

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6»
(МАОУ СОШ №6)**

Акт

по итогам проверки качества и организации питания учащихся в школьной
столовой МАОУ СОШ №6.

от «30» 09 2022 г.

На основании приказа МАОУ СОШ №6 от «30» 09 2022 г. № _____ «О проведении проверки столовой», комиссией по контролю качества и организации питания учащихся в составе:

Завваздина С.А. директора МАОУ СОШ №6, председателя комиссии,

• членов комиссии:

Кунгурова С.В. социального педагога;

Брадеева Е.И. медицинского работника;

Степанова И.А. завпроизводством школьной столовой.

• представителей родительской общественности:

представитель родительской общественности 943⁰ класса.

Малюкова Эльмира Рафаиловна и Бариева
Рашида Рашидовна

была проведена проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ №6.

Цель проверки:

- проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ №6;

- соблюдение требований и норм СанПиНа в период обострения ОРВИ, гриппа и новой коронавирусной инфекции.

Сроки проведения проверки: «30» 09 2022 г.

Проверкой установлено:

1. Меню экспресс - завтрак			
-соответствует заявленному	Да <input checked="" type="checkbox"/>	Нет	
-объем напитка соответствует заявленному в меню	Да <input checked="" type="checkbox"/>	Нет	
Органолептические свойства готовой кулинарной продукции экспресс - завтрак: <u>Тай с сат.</u>			
-цвет: соответствует / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)	<input checked="" type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/>		
-запах: ароматный / несвежий, затхлый	<input checked="" type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/>		
-свежесть: свежий <input checked="" type="checkbox"/> / несвежий (черствый, мягкий, нормальный)	<input checked="" type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/>		
2. Меню горячего завтрака на день проверки <u>Котлета, Шкотовская, яйцо</u>			
-соответствует заявленному	Да <input checked="" type="checkbox"/>	Нет	
-масса порции соответствует заявленной	Да <input checked="" type="checkbox"/>	Нет	
-температура при подаче	горячее	теплое <input checked="" type="checkbox"/>	холодное
Органолептические свойства готовой кулинарной продукции горячего завтрака:			
Гарнир: <u>Картофельная жареная отварная</u>			
-цвет: соответствует <input checked="" type="checkbox"/> / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)	<input checked="" type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/>		
-запах: ароматный <input checked="" type="checkbox"/> / затхлый (несвежий)	<input checked="" type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/>		
Основное (мясная, куриная, рыбная кулинарная продукция)			
-цвет: соответствует <input checked="" type="checkbox"/> / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)	<input checked="" type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/>		

-запах: ароматный ✓ / затхлый (несвежий)			
-свежесть: свежий ✓ / несвежий (черствый, мягкий, нормальный)			
Эстетическое оформление горячего завтрака:			
Эстетически оформленное блюдо ✓ / не эстетически оформленное блюдо			
Допущено к реализации горячее блюдо:	да ✓	нет	
3. Санитарное состояние обеденного зала:			
-наличие графика уборки обеденного зала	да ✓	нет	
-обеззараживание воздуха реперкулятором	да ✓	нет	
-проветривание	да ✓	нет	
-влажная уборка обеденных столов и пола с применением дезсредств	да ✓	нет	
4. Соблюдение работниками пищеблока требований СанПиНа:			
-наличие спецодежды, головных уборов	да ✓	нет	
-наличие масок, перчаток	да ✓	нет	
-наличие мед. книжек, медосмотра, сан. минимума	да ✓	нет	
-наличие и ведение нормативной документации (технологические карты, сборники рецептов, журналов, согласно СанПиНу)	да ✓	нет	Ведутся регулярно / не регулярно
-качество мытья посуды, столовых приборов:	удовл.		
-дезинфекция посуды, столовых приборов:	проводится дез-желем.		
5. Организация приема пищи учащимися:			
-наличие и соблюдение графика приема пищи	да ✓	нет	
-наличие оборудованного места для мытья рук	да ✓	нет	
-дезинфекция рук учащимися	да ✓	нет	
-эстетичность оформления обеденного зала	да ✓	нет	
-наличие посадочного места для каждого учащегося	да ✓	нет	
-присутствие классного руководителя или педагога, сопровождающего класс во время питания	да ✓	нет	
-культура принятия пищи учащимися	да ✓	нет	
-наличие ежедневного меню на информационном стенде	да ✓	нет	
-наличие информации по популяризации школьного питания на стенде и школьном сайте	Да ✓	Нет	
-отзывы учащихся о качестве приготовленного блюда	Вкусно ✓	Не вкусно (почему?)	

Предложения и рекомендации:

Проведение классных часов о культуре поведения в столовой (не все убирают за собой посуду, салфетки)

Директор МАОУ СОШ №6
Соц. педагог
Зав. производством
Медработник
Представители родительской
общественности:

Засвадин С.А.	В.В.В.
<i>[Signature]</i>	Курдюкова С.В.
<i>[Signature]</i>	Степанова Л.А.
<i>[Signature]</i>	Басиева Е.И.
<i>[Signature]</i>	Макимова З.Р.
<i>[Signature]</i>	Басиева З.В.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6»
(МАОУ СОШ №6)**

Акт

по итогам проверки качества и организации питания учащихся в школьной
столовой МАОУ СОШ №6.

от «10» 10 2022г.

На основании приказа МАОУ СОШ №6 от «28» 10 2022г. № _____ «О проведении проверки столовой», комиссией по контролю качества и организации питания учащихся в составе:

- Завваздина С.А. директора МАОУ СОШ №6, председателя комиссии,

• членов комиссии:

- Гурцовой С.В. социального педагога;

- _____ медицинского работника;

- Степановой И.А. завпроизводством школьной столовой,

• представителей родительской общественности:

представитель родительской общественности 10 90 класса.

Абисова Марья Сергеевна, Машинцова Любовь
Зарамисовна

была проведена проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ №6.

Цель проверки:

- проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ №6,

- соблюдение требований и норм СанПиНа в период обострения ОРВИ, гриппа и новой коронавирусной инфекции.

Сроки проведения проверки: «28» 10 2022г.


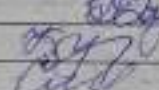
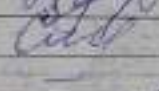
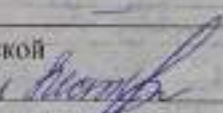
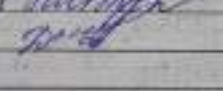
Проверкой установлено:

1. Меню экспресс - завтрак			
-соответствует заявленному	Да ✓	Нет	
-объем напитка соответствует заявленному в меню	Да ✓	Нет	
Органолептические свойства готовой кулинарной продукции экспресс - завтрак:			
-цвет: соответствует ✓ / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			
-запах: ароматный ✓ / несвежий, затхлый <u>Бутерброд с сыром, салат</u>			
-свежесть: свежий ✓ / несвежий (черствый, мягкий, нормальный)			
2. Меню горячего завтрака на день проверки			
-соответствует заявленному	Да ✓	Нет	
-масса порции соответствует заявленной	Да ✓	Нет	
-температура при подаче	горячее	теплое ✓	холодное
Органолептические свойства готовой кулинарной продукции горячего завтрака:			
Гарнир: <u>Картофельная вязкая отварная</u>			
-цвет: соответствует ✓ / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			
-запах: ароматный ✓ / затхлый (несвежий)			
Основное (мясная, куриная, рыбная кулинарная продукция) <u>Котлета, Шкотовая</u>			
-цвет: соответствует ✓ / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			

-запах: ароматный ✓ / затхлый (несвежий)			
-свежесть: свежий ✓ / несвежий (черствый, мягкий, нормальный)			
Эстетическое оформление горячего завтрака:			
Эстетически оформленное блюдо ✓ / не эстетически оформленное блюдо			
Допущено к реализации горячее блюдо:	да ✓	нет	
3. Санитарное состояние обеденного зала:			
-наличие графика уборки обеденного зала	да ✓	нет	
-обеззараживание воздуха рециркулятором	да ✓	нет	
-проветривание	да ✓	нет	
-влажная уборка обеденных столов и пола с применением дезсредств	да ✓	нет	
4. Соблюдение работниками пищеблока требований СанПиН:			
-наличие спецодежды, головных уборов	да ✓	нет	
-наличие масок, перчаток	да ✓	нет	
-наличие мед. книжек, мед. осмотра, сан. минимума	да ✓	нет	
-наличие и ведение нормативной документации (технологические карты, сборники рецептов, журналов, согласно СанПиНу)	да ✓	нет	Ведутся регулярно / не регулярно
-качество мытья посуды, столовых приборов:	удовлетворительно		
-дезинфекция посуды, столовых приборов:	имеется		
5. Организация приема пищи учащимися:			
-наличие и соблюдение графика приема пищи	да ✓	нет	
-наличие оборудованного места для мытья рук	да ✓	нет	
-дезинфекция рук учащимися	да ✓	нет	
-эстетичность оформления обеденного зала	да ✓	нет	
-наличие посадочного места для каждого учащегося	да ✓	нет	
-присутствие классного руководителя или педагога, сопровождающего класс во время питания	да ✓	нет	
-культура принятия пищи учащимися	да 50%	нет	
-наличие ежедневного меню на информационном стенде	да ✓	нет	
- наличие информации по популяризации школьного питания на стенде и школьном сайте	Да ✓	Нет	
-отзывы учащихся о качестве приготовленного блюда	Вкусно ✓	Не вкусно (почему?)	

Предложения и рекомендации:

Рекомендовать родителям чаще беседовать с детьми о культуре поведения за столом.

Директор МАОУ СОШ №6			Зайбазрин С.А.
Соц.педагог			Кузнецова С.В.
Зав. производством			Стыркина И.А.
Медработник			
Представители родительской общественности:			Махмонова З.Р.
			Айкова Д.Г.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6»
(МАОУ СОШ №6)**

Акт

по итогам проверки качества и организации питания учащихся в школьной
столовой МАОУ СОШ №6.

от «11» 11 2022г.

На основании приказа МАОУ СОШ №6 от «11» 11 2022г. № _____ «О проведении проверки столовой», комиссией по контролю качества и организации питания учащихся в составе:

Басановой О.С. и.о. директора О.С. Басановой директора МАОУ СОШ №6, председателя комиссии,

- членов комиссии:

Киркецова С.В. социального педагога;

Басановой Е.И. медицинского работника;

Стержневой А. зав.производством школьной столовой.

- представителей родительской общественности:

представитель родительской общественности 10 класса.

Абисова Мария Сергеевна, Абисов Ишмар
Ишмарович

была проведена проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ №6.

Цель проверки:

-проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ №6;

-соблюдение требований и норм СанПиНа в период обострения ОРВИ, гриппа и новой коронавирусной инфекции.

Сроки проведения проверки: «11» 11 2022г.

Проверкой установлено:

1. Меню экспресс - завтрак <u>Барбекю в связи с надрывами буржуйки</u>			
-соответствует заявленному	Да	<input checked="" type="checkbox"/>	Нет
-объем напитка соответствует заявленному в меню	Да	<input checked="" type="checkbox"/>	Нет
Органолептические свойства готовой кулинарной продукции экспресс - завтрак:			
-цвет: соответствует / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			
-запах: ароматный / несвежий, затхлый			
-свежесть: свежий / несвежий (черствый, мягкий, нормальный)			
2. Меню горючего завтрака на день проверки <u>Запеканка из творога с яблоками</u>			
-соответствует заявленному	Да	<input checked="" type="checkbox"/>	Нет
-масса порции соответствует заявленной	Да	<input checked="" type="checkbox"/>	Нет
-температура при подаче	горячее	<input type="checkbox"/>	теплое <input checked="" type="checkbox"/> холодное
Органолептические свойства готовой кулинарной продукции горячего завтрака:			
Гарнир:			
-цвет: соответствует / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			
-запах: ароматный / затхлый (несвежий)			
Основное (мясная, куриная, рыбная кулинарная продукция)			
-цвет: соответствует / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			

130 рублей /
93р. Вспех
в связи с
надрывами
50 рублей.
в связи с
течением

Сидорова

-запах: ароматный / затхлый (несвежий)			
-свежесть: свежий / несвежий (черствый, мягкий, нормальный)			
Эстетическое оформление горячего завтрака:			
Эстетически оформленное блюдо / не эстетически оформленное блюдо			
Допущено к реализации горячее блюдо:	да ✓	нет	
3. Санитарное состояние обеденного зала:			
-наличие графика уборки обеденного зала	да ✓	нет	
-обеззараживание воздуха рециркулятором	да ✓	нет	
-проветривание	да ✓	нет	
-влажная уборка обеденных столов и пола с применением дезсредств	да ✓	нет	
4. Соблюдение работниками пищеблока требований СанПиНа:			
-наличие спецодежды, головных уборов	да ✓	нет	
-наличие масок, перчаток	да ✓	нет	
-наличие мед. книжек, мед. осмотра, сан. минимума	да ✓	нет	
-наличие и ведение нормативной документации (технологические карты, сборники рецептов, журналов, согласно СанПиНу)	да ✓	нет	Ведутся ✓ регулярно / не регулярно
-качество мытья посуды, столовых приборов:	Хорошо		
-дезинфекция посуды, столовых приборов:	Хорошо, Вита-Хлорам		
5. Организация приема пищи учащимися:			
-наличие и соблюдение графика приема пищи	да ✓	нет	
-наличие оборудованного места для мытья рук	да ✓	нет	
-дезинфекция рук учащимися	да ✓	нет	
-эстетичность оформления обеденного зала	да ✓	нет	
-наличие посадочного места для каждого учащегося	да ✓	нет	
-присутствие классного руководителя или педагога, сопровождающего класс во время питания	да ✓	нет	
-культура принятия пищи учащимися	да ✓	нет	
-наличие ежедневного меню на информационном стенде	да ✓	нет	
- наличие информации по популяризации школьного питания на стенде и школьном сайте	Да ✓	Нет	
-отзывы учащихся о качестве приготовленного блюда	Вкусно	Не вкусно (почему?)	

Предложения и рекомендации:

Рекомендация к увеличению площади столовой.

И. О. директора Басамова А.С.
Директор МАОУ СОШ №6

О. Д.

Соц. педагог

Курмеева С.В.

В. П.

Зав. производством

Степанова Л.А.

С. П.

Медработник

Букиева Е.И.

Е. П.

Представители родительской
общественности:

Басова Д.С.

М. П.

Климов И.И.

И. П.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6»
(МАОУ СОШ №6)**

Акт

**по итогам проверки качества и организации питания учащихся в школьной
столовой МАОУ СОШ №6.**

от «9» 12 2022г.

На основании приказа МАОУ СОШ №6 от «9» 12 2022г. № _____ «О проведении проверки столовой», комиссией по контролю качества и организации питания учащихся в составе:

Григорьевой О.С. ^{Исп. обязанности} директора МАОУ СОШ №6, председателя комиссии,

- членов комиссии:

Бунечевой С.В. социального педагога;

Валиковой Е.И. медицинского работника;

Степановой Л.А. зав.производством школьной столовой,

- представителей родительской общественности:

представитель родительской общественности 10, 9^б класса:

Алексеева Татьяна Сергеевна, Маженина Эльвира Игоревна

была проведена проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ №6.

Цель проверки:

-проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ №6;

-соблюдение требований и норм СанПиНа в период обострения ОРВИ, гриппа и новой коронавирусной инфекции.

Сроки проведения проверки: «9» 12 2022 г.

Проверкой установлено: с 09.12.2022 по 09.12.2022 в 10, 9^б классе с жидкими кашами, супами, пюре, котлетами, блинчиками, блинами, сырниками, варениками, пельменями, блинчиками, блинами, сырниками, варениками, пельменями.

*(всего 120 руб.)
(каждый по 10 руб.)*

1. Меню экспресс - завтрака ^{булочки, сырники, блинчики, вареники, пельменки, блинчики, сырники, вареники, пельменки, блинчики, сырники, вареники, пельменки.}

-соответствует заявленному	Да <input checked="" type="checkbox"/>	Нет
-объем напитка соответствует заявленному в меню	Да <input checked="" type="checkbox"/>	Нет

Органолептические свойства готовой кулинарной продукции экспресс - завтрака:

-цвет: соответствует <input checked="" type="checkbox"/> / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)
-запах: ароматный <input checked="" type="checkbox"/> / несвежий, затхлый
-свежесть: свежий <input checked="" type="checkbox"/> / несвежий (черствый, мягкий, нормальный)

*всего 80 руб + 180 руб
всего 260 руб
(каждый по 14 руб.)*

2. Меню горячего завтрака на день проверки ^{пюре, супы, котлеты, блинчики, сырники, вареники, пельменки, блинчики, сырники, вареники, пельменки.}

-соответствует заявленному	Да <input checked="" type="checkbox"/>	Нет
-масса порции соответствует заявленной	Да <input checked="" type="checkbox"/>	Нет
-температура при подаче	горячее	теплое <input checked="" type="checkbox"/> холодное

Органолептические свойства готовой кулинарной продукции горячего завтрака:

Гурмиш:

-цвет: соответствует <input checked="" type="checkbox"/> / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)
-запах: ароматный <input checked="" type="checkbox"/> / затхлый (несвежий)

Основное (мясная, куриная, рыбная кулинарная продукция)

-цвет: соответствует <input checked="" type="checkbox"/> / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)
--

-запах: ароматный ✓ / затхлый (несвежий)			
-свежесть: свежий ✓ / несвежий (черствый, мягкий, нормальный)			
Эстетическое оформление горячего завтрака:			
Эстетически оформленное блюдо ✓ / не эстетически оформленное блюдо			
Допущено к реализации горячее блюдо:	да ✓	нет	
3. Санитарное состояние обеденного зала:			
-наличие графика уборки обеденного зала	да ✓	нет	
-обеззараживание воздуха рециркулятором	да ✓	нет	
-прветривание	да ✓	нет	
-влажная уборка обеденных столов и пола с применением дезсредств	да ✓	нет	
4. Соблюдение работниками пищеблока требований СанПиН:			
-наличие спецодежды, головных уборов	да ✓	нет	
-наличие масок, перчаток	да ✓	нет	
-наличие мед. книжек, медосмотра, сан. минимума	да ✓	нет	
-наличие и ведение нормативной документации (технологические карты, сборники рецептов, журналов, согласно СанПиНу)	да ✓	нет	Ведется регулярно / не регулярно
-качество мытья посуды, столовых приборов:	удовл.		
-дезинфекция посуды, столовых приборов:	проводится, кипячение		
5. Организация приема пищи учащимися:			
-наличие и соблюдение графика приема пищи	да ✓	нет	
-наличие оборудованного места для мытья рук	да ✓	нет	
-дезинфекция рук учащимися	да ✓	нет	
-эстетичность оформления обеденного зала	да ✓	нет	
-наличие посадочного места для каждого учащегося	да ✓	нет	
-присутствие классного руководителя или педагога, сопровождающего класс во время питания	да ✓	нет	
-культура принятия пищи учащимися	да ✓	нет	
-наличие ежедневного меню на информационном стенде	да ✓	нет	
-наличие информации по популяризации школьного питания на стенде и школьном сайте	Да	Нет	
-отзывы учащихся о качестве приготовленного блюда	Вкусно едят gerne	Не вкусно (почему?) рыба не любя, мясе не едят есть андрей (или) рыба не любя на любя.	

Предложения и рекомендации:

В связи с жеманной детскими средств все уч-ся получает надбавку, что соответствует фактически льфу на основании приказа №-са 1-41, категор. питания также получили: мандарины, мандарины, фрукты (яблоки), шоколадный продукт.
 №-са 5-11 категор.: пюре фруктовое, кестень, шоколадный

на 180 рублей дополнительно. У-ся, питающиеся
по 143 рубля 50 копеек, дополнительно получили
сок в инд. упаковке, кетчип мясной и салат
из свежих овощей. У-ся, питающиеся на 143 руб.
дополнительно получили мандарины и
завтрак по меню такое же, как на 143 руб.
Уважаю на то, что приготовлено все вкусно
и рыба, и пюре, дети не любят есть рыбу,
поэтому съели все не все у-ся, мясной рыбы
не ели, унесли в отходы. Также не все пьют
витаминовый чай из шиповника, предпочитают
ему просто чай.

Уч. орг.	Директор МАОУ СОШ №6	Басанова С. С.	С. Б.
	Соц. педагог	Кузнецова С. В.	В. В.
	Зав. производством	Мерасова Л. Д.	С. В.
	Медработник	Баккина Е. И.	Е. И.
	Представители родительской общественности:	Аймова Д. С.	А. С.
		Матвеева Т. Р.	М. Р.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6»
(МАОУ СОШ №6)**

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ №6
С.А. Загваздин
«31» 01 2023

Акт
**по итогам проверки качества и организации питания учащихся в школьной
столовой МАОУ СОШ №6.**
от «31» 01 2023 г.

На основании приказа МАОУ СОШ №6 от «13» 01 2023 г. № _____ «О
проведении проверки столовой», комиссией по контролю качества и организации питания
учащихся в составе:

- Загваздина С.А., директора МАОУ СОШ №6, председателя комиссии,
- членов комиссии:
- Курникова С.В., социального педагога;
- Ахмедовой Е.И., медицинского работника;
- Стержовой А.А., завпроизводством школьной столовой,
- представителей родительской общественности:

представитель родительской общественности 68 класса.

Ковкина Мария Юрьевна и Зубарева
Тамара Александровна

была проведена проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ №6.

Цель проверки:

- проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ №6;
- соблюдение требований и норм СанПиНа в период обострения ОРВИ, гриппа и новой
коронавирусной инфекции.

Сроки проведения проверки: «31» 01 2023 г.

Проверкой установлено:

<i>880 руб. Хлеб, Редискушка "Иодированный (50г)</i>			
<i>Картофель запеченный в масле, том в соусе (100г)</i>			
1. Меню экспресс - завтрак			
-соответствует заявленному	Да <input checked="" type="checkbox"/>	Нет	
-объем напитка соответствует заявленному в меню	Да <input checked="" type="checkbox"/>	Нет	
Органолептические свойства готовой кулинарной продукции экспресс - завтрака:			
-цвет: соответствует <input checked="" type="checkbox"/> не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			
-запах: ароматный <input checked="" type="checkbox"/> несвежий, затхлый			
-свежесть: свежий <input checked="" type="checkbox"/> несвежий (черствый, мягкий, нормальный)			
2. Меню горячего завтрака на день проверки <i>Курица, тушеная в соусе (100г) для отборной (100г) 200г</i>			
-соответствует заявленному	Да <input checked="" type="checkbox"/>	Нет	
-масса порции соответствует заявленной	Да <input checked="" type="checkbox"/>	Нет	
-температура при подаче	горячее <input checked="" type="checkbox"/>	теплое	холодное
Органолептические свойства готовой кулинарной продукции горячего завтрака:			
Гарнир:			
-цвет: соответствует <input checked="" type="checkbox"/> не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			

*Компот из вишни (100), Хлеб - Редискушка 100г
Фрукты свежие (64) 53г*

-запах: ароматный ✓ / затхлый (несвежий)			
Основное (мясная, куриная, рыбная кулинарная продукция)			
-цвет: соответствует ✓ / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			
-запах: ароматный ✓ / затхлый (несвежий)			
-свежесть: свежий ✓ / несвежий (черствый, мягкий, нормальный)			
Эстетическое оформление горячего завтрака:			
Эстетически оформленное блюдо ✓ / не эстетически оформленное блюдо			
Допущено к реализации горячее блюдо:	да ✓		нет
3. Санитарное состояние обеденного зала:			
-наличие графика уборки обеденного зала	да ✓		нет
-обеззараживание воздуха реперкулятором	да ✓		нет
-проветривание	да ✓		нет
-влажная уборка обеденных столов и пола с применением дезсредств	да ✓		нет
4. Соблюдение работниками пищеблока требований СанПиНа:			
-наличие спецодежды, головных уборов	да ✓		нет
-наличие масок, перчаток	да ✓		нет
-наличие мед книжек, медосмотра, сан. минимума	да ✓		нет
-наличие и ведение нормативной документации (технологические карты, сборники рецептов, журналов, согласно СанПиНу)	да ✓		нет
			Ведутся регулярно / не регулярно
-качество мытья посуды, столовых приборов:	удовы, соответствует.		
-дезинфекция посуды, столовых приборов:	используются "Агу-хлор" 10%		
5. Организация приема пищи учащимися:			
-наличие и соблюдение графика приема пищи	да ✓		нет
-наличие оборудованного места для мытья рук	да ✓		нет
-дезинфекция рук учащимися	да ✓		нет
-эстетичность оформления обеденного зала	да ✓		нет
-наличие посадочного места для каждого учащегося	да ✓		нет
-присутствие классного руководителя или педагога, сопровождающего класс во время питания	да ✓		нет
-культура принятия пищи учащимися	да ✓		нет
-наличие ежедневного меню на информационном стенде	да ✓		нет
- наличие информации по популяризации школьного питания на стенде и школьном сайте	Да ✓		Нет
-отзывы учащихся о качестве приготовленного блюда	Вкусно ✓		Не вкусно (почему?)

Предложения и рекомендации:

Рекомендовано родителями провести с детьми беседу о культуре поведения в столовой.

Директор МАОУ СОШ №6 *Зайваджин С.А.*

Соц. педагог *Козменкова С.В.*

Зав. производством *Ситникова Л.А.*

Медработник *Тракина Е.И.*

Представители родительской
общественности: *Косарева М.М.*

Зубарева Л.А.

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6»
(МАОУ СОШ №6)**

Акт

по итогам проверки качества и организации питания учащихся в школьной
столовой МАОУ СОШ №6.

от «28» 02 2023 г.

На основании приказа МАОУ СОШ №6 от «28» 02 2023 г. № _____ «О проведении проверки столовой», комиссией по контролю качества и организации питания учащихся в составе:

- Завваздуке С.А. директора МАОУ СОШ №6, председателя комиссии,

• членов комиссии:

- Бурдасовки С.В. социального педагога;

- _____, медицинского работника;

- Старовой Л.А. завпроизводством школьной столовой.

• представителей родительской общественности:

представитель родительской общественности 6^В класса

Боскина Марина Сергеевна и Митина Елена Ивановна

была проведена проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ №6.

Цель проверки:

- проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ №6;

- соблюдение требований и норм СанПиНа в период обострения ОРВИ, гриппа и новой коронавирусной инфекции.

Сроки проведения проверки: «28» 02 2023 г.

Проверкой установлено:

<i>(200г) чай с сахаром, хлеб - Раймундика - босир (50г)</i>			
1. Меню экспресс - завтрак <i>Картофель, запеченный в сметанном соусе (80г)</i>			
-соответствует заявленному	Да ✓	Нет	
-объем наипки соответствует заявленному в меню	Да ✓	Нет	
Органолептические свойства готовой кулинарной продукции экспресс - завтрак:			
-цвет: соответствует ✓ / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			
-запах: ароматный ✓ / несвежий, затхлый			
-свежесть: свежий ✓ / несвежий (черствый, мягкий, нормальный)			
2. Меню горячего завтрака на день проверки <i>Компот из вишни (200)</i>			
-соответствует заявленному	Да ✓	Нет	
-масса порции соответствует заявленной	Да ✓	Нет	
-температура при подаче	горячее ✓	теплое	холодное
Органолептические свойства готовой кулинарной продукции горячего завтрака:			
Гарнир: <i>Акс стваркеи (150/180) Огурцы свежие (60/54)</i>			
-цвет: соответствует ✓ / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			
-запах: ароматный ✓ / затхлый (несвежий)			
Основное (мясная, куриная, рыбная кулинарная продукция) <i>Бурица тушеная в соусе (90/50)</i>			
-цвет: соответствует ✓ / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			
<i>Хлеб - Раймундика подарованный (25)</i>			

-запах: ароматный ✓ / затхлый (несвежий)			
-свежесть: свежий ✓ / несвежий (черствый, мягкий, нормальный)			
Эстетическое оформление горячего завтрака:			
Эстетически оформленное блюдо ✓ / не эстетически оформленное блюдо			
Допущено к реализации горячее блюдо:	да ✓	нет	
3. Санитарное состояние обеденного зала:			
-наличие графика уборки обеденного зала	да ✓	нет	
-обеззараживание воздуха рециркулятором	да ✓	нет	
-проветривание	да ✓	нет	
-влажная уборка обеденных столов и пола с применением дезсредств	да ✓	нет	
4. Соблюдение работниками пищеблока требований СанПиНа:			
-наличие спецодежды, головных уборов	да ✓	нет	
-наличие масок, перчаток	да ✓	нет	
-наличие мед. книжек, медосмотра, сан. минимума	да ✓	нет	
-наличие и ведение нормативной документации (технологические карты, сборники рецептур, журналов, согласно СанПиНу)	да ✓	нет	Ведутся регулярно / не регулярно
-качество мытья посуды, столовых приборов:	удовлетворительно		
-дезинфекция посуды, столовых приборов:	проводится "Фез-хлором"		
5. Организация приема пищи учащимися:			
-наличие и соблюдение графика приема пищи	да ✓	нет	
-наличие оборудованного места для мытья рук	да ✓	нет	
-дезинфекция рук учащимися	да	нет	
-эстетичность оформления обеденного зала	да ✓	нет	
-наличие посадочного места для каждого учащегося	да ✓	нет	
-присутствие классного руководителя или педагога, сопровождающего класс во время питания	да ✓	нет	
-культура принятия пищи учащимися	да ✓	нет	
-наличие ежедневного меню на информационном стенде	да ✓	нет	
-наличие информации по популяризации школьного питания на стенде и школьном сайте	Да ✓	Нет	
-отзывы учащихся о качестве приготовленного блюда	Вкусно ✓	Не вкусно (почему?)	

Предложения и рекомендации:

Директор МАОУ СОШ №6 Засвадзин С.А. В.В.В.
Соц. педагог Буркина С.В. В.В.В.
Зав. производством Степанова Л.А. В.В.В.
Медработник _____
Представители родительской
общественности: Жоскама И.И. В.В.В.
Митина Е.И. В.В.В.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6»
(МАОУ СОШ №6)**

Акт

по итогам проверки качества и организации питания учащихся в школьной
столовой МАОУ СОШ №6.

от «22» 03 2023г.

На основании приказа МАОУ СОШ №6 от «22» 03 2023г. № _____ «О проведении проверки столовой», комиссией по контролю качества и организации питания учащихся в составе:

- Завваздина С.А., директора МАОУ СОШ №6, председателя комиссии,

• членов комиссии:

- Куршиковой С.В., социального педагога;

- Бажинской Е.И., медицинского работника;

- Степановой А.А., завпроизводством школьной столовой,

• представителей родительской общественности:

представитель родительской общественности 6Б класса.

Боскина Марина Юрьевна, Митина Елена Ивановна

была проведена проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ №6.

Цель проверки:

- проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ №6;

- соблюдение требований и норм СанПиНа в период обострения ОРВИ, гриппа и новой коронавирусной инфекции.

Сроки проведения проверки: «22» 03 2023 г.

Проверкой установлено:

<i>чай с сахаром, хлеб, Ребрицкий йогурт</i>			
1. Меню экспресс - завтрака <i>Каша пшеничная вязкая с маслом</i>			
-соответствует заявленному	Да ✓	Нет	
-объем напитка соответствует заявленному в меню	Да ✓	Нет	
Органолептические свойства готовой кулинарной продукции экспресс - завтрака:			
-цвет: соответствует / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)	соответствует / не соответствует		
-запах: ароматный ✓ / несвежий, затхлый	ароматный ✓ / несвежий, затхлый		
-свежесть: свежий ✓ / несвежий (черствый, мягкий, нормальный)	свежий ✓ / несвежий (черствый, мягкий, нормальный)		
2. Меню горячего завтрака на день проверки			
-соответствует заявленному ✓	Да ✓	Нет	
-масса порции соответствует заявленной ✓	Да ✓	Нет	
-температура при подаче	горячее	теплое ✓	холодное
Органолептические свойства готовой кулинарной продукции горячего завтрака:			
Гарнир: <i>рис</i>			
-цвет: соответствует ✓ / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)	соответствует ✓ / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)		
-запах: ароматный ✓ / затхлый (несвежий)	ароматный ✓ / затхлый (несвежий)		
Основное (мясная, куриная, рыбная кулинарная продукция) <i>Филе из судака, картофель</i>			
-цвет: соответствует ✓ / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)	соответствует ✓ / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)		

-запах: ароматный ✓ / затхлый (несвежий)			
-свежесть: свежий ✓ / несвежий (черствый, мягкий, нормальный)			
Эстетическое оформление горячего завтрака:			
Эстетически оформленное блюдо ✓ / не эстетически оформленное блюдо			
Допущено к реализации горячее блюдо:	да ✓	нет	
3. Санитарное состояние обеденного зала:			
-наличие графика уборки обеденного зала	да ✓	нет	
-обеззараживание воздуха рециркулятором	да ✓	нет	
-проветривание	да ✓	нет	
-влажная уборка обеденных столов и пола с применением дезсредств	да ✓	нет	
4. Соблюдение работниками пищеблока требований СанПиНа:			
-наличие спецодежды, головных уборов	да ✓	нет	
-наличие масок, перчаток	да ✓	нет	
-наличие мед. книжек, медосмотра, сан. минимума	да ✓	нет	
-наличие и ведение нормативной документации (технологические карты, сборники рецептур, журналов, согласно СанПиНу)	да ✓	нет	Ведутся регулярно / не регулярно
-качество мытья посуды, столовых приборов:	удовлетворительно		
-дезинфекция посуды, столовых приборов:	проводится. Физ-хлором?		
5. Организация приема пищи учащимися:			
-наличие и соблюдение графика приема пищи	да ✓	нет	
-наличие оборудованного места для мытья рук	да ✓	нет	
-дезинфекция рук учащимися	да	нет	
-эстетичность оформления обеденного зала	да ✓	нет	
-наличие посадочного места для каждого учащегося	да ✓	нет	
-присутствие классного руководителя или педагога, сопровождающего класс во время питания	да ✓	нет	
-культура принятия пищи учащимися	да ✓	нет	
-наличие ежедневного меню на информационном стенде	да ✓	нет	
-наличие информации по популяризации школьного питания на стенде и школьном сайте	Да ✓	Нет	
-отзывы учащихся о качестве приготовленного блюда	Вкусно ✓	Не вкусно (почему?)	

Предложения и рекомендации:

Blank lined area for text.

Директор МАОУ СОШ №6	<u>Зарвазанц А.</u>	
Соц. педагог	<u>Хармиева С.В.</u>	
Зав. производством	<u>Стрелова Л.И.</u>	
Медработник	<u>Бакиева Е.И.</u>	
Представители родительской общественности:	<u>Коскина И.И.</u>	
	<u>Митина Е.И.</u>	

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6»
(МАОУ СОШ №6)**

Акт

по итогам проверки качества и организации питания учащихся в школьной
столовой МАОУ СОШ №6.

от 28 04 2023 г.

На основании приказа МАОУ СОШ №6 от 28 04 2023 г. № _____ «О проведении проверки столовой», комиссией по контролю качества и организации питания учащихся в составе:

- Заввакина С.А. директора МАОУ СОШ №6, председателя комиссии,

• членов комиссии:

- Бурнаков С.В. социального педагога;

- Павлова Е.И. медицинского работника;

- Старовой И.А. завпроизводством школьной столовой,

• представителей родительской общественности:

представитель родительской общественности 6Б класса.

Коскина Марина Юрьевна, Митина Елена Ивановна

была проведена проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ №6.

Цель проверки:

- проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ №6;

- соблюдение требований и норм СанПиНа в период обострения ОРВИ, гриппа и новой коронавирусной инфекции.

Сроки проведения проверки: 28 04 2023 г.

Проверкой установлено:


1. Меню экспресс - завтрак <u>Картофель запеченный в сметанном соусе (300г)</u>			
-соответствует заявленному	Да <input checked="" type="checkbox"/>	Нет	
-объем напитка соответствует заявленному в меню	Да <input checked="" type="checkbox"/>	Нет	
Органолептические свойства готовой кулинарной продукции экспресс - завтрак:			
-цвет: соответствует <input checked="" type="checkbox"/> / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			
-запах: ароматный <input checked="" type="checkbox"/> / несвежий, затхлый <u>Хлеб, ванилиса, ваниль (30г)</u>			
-свежесть: свежий <input checked="" type="checkbox"/> / несвежий (черствый, мягкий, нормальный) <u>Сай с сахаром (300г)</u>			
2. Меню горячего завтрак на день проверки <u>Минтай запеченный со сметаной (300г)</u>			
-соответствует заявленному	Да <input checked="" type="checkbox"/>	Нет	
-масса порции соответствует заявленной	Да <input checked="" type="checkbox"/>	Нет	
-температура при подаче	горячее	теплое <input checked="" type="checkbox"/>	холодное
Органолептические свойства готовой кулинарной продукции горячего завтрака:			
Гарнир: <u>Фире картофельное (150/180г, 5-11г.)</u>			
-цвет: соответствует <input checked="" type="checkbox"/> / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			
-запах: ароматный <input checked="" type="checkbox"/> / затхлый (несвежий)			
Основное (мясная, куриная, рыбная кулинарная продукция)			
-цвет: соответствует <input checked="" type="checkbox"/> / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			

-запах: ароматный ✓ / затхлый (несвежий)			
-свежесть: свежий ✓ / несвежий (черствый, мягкий, нормальный)			
Эстетическое оформление горячего завтрака:			
Эстетически оформленное блюдо ✓ / не эстетически оформленное блюдо			
Допущено к реализации горячее блюдо:	да ✓	нет	
3. Санитарное состояние обеденного зала:			
-наличие графика уборки обеденного зала	да ✓	нет	
-обеззараживание воздуха рециркулятором	да ✓	нет	
-проветривание	да ✓	нет	
-влажная уборка обеденных столов и пола с применением дезсредств	да ✓	нет	
4. Соблюдение работниками пищеблока требований СанПиНа:			
-наличие спецодежды, головных уборов	да ✓	нет	
-наличие масок, перчаток	да ✓	нет	
-наличие мед. книжек, медосмотра, сан. минимума	да ✓	нет	
-наличие и ведение нормативной документации (технологические карты, сборники рецептов, журналов, согласно СанПиНу)	да ✓	нет	Ведутся регулярно / не регулярно
-качество мытья посуды, столовых приборов:	удовы		
-дезинфекция посуды, столовых приборов:	проводится "Дез-кларан"		
5. Организация приема пищи учащимися:			
-наличие и соблюдение графика приема пищи	да ✓	нет	
-наличие оборудованного места для мытья рук	да ✓	нет	
-дезинфекция рук учащимися	да ✓	нет	
-эстетичность оформления обеденного зала	да ✓	нет	
-наличие посадочного места для каждого учащегося	да ✓	нет	
-присутствие классного руководителя или педагога, сопровождающего класс во время питания	да ✓	нет	
-культура принятия пищи учащимися	да ✓	нет	
-наличие ежедневного меню на информационном стенде	да ✓	нет	
-наличие информации по популяризации школьного питания на стенде и школьном сайте	Да ✓	Нет	
-отзывы учащихся о качестве приготовленного блюда	Вкусно ✓	Не вкусно (почему?)	Тяжело нравится, рыбу едят не все, т.к. не любят вообще.

Предложения и рекомендации:

Рекомендуется родителям беседовать с детьми о пользе рыбы.

Blank lined area for text.

Директор МАОУ СОШ №6	<u>Завважин С. А.</u>	
Соц. педагог	<u>Киржичева С. В.</u>	
Зав. производством	<u>Степанова Л. А.</u>	
Медработник	<u>Бадкирева Е. И.</u>	
Представители родительской общественности:	<u>Коскина М. Ю.</u>	
	<u>Митина Е. И.</u>	

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6»
(МАОУ СОШ №6)**

Акт

по итогам проверки качества и организации питания учащихся в школьной
столовой МАОУ СОШ №6.

от 26.05.2023 г.

На основании приказа МАОУ СОШ №6 от 26.05.2023 г. № _____ «О проведении проверки столовой», комиссией по контролю качества и организации питания учащихся в составе:

- Завязкина С.А. директора МАОУ СОШ №6, председателя комиссии,

• членов комиссии:

Бичурова С.В. социального педагога;

Березова Е.И. медицинского работника;

Сидорова Л.А. зав.производством школьной столовой,

• представителей родительской общественности:

представитель родительской общественности 6^б класса

Боскина Марина Юрьевна, Митина Елена
Ивановна

была проведена проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ №6.

Цель проверки:

- проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ №6;

- соблюдение требований и норм СанПиН в период обострения ОРВИ, гриппа и новой коронавирусной инфекции.

Сроки проведения проверки: 26.05.2023 г.

Проверкой установлено:

<i>Яч.об. Рыбешки* Поджаренный (25г) (30г)</i>			
1. Меню экспресс - завтрак <i>Макаронные изделия с соусом, соус бешамель</i>			
-соответствует заявленному	Да ✓	Нет ^(150г)	
-объем порции соответствует заявленному в меню	Да ✓	Нет	
Органолептические свойства готовой кулинарной продукции экспресс - завтрак:			
-цвет: соответствует / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			
-запах: ароматный ✓ / несвежий, затхлый			
-свежесть: свежий ✓ / несвежий (черствый, мягкий, нормальный) <i>(20г)</i>			
2. Меню горячего завтрака на день проверки <i>Митмаи запеченный со сметаной</i>			
-соответствует заявленному	Да ✓	Нет	
-масса порции соответствует заявленной	Да ✓	Нет	
-температура при подаче	горячее	теплое ✓	холодное
Органолептические свойства готовой кулинарной продукции горячего завтрака:			
Гарнир: <i>пюре картофельное (180г)</i>			
-цвет: соответствует ✓ / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			
-запах: ароматный ✓ / затхлый (несвежий)			
Основное (мясная, куриная, рыбная кулинарная продукция)			
-цвет: соответствует ✓ / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			

-запах: ароматный ✓ / затхлый (несвежий)			
-свежесть: свежий ✓ / несвежий (черствый, мягкий, нормальный)			
Эстетическое оформление горячего завтрака:			
Эстетически оформленное блюдо ✓ / не эстетически оформленное блюдо			
Допущено к реализации горячее блюдо:	да ✓	нет	
3. Санитарное состояние обеденного зала:			
-наличие графика уборки обеденного зала	да ✓	нет	
-обеззараживание воздуха реперкулятором	да ✓	нет	
-проветривание	да ✓	нет	
-влажная уборка обеденных столов и пола с применением дезсредств	да ✓	нет	
4. Соблюдение работниками пищеблока требований СанПиНа:			
-наличие спецодежды, головных уборов	да ✓	нет	
-наличие масок, перчаток	да ✓	нет	
-наличие мел. книжек, мелосмотра, сан. минимума	да ✓	нет	
-наличие и ведение нормативной документации (технологические карты, сборники рецептур, журналов, согласно СанПиНу)	да ✓	нет	Ведутся регулярно / не регулярно
-качество мытья посуды, столовых приборов:	удовл.		
-дезинфекция посуды, столовых приборов:	проводится дезсредств		
5. Организация приема пищи учащимися:			
-наличие и соблюдение графика приема пищи	да ✓	нет	
-наличие оборудованного места для мытья рук	да ✓	нет	
-дезинфекция рук учащимися	да ✓	нет	
-эстетичность оформления обеденного зала	да ✓	нет	
-наличие посадочного места для каждого учащегося	да ✓	нет	
-присутствие классного руководителя или педагога, сопровождающего класс во время питания	да ✓	нет	
-культура принятия пищи учащимися	да ✓	нет	
-наличие ежедневного меню на информационном стенде	да ✓	нет	
- наличие информации по популяризации школьного питания на стенде и школьном сайте	Да ✓	Нет	
-отзывы учащихся о качестве приготовленного блюда	Вкусно + все нравится	Не вкусно (почему?) + расхожется, т.е. не все дети.	

Предложения и рекомендации:

Директор МАОУ СОШ №6 Заввадим С.А. 
Соц. педагог Кузнецова С.В. 
Зав. производством Смирнова Л.А. 
Медработник Боденко Е.И. 
Представители родительской
общественности: Колесникова Л.Ю. 
Митина Е.И. 