (привозимые из КШП), мясо, рыба, колбасные изделия, сыр, макаронные изделия, масло растительное, масло сливочное.

Продукты хранятся в соответствии с требованиями.

Имеются в наличии сертификаты, удостоверения качества продуктов, журнал бракеража сырой продукции, где подтверждается ее качество.

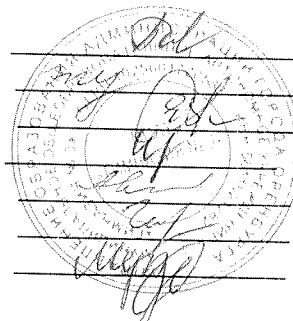
Медицинские работники ежедневно проверяют готовую продукцию, ее свойства, расписываются в бракеражном журнале.

На пищеблоке имеются в наличии инструкции по ТБ на всех рабочих местах, имеется заземление электроприборов, резиновые коврики на полу у электроприборов и электрооборудования; наличие маркировки номинального напряжения на розетках и выключателях; наличие стандартных светильников с герметично закрытыми плафонами. На пищеблоке есть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах. В помещении имеется в наличии огнетушитель. Работники пищеблока работают в спецодежде, волосы заправлены под косынки или колпаками. Регулярно, согласно графику, проводятся: влажная уборка и проветривание помещения. Работа с дезинфицирующими средствами и мойка посуды осуществляется в резиновых перчатках.

**Выводы о соблюдении ТБ на пищеблоке.** Сотрудники пищеблока соблюдают все требования, предъявляемые СанПиН к технике безопасности и организации питания обучающихся гимназии №3.

Члены комиссии:

зам.директора по УВР  
зам.директора по АХЧ  
председатель ПК  
врач  
член родительского комитета  
член родительского комитета  
член Совета гимназистов

	/Павлова М.В./
	/ Мерзликина Т.В./
	/ Колтакова Е.В./
	/ Червиченко Н.В./
	/ Аверьякина А.В./
	/ Слатимова Г.Р./
	/Мерзликина Ксения/

**Акт проверки**  
**организации питания в МОАУ «Гимназия №3» от 09.09.2020г.**

комиссия в составе

- Павлова М.В. – зам.директора по УВР
- Мерзликина Т.В. – зам.директора по АХЧ
- Колтакова Е.В. – председатель ПК
- Червиченко Н.В. – врач
- Аверяскина А.В. – член родительского комитета
- Слатимова Г.Р. – член родительского комитета
- Мерзликина Ксения – член Совета гимназистов

При проверке бракеражного журнала готовой продукции комиссия отмечает, что меню соответствует 12-ти дневному примерному: в данный день – огурцы свежие (порциями), плов из филе птицы, чай с вареньем, хлеб пшеничный.

Рацион питания обучающихся соответствует утвержденному меню, в течение недели не наблюдается повтора блюд.

Для выполнения меню используются в течение недели такие продукты: хлеб ржаной, хлеб пшеничный, мука пшеничная, крупы бобовые, картофель, овощи, фрукты свежие, сахар, в том числе кондитерские изделия (привозимые из КШП), мясо, рыба, колбасные изделия, сыр, макаронные изделия, масло растительное, масло сливочное.

Продукты хранятся в соответствии с требованиями.

Имеются в наличии сертификаты, удостоверения качества продуктов, журнал бракеража сырой продукции, где подтверждается ее качество.

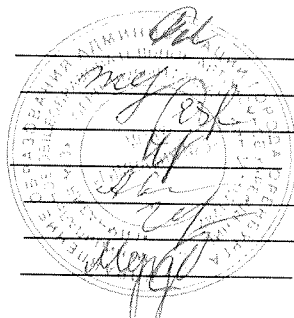
Медицинские работники ежедневно проверяют готовую продукцию, ее свойства, расписываются в бракеражном журнале.

На пищеблоке имеются в наличии инструкции по ТБ на всех рабочих местах, имеется заземление электроприборов, резиновые коврики на полу у электроприборов и электрооборудования; наличие маркировки номинального напряжения на розетках и выключателях; наличие стандартных светильников с герметично закрытыми плафонами. На пищеблоке есть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах. В помещении имеется в наличии огнетушитель. Работники пищеблока работают в спецодежде, волосы заправлены под косынки или колпаками. Регулярно, согласно графику, проводятся: влажная уборка и проветривание помещения. Работа с дезинфицирующими средствами и мойка посуды осуществляется в резиновых перчатках.

**Выводы о соблюдении ТБ на пищеблоке.** Сотрудники пищеблока соблюдают все требования, предъявляемые СанПиН к технике безопасности и организации питания обучающихся гимназии №3.

Члены комиссии:

зам.директора по УВР  
зам.директора по АХЧ  
председатель ПК  
врач  
член родительского комитета  
член родительского комитета  
член Совета гимназистов

	/Павлова М.В./
	/ Мерзликина Т.В./
	/ Колтакова Е.В./
	/ Червиченко Н.В./
	/ Аверяскина А.В./
	/ Слатимова Г.Р./
	/Мерзликина Ксения/

## Акт проверки

организации питания в МОАУ «Гимназия №3» от 10.09.2020г.

комиссия в составе

- Павлова М.В. – зам.директора по УВР
- Мерзликина Т.В. – зам.директора по АХЧ
- Колтакова Е.В. – председатель ПК
- Червиченко Н.В. – врач
- Аверяскина А.В. – член родительского комитета
- Слатимова Г.Р. – член родительского комитета
- Мерзликина Ксения – член Совета гимназистов

При проверке бракеражного журнала готовой продукции комиссия отмечает, что меню соответствует 12-ти дневному примерному: в данный день – сыр (порциями), запеканка пшеничная с творогом, молоко сгущенное чай с сахаром, хлеб пшеничный.

Рацион питания обучающихся соответствует утвержденному меню, в течение недели не наблюдается повтора блюд.

Для выполнения меню используются в течение недели такие продукты: хлеб ржаной, хлеб пшеничный, мука пшеничная, крупы бобовые, картофель, овощи, фрукты свежие, сахар, в том числе кондитерские изделия (привозимые из КШП), мясо, рыба, колбасные изделия, сыр, макаронные изделия, масло растительное, масло сливочное.

Продукты хранятся в соответствии с требованиями.

Имеются в наличии сертификаты, удостоверения качества продуктов, журнал бракеража сырой продукции, где подтверждается ее качество.

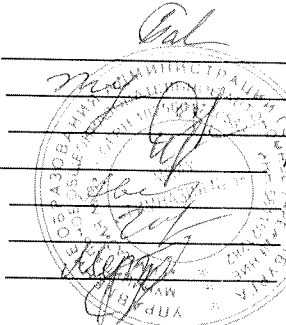
Медицинские работники ежедневно проверяют готовую продукцию, ее свойства, расписываются в бракеражном журнале.

На пищеблоке имеются в наличии инструкции по ТБ на всех рабочих местах, имеется заземление электроприборов, резиновые коврики на полу у электроприборов и электрооборудования; наличие маркировки номинального напряжения на розетках и выключателях; наличие стандартных светильников с герметично закрытыми плафонами. На пищеблоке есть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах. В помещении имеется в наличии огнетушитель. Работники пищеблока работают в спецодежде, волосы заправлены под косынки или колпаками. Регулярно, согласно графику, проводятся: влажная уборка и проветривание помещения. Работа с дезинфицирующими средствами и мойка посуды осуществляется в резиновых перчатках.

**Выводы о соблюдении ТБ на пищеблоке.** Сотрудники пищеблока соблюдают все требования, предъявляемые СанПиН к технике безопасности и организации питания обучающихся гимназии №3.

Члены комиссии:

зам.директора по УВР  
зам.директора по АХЧ  
председатель ПК  
врач  
член родительского комитета  
член родительского комитета  
член Совета гимназистов

  
\_\_\_\_\_/Павлова М.В./  
\_\_\_\_\_/Мерзликина Т.В./  
\_\_\_\_\_/Колтакова Е.В./  
\_\_\_\_\_/Червиченко Н.В./  
\_\_\_\_\_/Аверяскина А.В./  
\_\_\_\_\_/Слатимова Г.Р./  
\_\_\_\_\_/Мерзликина Ксения/



## Акт проверки

организации питания в МОАУ «Гимназия №3» от 16.09.2020г.

комиссия в составе – Павлова М.В. – зам.директора по УВР

- Мерзликина Т.В. – зам.директора по АХЧ
- Колтакова Е.В. – председатель ПК
- Червиченко Н.В. – врач
- Аверяскина А.В. – член родительского комитета
- Слатимова Г.Р. - член родительского комитета
- Мерзликина Ксения - член Совета гимназистов

При проверке бракеражного журнала готовой продукции комиссия отмечает, что меню соответствует 12-ти дневному примерному: в данный день – огурцы свежие (порциями), курица в соусе с томатом, каша вязкая (гречневая), чай с лимоном, хлеб пшеничный.

Рацион питания обучающихся соответствует утвержденному меню, в течение недели не наблюдается повтора блюд.

Для выполнения меню используются в течение недели такие продукты: хлеб ржаной, хлеб пшеничный, мука пшеничная, крупы бобовые, картофель, овощи, фрукты свежие, сахар, в том числе кондитерские изделия (привозимые из КШП), мясо, колбасные изделия, сыр, макаронные изделия, масло растительное, масло сливочное.

Продукты хранятся в соответствии с требованиями.

Имеются в наличии сертификаты, удостоверения качества продуктов, журнал бракеража сырой продукции, где подтверждается ее качество.

Медицинские работники ежедневно проверяют готовую продукцию, ее свойства, расписываются в бракеражном журнале.

На пищеблоке имеются в наличии инструкции по ТБ на всех рабочих местах, имеется заземление электроприборов, резиновые коврики на полу у электроприборов и электрооборудования; наличие маркировки номинального напряжения на розетках и выключателях; наличие стандартных светильников с герметично закрытыми плафонами. На пищеблоке есть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах. В помещении имеется в наличии огнетушитель. Работники пищеблока работают в спецодежде, волосы заправлены под косынки или колпаками. Регулярно, согласно графику, проводятся: влажная уборка и проветривание помещения. Работа с дезинфицирующими средствами и мойка посуды осуществляется в резиновых перчатках.

**Выводы о соблюдении ТБ на пищеблоке.** Сотрудники пищеблока соблюдают все требования, предъявляемые СанПиН к технике безопасности и организации питания обучающихся гимназии №3.

Члены комиссии:

зам.директора по УВР

зам.директора по АХЧ

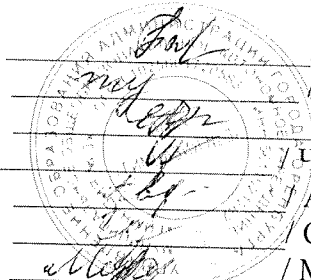
председатель ПК

врач

член родительского комитета

член родительского комитета

член Совета гимназистов

  
\_\_\_\_\_/Павлова М.В./  
\_\_\_\_\_/Мерзликина Т.В./  
\_\_\_\_\_/Колтакова Е.В./  
\_\_\_\_\_/Червиченко Н.В./  
\_\_\_\_\_/Аверяскина А.В./  
\_\_\_\_\_/Слатимова Г.Р./  
\_\_\_\_\_/Мерзликина Ксения/