

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Пермская кадетская школа №1 «Пермский кадетский корпус имени
генералиссимуса А.В.Суворова»

Акт проверки № 1

организации школьного питания в столовой МАОУ ПКШ №1
02.08.2021 г.

На основании программы производственного контроля организации
школьного питания,

Комиссия в составе:

Председатель: Половникова Н.В. – зам.директора по АХЧ,

Члены комиссии:

- Ивашова З.Т.- заведующая столовой,
- Арисова С.Л.- заместитель директора по ВР,
- Адутова А.М. – бухгалтер,
- Санникова Н.М. - медицинский работник,
- Хлебникова Э.С. – член УС МАОУ ПКШ №1.

Составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: Контроль организации питания по плану программы
производственного контроля

Периодичность проверки: 1 раз в год к приемке школы.

Проверено:

№ п/п	Позиция контроля	Ответственное лиц	Результат проверки на момент контроля
	<i>Оборудование моечных пищеблока</i>		
	Обеспеченность столовой металлическими ваннами для мытья посуды, а также оборудование их воздушными разрывами, душевыми насадками	Ивашова З.Т. Половникова Н.В.	Ванны оборудованы воздушными разрывами, душевые насадки исправны. Требуется замена стальной ванны в моечной кухонной посуды.
	Наличие стеллажей с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды высотой нижней полки не менее 50см от пола	Ивашова З.Т. Половникова Н.В.	Стеллажи имеются в достаточном количестве с соответствующими характеристиками.

Председатель комиссии: _____

Половникова Н.В.

Члены комиссии: _____

Арисова С.Л.
Хлебникова Э.С.

Адутова А.М.
Ивашова З.Т.
Санникова Н.М.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Пермская кадетская школа №1 «Пермский кадетский корпус имени
генералиссимуса А.В.Суворова»

Акт проверки № 6

организации школьного питания в столовой МАОУ ПКШ №1
25.05.2021 г.

На основании программы производственного контроля организации
школьного питания,

Комиссия в составе:

Председатель: Половникова Н.В. - заместитель директора по АХЧ

Члены комиссии:

- Ивашова З.Т.- заведующая столовой,
- Арисова С.Л.- зам. директора по ВР,
- Санникова Н.М.- мед.работник,
- Зобнина А.И.- соц. Педагог,
- Хлебникова Э.С. – член УС МАОУ ПКШ №1,
- Утробин Иван, генерал выпуска, учащийся 11А класса

Составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: Контроль организации питания по плану программы
производственного контроля – 1 раз в месяц.

Проверено:

№	Позиция контроля	Ответственное лицо	Результат проверки на момент контроля
<i>Прием и хранение продуктов и продовольственного сырья</i>			
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>Ивашова З.Т./ Медицинский работник</i>	Журнал ведется и заполняется своевременно, ежедневно
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: - маркировка, - накладная с указанием даты выработки, срока реализации, - реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов: декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации. Хранение этих документов (до полной реализации продукта)	<i>Ивашова З.Т./ Медицинский работник</i>	Документы по запросу предоставлены: - удостоверение качества на хлеб (ежедневно) - удостоверение качества безопасности на молочную продукцию, -ветеринарное свидетельство на говядину, - ветеринарное свидетельство и удостоверение качества на куру и яйцо
3	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>Ивашова З.Т./ Медицинский работник</i>	Условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных

			документов частично соблюдаются, на продуктах даты маркировки имеются, температурный режим соблюдается
4	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний гигрометра и термометров записям в журнале. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометров и термометров записям в журнале.	Ивашова З.Т.	Термометр и гигрометр имеются, <u>на момент контроля</u> в исправном состоянии. Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется. Показание термометра соответствует записям в журнале
5	Условия хранения сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	Ивашова З.Т.	Сыпучие продукты хранятся на стеллажах на расстоянии 15 см от пола; к стене не вплотную, на расстоянии. Маркировочные ярлыки в наличии; товарное соседство соблюдается
6	Наличие продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: Полуфабрикаты высокой степени готовности; мясо бескостное; овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	Медицинский работник	Работают на сырье. Имеется цех первичной и вторичной обработки овощей, мясной цех. Поточность соблюдается.
	Оборудование и инвентарь пищеблока		
1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Ивашова З.Т./ медицинский работник	Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой Требуется замена инвентаря .
	Оборудование моечных		
2	Наличие инструкций по применению моющих средств, применяемых в данное время	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	Инструкции по использованию на рабочих местах имеются, сертификаты на моющие средства имеются
3	Соответствие условий сушки, хранения мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши после обработки в промаркированной таре		Условия соответствуют, требуется замена ветоши, мочалок, щеток
4	Соответствие условий собирания пищевых отходов в промаркированные емкости с		Соответствуют

	крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3		
	Санитарное состояние пищеблока		
1	Соблюдение графика проведения генеральных уборок	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	График проведения генеральных уборок имеется, уборки проводятся удовлетворительно
2	Проверка состояния и условий уборочного инвентаря	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте, требуется частичная замена
	Рацион питания		
1	Контроль осуществления правильности закладки продуктов	Бракеражная комиссия	Выдача продуктов осуществлялась 24.05.2021 вечером в соответствии с расходом на 25.05.2021г. Журнал закладок продуктов не ведется

Выводы комиссии:

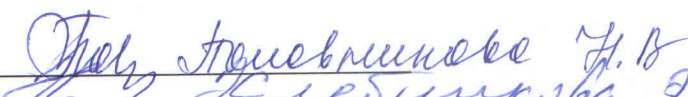
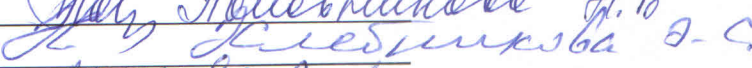
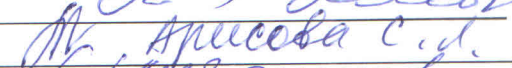
1. Частично заменить уборочный инвентарь;
2. Мойщикам посуды привести в порядок вытяжные колпаки;
3. Провести тщательную генеральную уборку, поскольку проводится уборка удовлетворительно, т.е на «3».

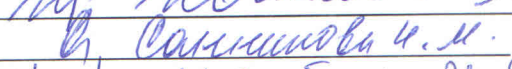
Решение комиссии:

1. результаты проверки рассмотреть на совещании при директоре, отметить сроки исполнения и ответственных для устранения.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:




Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Пермская кадетская школа №1 «Пермский кадетский корпус имени
генералиссимуса А.В.Суворова»

Акт проверки № 7

организации школьного питания в столовой МАОУ ПКШ №1
31.05.2021 г.

На основании программы производственного контроля организации
школьного питания,

Комиссия в составе:

Председатель: Половникова Н.В. - заместитель директора по АХЧ

Члены комиссии:

- Ивашова З.Т.- заведующая столовой,
- Арисова С.Л.- зам. директора по ВР,
- Санникова Н.М.- мед.работник,
- Зобнина А.И.- соц. Педагог,
- Хлебникова Э.С. – член УС МАОУ ПКШ №1,
- Утробин Иван, генерал выпуска, учащийся 11 класса

Составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: Контроль организации питания по плану программы
производственного контроля – 1 раз в квартал.

Проверено:

№	Позиция контроля	Ответственное лицо	Результат проверки на момент контроля
	<i>Прием и хранение продуктов и продовольственного сырья</i>		
1	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	<i>Ивашова З.Т./ Адутова А.М.</i>	Имеются в наличии
2	Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера	<i>Ивашова З.Т./ Адутова А.М.</i>	Имеются в наличии
3	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.	<i>Ивашова З.Т./ Медицинский работник</i>	Сроки реализации отмечаются в журнале скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья соблюдаются
	<i>Оборудование и инвентарь пищеблока</i>		
1	Обеспечение столовой фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой	<i>Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.</i>	Посуда имеется в достаточном количестве.

	посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место		
2	Обеспечение столовой столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	Столовые приборы имеется в достаточном количестве.

Выводы комиссии:

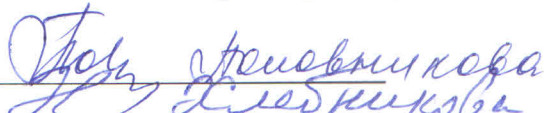
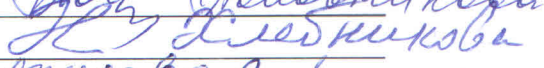
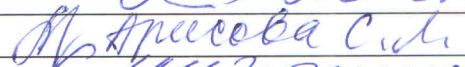
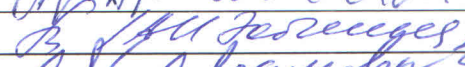
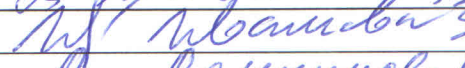
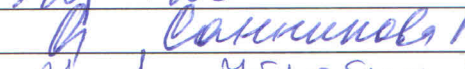
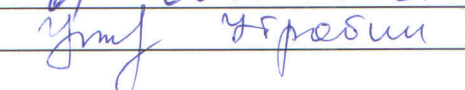
1. Договора на поставку продуктов имеются, требования к качеству продуктов соблюдаются, сопроводительные документы в наличии;
2. Сроки реализации продуктов соблюдаются;
3. Обеспечение столовой посудой и столовыми приборами в достаточном количестве.

Решение комиссии:

1. результаты проверки огласить на совещании при директоре.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 З. Т. Ивашова
 Н. В. Половникова
 С. Л. Арасова
 В. М. Федосеева
 З. Т. Ивашова
 Н. М. Самохина
 Н. А. Егорова

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Пермская кадетская школа №1 «Пермский кадетский корпус имени
генералиссимуса А.В.Суворова»

Акт проверки № 8

организации школьного питания в столовой МАОУ ПКШ №1
28.09.2021 г.

На основании программы производственного контроля организации
школьного питания,

Комиссия в составе:

Председатель: Половникова Н.В. - заместитель директора по АХЧ

Члены комиссии:

- Ивашова З.Т.- заведующая столовой,
- Арисова С.Л.- зам. директора по ВР,
- Санникова Н.М.- мед.работник,
- Зобнина А.И.- соц. Педагог,
- Хлебникова Э.С. – член УС МАОУ ПКШ №1,
- Брайловский Виктор, генерал выпуска, учащийся 11 класса

Составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: Контроль организации питания по плану программы
производственного контроля – 1 раз в месяц.

Проверено:

№	Позиция контроля	Ответственное лицо	Результат проверки на момент контроля
	<i>Прием и хранение продуктов и продовольственного сырья</i>		
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>Ивашова З.Т./ Медицинский работник</i>	Журнал ведется и заполняется своевременно, ежедневно
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: - маркировка, - накладная с указанием даты выработки, срока реализации, - реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов: декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации. Хранение этих документов (до полной реализации продукта)	<i>Ивашова З.Т./ Медицинский работник</i>	Документы по запросу предоставлены: - удостоверение качества на хлеб (ежедневно) - удостоверение качества безопасности на молочную продукцию, -ветеринарное свидетельство на говядину, - ветеринарное свидетельство и удостоверение качества на куру и яйцо
3	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>Ивашова З.Т./ Медицинский работник</i>	Условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных

			документов частично соблюдаются, на продуктах не везде даты маркировки имеются, температурный режим соблюдается
4	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний гигрометра и термометров записям в журнале. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометров и термометров записям в журнале.	Ивашова З.Т.	Термометр и гигрометр имеются, <u>на момент контроля</u> в исправном состоянии. Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется. Показание термометра соответствует записям в журнале
5	Условия хранения сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	Ивашова З.Т.	Сыпучие продукты хранятся на стеллажах на расстоянии 15 см от пола; к стене не вплотную, на расстоянии. Маркировочные ярлыки в наличии; товарное соседство не соблюдается
6	Наличие продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: Полуфабрикаты высокой степени готовности; мясо бескостное; овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	Медицинский работник	Работают на сырье. Имеется цех первичной и вторичной обработки овощей, мясной цех. Поточность соблюдается.
	Оборудование и инвентарь пищеблока		
1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Ивашова З.Т./ медицинский работник	Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой Инвентарь в хорошем состоянии.
	Оборудование моечных		
2	Наличие инструкций по применению моющих средств, применяемых в данное время	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	Инструкции по использованию на рабочих местах имеются, сертификаты на моющие средства имеются
3	Соответствие условий сушки, хранения мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши после обработки в промаркированной таре		Условия соответствуют, замена ветоши, мочалок, щеток не требуется
4	Соответствие условий собирания пищевых отходов в промаркированные емкости с		Соответствуют

	крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3		
	Санитарное состояние пищеблока		
1	Соблюдение графика проведения генеральных уборок	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	График проведения генеральных уборок имеется, уборки проводятся удовлетворительно
2	Проверка состояния и условий уборочного инвентаря	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте, требуется частичная замена
	Рацион питания		
1	Контроль осуществления правильности закладки продуктов	Бракеражная комиссия	Выдача продуктов осуществлялась 27.09.2021 вечером в соответствии с расходом на 28.09.2021г. Журнал закладок продуктов не ведется

Выводы комиссии:

1. Не в полном объеме выполняется маркировка продуктов;
2. Соблюдать товарное соседство при хранении продуктов;
3. Частично заменить уборочный инвентарь (веники и тряпки для вытирания со столов в обеденном зале);
4. Рекомендовано провести тщательную генеральную уборку в обеденном зале.

Решение комиссии:

1. результаты проверки рассмотреть на совещании при директоре, отметить сроки исполнения и ответственных для устранения.

Председатель комиссии: Иванов Н.В.
Члены комиссии: Половникова Н.В.
Анисов С.И.
Брайловский
Васильев
Самойлов

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Пермская кадетская школа №1 «Пермский кадетский корпус имени
генералиссимуса А.В.Суворова»

Акт проверки № 9

организации школьного питания в столовой МАОУ ПКШ №1
30.09.2021 г.

На основании программы производственного контроля организации
школьного питания,

Комиссия в составе:

Председатель: Половникова Н.В. - заместитель директора по АХЧ

Члены комиссии:

- Ивашова З.Т.- заведующая столовой,
- Арисова С.Л.- зам. директора по ВР,
- Санникова Н.М.- мед.работник,
- Зобнина А.И.- соц. Педагог,
- Хлебникова Э.С. – член УС МАОУ ПКШ №1,
- Брайловский Виктор, генерал выпуска, учащийся 11 класса

Составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: Контроль организации питания по плану программы
производственного контроля – 1 раз в квартал.

Проверено:

№	Позиция контроля	Ответственное лицо	Результат проверки на момент контроля
<i>Прием и хранение продуктов и продовольственного сырья</i>			
1	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	<i>Ивашова З.Т./ Адутова А.М.</i>	Имеются в наличии
2	Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера	<i>Ивашова З.Т./ Адутова А.М.</i>	Имеются в наличии
3	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.	<i>Ивашова З.Т./ Медицинский работник</i>	Сроки реализации отмечаются в журнале скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья соблюдаются
<i>Оборудование и инвентарь пищеблока</i>			
1	Обеспечение столовой фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой	<i>Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.</i>	Основная часть посуды имеется в достаточном

	посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место		количестве, недостаточно тарелок для выдачи супов.
2	Обеспечение столовой столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	Столовые приборы имеется в достаточном количестве.

Выводы комиссии:

1. Договора на поставку продуктов имеются, требования к качеству продуктов соблюдаются, сопроводительные документы в наличии;
2. Сроки реализации продуктов соблюдаются;
3. Обеспечение столовой посудой и столовыми приборами в достаточном количестве.
4. Требуется приобрести тарелки для супа в необходимом количестве.

Решение комиссии:

1. результаты проверки огласить на совещании при директоре.

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

Татьяна Петровна Иванова Н.В.
 Елена Александровна Половникова Е.С.
 Мария Сергеевна Арасова С.Д.
 В.И. Яковлев
 Брайновский
 М.А. Мамба
 С.А. Савинова Ч.М.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Пермская кадетская школа №1 «Пермский кадетский корпус имени
генералиссимуса А.В.Суворова»

Акт проверки № 10

организации школьного питания в столовой МАОУ ПКШ №1
28.10.2021 г.

На основании программы производственного контроля организации
школьного питания,

Комиссия в составе:

Председатель: Половникова Н.В. - заместитель директора по АХЧ

Члены комиссии:

- Ивашова З.Т. - заведующая столовой,
- Арисова С.Л. - зам. директора по ВР,
- Санникова Н.М. - мед. работник,
- Зобнина А.И. - соц. Педагог,
- Хлебникова Э.С. – член УС МАОУ ПКШ №1,
- Брайловский Виктор, генерал выпуска, учащийся 11 класса

Составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: Контроль организации питания по плану программы
производственного контроля – 1 раз в месяц.

Проверено:

№	Позиция контроля	Ответственное лицо	Результат проверки на момент контроля
	<i>Прием и хранение продуктов и продовольственного сырья</i>		
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>Ивашова З.Т./ Медицинский работник</i>	Журнал ведется и заполняется своевременно, ежедневно
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: - маркировка, - накладная с указанием даты выработки, срока реализации, - реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов: декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации. Хранение этих документов (до полной реализации продукта)	<i>Ивашова З.Т./ Медицинский работник</i>	Документы по запросу предоставлены: - удостоверение качества на хлеб (ежедневно) - удостоверение качества безопасности на молочную продукцию, - ветеринарное свидетельство на говядину, - ветеринарное свидетельство и удостоверение качества на куру и яйцо
3	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>Ивашова З.Т./ Медицинский работник</i>	Условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных

			документов частично соблюдаются, на продуктах не везде даты маркировки имеются, температурный режим соблюдается
4	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний гигрометра и термометров записям в журнале. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометров и термометров записям в журнале.	Ивашова З.Т.	Термометр и гигрометр имеются, <u>на момент контроля</u> гигрометр находится в неисправном состоянии. Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется. Показание термометра соответствует записям в журнале
5	Условия хранения сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	Ивашова З.Т.	Сыпучие продукты хранятся на стеллажах на расстоянии 15 см от пола; к стене не вплотную, на расстоянии. Маркировочные ярлыки в наличии; товарное соседство соблюдается
6	Наличие продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: Полуфабрикаты высокой степени готовности; мясо бескостное; овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	Медицинский работник	Работают на сырье. Имеется цех первичной и вторичной обработки овощей, мясной цех. Поточность соблюдается.
	Оборудование и инвентарь пищеблока		
1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Ивашова З.Т./ медицинский работник	Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой Инвентарь в хорошем состоянии.
	Оборудование моечных		
2	Наличие инструкций по применению моющих средств, применяемых в данное время	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	Инструкции по использованию на рабочих местах имеются, сертификаты на моющие средства имеются
3	Соответствие условий сушки, хранения мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши после обработки в промаркированной таре		Условия соответствуют, требуется замена ветоши, мочалок, щеток не требуется

4	Соответствие условий собирания пищевых отходов в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3		Соответствуют
Санитарное состояние пищеблока			
1	Соблюдение графика проведения генеральных уборок	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	График проведения генеральных уборок имеется, уборки проводятся удовлетворительно
2	Проверка состояния и условий уборочного инвентаря	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте, требуется частичная замена
Рацион питания			
1	Контроль осуществления правильности закладки продуктов	Бракеражная комиссия	Выдача продуктов осуществлялась 27.10.2021 вечером в соответствии с расходом на 28.10.2021г. Журнал закладок продуктов не ведется

Выводы комиссии:

1. Требуется замена гигрометра;
2. Требуется заменить тряпки в моечном цехе.

Решение комиссии:

1. результаты проверки рассмотреть на совещании при директоре, отметить сроки исполнения и ответственных для устранения.

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

Ивашова З.Т. / Половникова Н.В.
 Шенников А.С.
 Шенников А.С.
 Шенников А.С.
 Шенников А.С.
 Шенников А.С.