

Форма оценочного листа

Наименование ОО ШКОЛА № 18

Дата проведения проверки: 31.01.2024г

Инициативная группа, проводившая проверку:

1.Ф.И.О. Лука Юлия Викторовна номер тел. 8(918)1947473

2.Ф.И.О. Камомичева Юлия Владимировна номер тел. 8(929)7726042

3.Ф.И.О. Бозуля Анастасия Юмановна номер тел. 89086802191

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися	
	Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	да
	Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук	да
	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	да
2	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	да
3	Наличие в обеденном зале стенда для потребителей	да
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	да
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	да
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	нет
7	Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	да
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	да
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	да
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	да
11	Санитарное состояние обеденного зала	
	Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств	да
	Качественно ли проведена уборка	да
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	нет
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки	
	Эстетичное оформление дегустированного блюда	да
	Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно)	вкусно
Выводы по организации питания учащихся в школе		
<u>Открытое меню детям нравится</u>		

1.Ф.И.О. Лука Ю.В. подпись [подпись]

2.Ф.И.О. Камомичева Ю.В. подпись [подпись]

3.Ф.И.О. Бозуля А.Р. подпись [подпись]

Форма оценочного листа

Наименование ОО ШКОЛЫ №18

Дата проведения проверки: 23.01.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

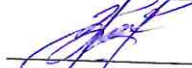
1. Ф.И.О. Мишоненко Татьяна Александровна номер тел. 89284009061


2. Ф.И.О. Запаросея Анна Владимировна номер тел. 89184613283

3. Ф.И.О. Зозуля Анастасия Демановна номер тел. 89086802191

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися	
	Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	да
	Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук	да
	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	да
2	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	да
3	Наличие в обеденном зале стенда для потребителей	да
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	да
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	да
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	да
7	Наличие на стенде цикличного меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	да
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	да
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	да
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	да
11	Санитарное состояние обеденного зала	
	Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств	да
	Качественно ли проведена уборка	да
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	нет
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки	
	Эстетичное оформление дегустированного блюда	да
	Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно)	вкусно
Выводы по организации питания учащихся в школе		

1. Ф.И.О. Мишоненко Т.А. подпись 

2. Ф.И.О. Запаросея А.А. подпись 

3. Ф.И.О. Зозуля А.В. подпись 

Форма оценочного листа

Наименование ОО АБОУ СОШ № 18

Дата проведения проверки: 22.01.2024


Инициативная группа, проводившая проверку:

1.Ф.И.О. Семаненко Татьяна Владимировна номер тел. +790547017


2.Ф.И.О. Зозуля Анастасия Юлиановна номер тел. 89086802197

3.Ф.И.О. Иванченко Мария Яковлевна номер тел. +79186325911

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися	
	Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	да
	Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук	да
	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	да
2	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	да
3	Наличие в обеденном зале стенда для потребителей	да
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	да
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	да
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	нет
7	Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	да
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	да
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	да
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	да
11	Санитарное состояние обеденного зала	
	Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств	да
	Качественно ли проведена уборка	нет
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	нет
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки	
	Эстетичное оформление дегустированного блюда	да
	Органолептическая оценка качества готовых блюд (<u>вкусно, не вкусно</u>)	вкусно
Выводы по организации питания учащихся в школе		

1.Ф.И.О. Семаненко Т. Ю. подпись 

2.Ф.И.О. Зозуля А. Р. подпись 

3.Ф.И.О. Иванченко М. Я. подпись 

Форма оценочного листа

Наименование ОО МКОУ СОШ №18

Дата проведения проверки: 05.02.2024г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1.Ф.И.О. Харченко Наталья Александровна номер тел. 89184628104

2.Ф.И.О. Харченко Кристиана Александровна номер тел. 8918449860

3.Ф.И.О. Возуля Анастасия Романовна номер тел. 89086802191

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися	
	Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	+
	Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук	-
	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	+
2	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	-
3	Наличие в обеденном зале стенда для потребителей	+
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	-
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	+
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	+
7	Наличие на стенде цикличного меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	+
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	+
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	+
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	+
11	Санитарное состояние обеденного зала	+
	Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств	+
	Качественно ли проведена уборка	+
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	нет
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	-
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки	✓
	Эстетичное оформление дегустированного блюда	✓
	Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно)	+
Выводы по организации питания учащихся в школе		

1.Ф.И.О. Харченко Н.А. подпись [подпись]

2.Ф.И.О. Харченко К.А. подпись [подпись]

3.Ф.И.О. Возуля А.Р. подпись [подпись]

Форма оценочного листа

Наименование ОО МБОУ СОШ №18

Дата проведения проверки: 6.02.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ф.И.О. Колосницкая Нелли Александровна номер тел. 8988352854
 2. Ф.И.О. Мамуров Татьяна Владимировна номер тел. 89181682367
 3. Ф.И.О. Зозуля Анастасия Павловна номер тел. 89086802197

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися	
	Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	да
	Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук	да
	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	да
2	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	да
3	Наличие в обеденном зале стенда для потребителей	да
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	да
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	да
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	да
7	Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	да
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	да
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	да
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	да
11	Санитарное состояние обеденного зала	
	Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств	да
	Качественно ли проведена уборка	да
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	нет
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки	
	Эстетичное оформление дегустированного блюда	да
	Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно)	да
Выводы по организации питания учащихся в школе		

1. Ф.И.О. Колосницкая Н. А. подпись [подпись]

2. Ф.И.О. Мамуров Т. В. подпись [подпись]

3. Ф.И.О. Зозуля А. П. подпись [подпись]

Форма оценочного листа

Наименование ОО МБОУ СОШ №18

Дата проведения проверки: 16.07.2024г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1.Ф.И.О. Машаев М.В.

номер тел. 89183546335

2.Ф.И.О. Захаров К.С.

номер тел. 8918986906

3.Ф.И.О. Зозуля А.Д.

номер тел. 89086802791

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися	
	Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	да
	Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук	да
	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	да
2	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	да
3	Наличие в обеденном зале стенда для потребителей	да
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	да
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	да
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	нет
7	Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	да
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	да
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	да
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	да
11	Санитарное состояние обеденного зала	
	Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств	да
	Качественно ли проведена уборка	да
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	нет
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	да
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки	
	Эстетичное оформление дегустированного блюда	да
	Органолептическая оценка качества готовых блюд (<u>вкусно</u> , не вкусно)	вкусно

Выводы по организации питания учащихся в школе

В школе осуществляется выдача качественных блюд в соответствии с нормами питания для обучающихся. Детям свободно нравятся плод, варенная картошка, запеканка.

1.Ф.И.О. Машаев М.В.

подпись

2.Ф.И.О. Захаров К.С.

подпись

3.Ф.И.О. Зозуля А.Д.

подпись

Форма оценочного листа

Наименование ОО МБОУ СОШ №18

Дата проведения проверки: 17.01.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ф.И.О. Бурлаткина Татьяна Юрьевна

номер тел. 89186400056

2. Ф.И.О. Трушкова Екатерина Николаевна

номер тел. 89183382057

3. Ф.И.О. Зозуля Анастасия Романовна

номер тел. 89086802197

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися	
	Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	да
	Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук	да
	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	да
2	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	да
3	Наличие в обеденном зале стенда для потребителей	да
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	да
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	да
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	нет
7	Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	да
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	да
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	да
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	да
11	Санитарное состояние обеденного зала	
	Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств	да
	Качественно ли проведена уборка	да
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	нет
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки	
	Эстетичное оформление дегустированного блюда	да
	Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно)	вкусно
Выводы по организации питания учащихся в школе		

1. Ф.И.О. Бурлаткина Т.Ю.

подпись

2. Ф.И.О. Трушкова Е.Н.

подпись

3. Ф.И.О. Зозуля А.Р.

подпись

Форма оценочного листа

Наименование ОО МБОУ СОШ №18

Дата проведения проверки: 10.01.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

1.Ф.И.О. Зозуля Анастасия Романовна номер тел. 89086802191

2.Ф.И.О. Назаренко Вера Викторовна номер тел. 89094433464

3.Ф.И.О. Зозуля Илона Игоревна номер тел. 89183546339

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися	
	Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	да
	Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук	да
	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	да
2	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	да
3	Наличие в обеденном зале стенда для потребителей	да
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	да
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	да
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	да
7	Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	да
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	да
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	да
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	да
11	Санитарное состояние обеденного зала	
	Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств	да
	Качественно ли проведена уборка	да
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	нет
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки	
	Эстетичное оформление дегустированного блюда	да
	Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно)	вкусно
Выводы по организации питания учащихся в школе		

1.Ф.И.О. Зозуля А.Р. подпись [подпись]

2.Ф.И.О. Назаренко В.В. подпись [подпись]

3.Ф.И.О. Зозуля И.И. подпись [подпись]

Форма оценочного листа

Наименование ОО МБОУ СОШ №18

Дата проведения проверки: 25.12.2013г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ф.И.О. Возуля Анастасия Юлиановна номер тел. 89086801794

2. Ф.И.О. Чермоков Зинаида Сергеевна (кл. рук.) номер тел. 8918474014

3. Ф.И.О. Родик Елена Александровна номер тел. 89183378614

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися	
	Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	да
	Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук	да
	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	да
2	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	да
3	Наличие в обеденном зале стенда для потребителей	да
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	да
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	да
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	да
7	Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	да
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	да
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	да
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	да
11	Санитарное состояние обеденного зала	
	Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств	да
	Качественно ли проведена уборка	да
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	нет
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки	
	Эстетичное оформление дегустированного блюда	да
	Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно)	вкусно
Выводы по организации питания учащихся в школе		

1. Ф.И.О. Возуля А. Р. подпись [подпись]

2. Ф.И.О. Чермоков З. С. подпись [подпись]

3. Ф.И.О. Родик А. А. / кл. рук. ком. подпись [подпись]

Форма оценочного листа

Наименование ОО МБОУ СОШ №18

Дата проведения проверки: 26.12.2023

Инициативная группа, проводившая проверку:

1.Ф.И.О. Клиуренко Т.А.

номер тел. 801814498

2.Ф.И.О. Зозуля Анастасия Владимировна

номер тел. 89088802191

3.Ф.И.О. Вилогошко Тамара Викторовна

номер тел. 8/989/349-05

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися	
	Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	да
	Наличие одноразовых ^{полотенц} полотенец, электросушилок для сушки рук	нет
	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	да
2	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	нет
3	Наличие в обеденном зале стенда для потребителей	да
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	нет
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	?
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	да
7	Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	да
		да
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	да
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бригадной комиссии	да
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	да
11	Санитарное состояние обеденного зала	
	Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств	да
	Качественно ли проведена уборка	да
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	нет
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки	
	Эстетичное оформление дегустированного блюда	да
	Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно)	вкусно
Выводы по организации питания учащихся в школе		
<p><i>Столовая в полной мере обеспечивает стандартизацию, правильными, горячими питанием обучающихся. В обеденном зале столовой соблюдаются санитарно-гигиенические нормы.</i></p>		

1.Ф.И.О. Клиуренко Т.А.

подпись

2.Ф.И.О. Зозуля А.В.

подпись

3.Ф.И.О. Вилогошко Т.В.

подпись