

П Р И К А З

**«09» января 2023 г.
Об организации питания детей
в МДОУ детский сад № 9 города
Алушты на 2023 год**

**№ 13
г.Алушта**

В соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № 32, санитарными правилами СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 №28, **Положением по организации питания** обучающихся МДОУ детский сад № 9 города Алушты, утвержденного приказом **№ 81 от 12.04.2021г.**

с целью обеспечения полноценного рационального питания, предотвращения пищевых отравлений и выполнения санитарно-гигиенических правил и норм

Приказываю:

1. Утвердить четырехразовый режим питания и график выдачи блюд с пищеблока на группы.
2. Утвердить **Положения о бракеражной комиссии** (Приложение 1)
3. Назначить бракеражную комиссию в составе::

Председатель комиссии - заведующая Бабанина Л.А

Члены комиссии: медсестра ЦГБ

председатель ППО Шантарина Т.Я.

повар Негора А.Л.

завхоз Лукьянова Н.М.

Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
 - контролируют организацию работы на пищеблоке;
 - следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - следят за правильностью составления меню;
 - присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
 - осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
 - проводят органолептическую оценку готовой пищи; проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции и др.
6. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

7. Комиссии по бракеражу продуктов питания и продовольственного сырья:

- 7.1. Проводить оценивание качества продуктов питания и продовольственного сырья в соответствии с требованиями действующего законодательства и **Положения о бракеражной комиссии**, утвержденного приказом № 13 от 09.01.2023г.
- 7.2. Принимать продукты только при наличии сопроводительных документов, которые подтверждают их происхождение, безопасность и качество, в соответствии с требованиями государственных стандартов.
- 7.3. При установлении недоброкачества какого-нибудь продукта вернуть его поставщику.
- 7.4. При выявлении материально-ответственным лицом недостачи или излишка одного из видов продуктов в дальнейшем принимать продукты с участием представителя поставщика, а также председателя профсоюзной организации дошкольного образовательного учреждения Шантариной Т.Я., результаты оформлять актом приема.

8. Медсестре ЦГБ:

- 8.1. Контролировать выполнение технологий приготовления блюд поварами.
- 8.2. Снимать пробы блюд за полчаса до выдачи еды на группы в объеме не больше одной порции, в соответствии с перечнем блюд приведенных в меню – раскладке, при температуре, при которой употребляется блюдо. Результаты снятия проб вносить в Журнал бракеража готовой продукции.
- 8.3. Присутствовать во время отбора проб поварами.
- 8.4. Контролировать безопасность и качество продуктов и продовольственного сырья, которые поступают в учреждение, регистрировать в Журнале бракеража сырых продуктов сведения о качестве продуктов, которые быстро портятся.
- 8.5. Присутствовать во время контрольной зачистки свежих овощей, результатов обработки, отходов после холодной обработки или другой термообработки рыбы, мяса с отметкой в Журнале учета отходов.
- 8.11. Контролировать санитарное состояние пищеблока и групп ДООУ.
- 8.12. Контролировать своевременное прохождение медосмотров и санитарных минимумов работниками.
- 8.13. Контролировать выполнение правил личной гигиены персоналом, проверять отсутствие гнойничковых заболеваний и острых респираторных заболеваний у работников пищеблока с фиксированием в Журнале здоровья работников пищеблока.

9. Полная материальная ответственность за прием, сбережение и выдачу продуктов питания и тары, а также ответственность за качество и ассортимент продуктов питания и продовольственного сырья, которые приняты на склад, придерживаясь требований санитарного законодательства к их хранению возлагается на завхоза ДООУ Лукьянову Н.М.

10. Завхозу Лукьяновой Н.М.:

- 10.1. Ежедневно на каждый следующий день составлять меню – раскладку с обозначением количества категорий и диетического питания в соответствии с наличием продуктов питания и с учетом примерного двухнедельного меню на **летне-осенний** и **зимне-весенний периоды** для детей от 3-х до 7-ми лет **муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 9 «Гвоздичка» города Алушты, утвержденного 04.04.2022г. приказом № 64/1**, картотеки блюд.
- 10.2. Во время составления меню – раскладки придерживаться распределения еды по калорийности в течение дня ориентировочного объема готовых блюд и отдельных продуктов для детей разных возрастных групп.
- 10.3. Ежедневно размещать заверенное руководителем ДООУ ежедневное меню с обозначенным выходом каждого блюда возле окна выдачи еды с пищеблока и в информационных уголках для родителей.

- 10.4. Ежедневно проводить С – витаминизацию блюд и производить соответствующую запись в Журнале учета норм питания и меню – раскладке.
- 10.5. Контролировать выполнение норм питания в образовательном учреждении. Анализировать выполнение утвержденного набора продуктов ежемесячно каждые 10 дней, в течение года с учетом норм замены продуктов по энергоценности, при необходимости проводить корректирование питания с занесением в Журнал учета выполнения норм питания
- 10.6. При заказе продуктов питания придерживаться раздела продуктового набора по основным группам и видам продуктов в соответствии с требованиями действующего законодательства.
- 10.7. Ежедневно осуществлять заявки на продукты питания поставщикам по соответствующей форме. Отмечать выполнение заявок.
- 10.8. Не заказывать, не принимать продукты, запрещенные Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 для употребления в ДОУ.
- 10.9. Контролировать условия доставки продуктов питания и продовольственного сырья в ДОУ.
- 10.10. Обеспечить двухнедельный запас продуктов длительного срока хранения.
- 10.11. Осуществлять учет продуктов питания и продовольственного сырья в Книге складского учета, строго придерживаться условий хранения и сроков реализации продуктов питания и продовольственного сырья.
11. Ответственность за сбережение и использование дневного запаса продуктов, за полноту закладки продуктов и выход блюд, за качество и своевременное приготовление еды, за соблюдение технологии приготовления, за отбор и сбережение суточной пробы блюд, за соблюдение правил личной гигиены, за санитарное состояние помещений пищеблока возлагается на поваров **Негора А.Л. и Кирьякову Е.В.**

12. Поварам: Негора А.Л. и Кирьяковой Е.В.

- 12.1. Обеспечивать ежедневно все группы МДОУ достаточным количеством кипяченой воды.
- 12.2. Проводить контрольную зачистку свежих овощей в присутствии медицинской сестры, результаты обработки, отходы после холодной обработки или другой термообработки рыбы, мяса отмечать в Журнале учета отходов.
- 12.3. Составлять акт с привлечением председателя ППО МДОУ Шантариной Т.Я. если общий вес отходной части пищевых продуктов превышает стандартные отходы, и отмечать фактическое количество отходов в тетради учета отходов.
- 12.4. Сохранять до вечера отходы мяса, рыбы, яиц и др.
- 12.5. Отбирать пробы с котла в объеме порции для детей младшей возрастной группы в чистую посуду с крышкой до раздачи еды на группы в присутствии медицинской сестры, пробы ежедневно хранить на пищеблоке в холодильнике в течение суток.
- 12.6. Выдавать готовые блюда только после снятия пробы медсестрой и с ее разрешения, в соответствии с утвержденным графиком выдачи еды с пищеблока на группы, только в посуду с соответствующей маркировкой.
- 12.7. Строго выполнять санитарно – гигиенические и противоэпидемиологические требования во время хранения, кулинарной обработки продуктов питания, соблюдая последовательность производственного процесса и технологий приготовления еды для детей.
- 12.8. Не допускать на пищеблок посторонних людей, персонал без санитарной одежды.
- 12.9. Личной подписью отмечать в Журнале здоровья сотрудников пищеблока отсутствие дизфункций кишечника и острых респираторных инфекций.
- 12.10. Использовать только по назначению оборудование, посуду, инвентарь пищеблока.
- 12.11. Ежедневно принимать хлеб и молоко, проверять их количество и качество.

13. Помощникам воспитателей:

- 13.1. Принимать еду на группу только в промаркированных закрытых крышками ведрах и кастрюлях в соответствии с утвержденным графиком в чистой спецодежде, с чистыми руками
- 13.2. Менять кипяченую воду не реже одного раза в сутки, охлаждать ее до комнатной температуры и сохранять в хорошо вымытой посуде, обеспечивать водой детей по индивидуальной потребности.
- 13.3. Сервировать столы в соответствии с меню перед каждым приемом еды.

13.4. Осуществлять выдачу готовых блюд и отдельных продуктов, учитывая потребности каждого ребенка, выдавать детям блюда в полном объеме в соответствии с Инструкцией.

14. Воспитателям:

14.1. Уделять внимание формированию культурно – гигиенических навыков во время приема пищи.

14.2. Учить детей правильно пользоваться ложкой, вилок, ножом, салфеткой, приучать детей сидеть за столом в аккуратном виде, с чистыми руками; учить детей есть аккуратно, сидеть за столом правильно.

14.3. Закрепить за каждым ребенком постоянное место за столом. Размер стола и стула подбирать в соответствии с ростом ребенка.

14.4. Соблюдать режим питания детей.

14.5. Учить детей, начиная с четырех летнего возраста дежурить в группе во время приема еды с использованием санитарной одежды.

14.6. Не сажать детей за столы до окончания сервировки.

14.7. Вопросы рационального питания рассмотреть на родительских собраниях, разместить в информационных уголках для родителей рекомендации к организации питания дома.

15. Бракеражной комиссии составить отдельный план работы и поквартально проводить проверку организации питания детей в МДОУ. В конце года предоставлять отчет о своей работе на производственном совещании коллектива.

16. С целью предупреждения заболевания острыми кишечными инфекциями и пищевых отравлений, запретить приносить родителям в МДОУ для поздравления детей кремовые изделия (торты, пирожные), мороженое, напитки, в частности газированные и др.

17. Контроль за исполнением данного приказа остается за руководителем или лицом его замещающим.

Заведующий МДОУ детский
сад № 9 города Алушты

Л.А. Бабанина

Приложение 1 к приказу
№ 13 от 09.01.2023г.

Согласованно
Председатель профсоюзной
первичной организации
МДОУ детский сад № 9
Города Алушты
_____ Т.Я. Шантарина

Утверждено
приказом от 09.01.2023г. № 13
Заведующий МДОУ детский сад № 9
города Алушты
_____ Л.А.Бабанина

Положение о бракеражной комиссии

МДОУ детский сад № 9 города Алушты

I. Общие положения.

Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами образовательной организации.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива образовательной организации. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя образовательной организации.

2.2. В состав бракеражной комиссии могут входить:

- Председатель комиссии (представитель администрации образовательной организации);

Члены комиссии:

- шеф-повар;
- медработник;
- заведующий по хозяйственной части (кладовщик).

III. Деятельность комиссии.

3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следят за правильностью составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям-воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи; проверяют соответствие объемов

приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

IV. Требования к оформлению документации.

4.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции и др.

4.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

V. Заключительные положения.

V. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

VI. Администрация образовательной организации при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

VII. Администрация образовательной организации обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Приложение 1
к «Положению о бракеражной комиссии
МДОУ детский сад № 9 города Алушты»

Методика проведения органолептической оценки пищи членами бракеражной комиссии

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, которым определяют внешний вид пищи, ее цвет. Осмотр лучше проводить при дневном свете.

2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются определениями: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

5. Органолептическая оценка первых блюд.

5.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

5.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и

других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).

5.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

5.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

5.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус.

Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

5.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

5.7. Органолептическая оценка вторых блюд.

5.8. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

5.9. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

5.10. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

12.5. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после запекания.

5.12. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

5.13. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

5.14. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а запеченная –

приятный слегка заметный привкус свежего масла, на котором ее запекали. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, форма нарезки сохраняется.

5.15. Критерии оценки качества блюд:

- «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить (блюдо к раздаче не допускается, требуется его замена).

Приложение 2
к «Положению о бракеражной комиссии
МДОУ детский сад № 9 города Алушты»

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

1. Мясо.

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса - мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем поверхность, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-серого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой - небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

2. Колбасные изделия.

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

3. Рыба.

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после отта-

ивания плотное, не отстаёт от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

4. Молоко и молочные продукты.

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

5. Яйца.

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся, всплывают.

С приказом № 13 от 11.01.2021г. «Об организации питания детей в МДОУ детский сад № 9 города Алушты на 2021 год ознакомлены:

№ п/п	Фамилия И.О.	подпись
1.	Лукьянова Н.М.	
2.	Негора А.Л.	
3.	Кирьякова Е.В.	
4.	Пирс Т.А.	
5.	Бурцева Л.А.	
6.	Штанева О.В.	
7.	Гукина Н.В.	
8.	Грицюта О.И.	
9.	Зивенко Н.А.	
10.	Кондратьюк Н.А.	
11.	Моргунова Г.С.	
12.	Малиновская С.В.	
13.	Орленко В.А.	
14.	Погрибняк Е.С.	
15.	Сербина Е.А.	
16.	Грисюк Т.С.	
17.	Коротких Ю.С.	
18.	Цветкова Л.А.	
19.	Яньшева С.А.	
20.		
21.		