

Акт №1

проверки организации питания в МОУ «Школа № 2 имени Героя Советского Союза А.И. Еременко» г. Алушты

от 10.09.2025 г

Комиссия родительского контроля за организацией питания в МОУ «Школа № 2 имени Героя Советского Союза А.И. Еременко» г. Алушты в составе:

председатель комиссии - Скрипникова М.Н., директор школы
состав комиссии:

Чибисова А.Н.- заместитель директора по УВР

Бережнюк М.Б.- учитель начальных классов

Голощاپова О.Г. - представитель родительского комитета

Чернолоз О.Л.. - представитель родительского комитета

Головаш Д.А.- представитель родительского комитета

проверила организацию питания учащихся в МОУ «Школа №2 имени Героя Советского Союза А.И. Еременко» г. Алушты и установила:

- 1.В школе организовано питание для учащихся 1-4 классов (горячие завтраки) за счет средств республиканского бюджета, учащиеся 1-11 классов, относящиеся к льготной категории (горячие обеды), учащиеся 1-5 классов, относящиеся к льготным категориям (горячие завтраки) за счет средств местного бюджета, учащиеся, посещающие занятия внеурочной деятельности (за счет средств родителей).
- 2.Возможность получать горячее питание и буфетную продукцию предоставлена 100 % учащихся питаются.
- 3.Горячими завтраками обеспечены 440 учащихся 1-4 классов;
- 4.Горячими обедами – 230 учащихся 1-11 классов льготных категорий;
- 5.Горячими завтраками - 132 учащихся 5-11 классов льготных категорий.
- 6.За счет средств родителей – 872 учащихся (свободное меню, буфетная продукция)
- 7.Процент охвата учащихся питанием: 100%

Условия для организации питания:

- 1.Имеется пищеблок и столовая с посадочной вместимостью на 150 мест.
- 2.Питание осуществляется ООО «Аркада» под руководством генерального директора Стависского А.Б. директором ООО Глобал Фуд» Сафарян Л.С.
- 3.Приказами «О родительском контроле за питанием» № 321 от 25.08.2025, «О бракеражной комиссии» № 319 от 25.08.2025, «Об организации бесплатным питанием детей льготных категорий» № 322 от 25.08.2025, «Об утверждении графике приема пищи» № 314 от 25.08.2025 утверждены режимные моменты по организации питания, состав бракеражной комиссии, состав общественной комиссии по контролю за организацией питания в МОУ «Школа № 2» г. Алушты.
4. В наличии имеется основное десятидневное меню для питания учащихся в общеобразовательных учреждениях (возрастная категория 7-11 лет), основное

десятидневное меню для питания учащихся в общеобразовательных учреждениях (возрастная категория 12 лет и старше), утвержденное и согласованное в установленном порядке 31.08.2025 г. Экспертное заключение о соответствии санитарным правилам и нормативам перспективного меню.

5. Вывешивается утвержденное ежедневное меню.

6. Наличие документов, подтверждающих качество продуктов (сертификатов, качественных удостоверений, журнала бракеража сырой продукции) имеется.

7. Регулярно, согласно графику проводятся влажная уборка и проветривание помещения.

8. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов.

9. Перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником МОУ на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Работники пищеблока внешне здоровы, работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под косынками или колпакам

10. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным руководителем. В обеденном зале находится и следит за порядком дежурный учитель. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. В отдельном отсеке обеденного зала расположены 6 умывальников с горячей и холодной водой. Имеется мыло и одноразовые полотенца, полотенце-сушилки.

11. На момент проверки не своевременно явился дежурный учитель.

12. Зафиксирован случай несоблюдения графика приема пищи учащимися 1-В класса и 1-Б класса.

Выводы, предложения

1. В основном организация питания в МОУ «Школа №2» города Алушты осуществляется согласно требованиям СанПиН.

2. Организаторам питания придерживаться примерного десятидневного меню, использовать для приготовления пищи все необходимые продукты.

3. Строго соблюдать график дежурства учителей по столовой.

4. Не допускать несоблюдения графика питания.

5. Не допускать приема пищи учащимися без соблюдения правил личной гигиены.

6. Не допускать, чтобы учащиеся ели остывший обед или приходили не в свое время.

Подписи членов комиссии

Скрипникова М.Н. - директор школы

Чибисова А.Н. - заместитель директора по УВР

Бережнюк М.Б. - учитель начальных классов

Голощапова О.Г. - представитель родительского комитета

Чернолоз О.Л. - представитель родительского комитета

Головаш Д.А. - представитель родительского комитет

Акт №6

проверки организации питания в МОУ «Школа № 2 им. Героя Советского
Союза А.И. Еременко» г. Алушты

от 17.02.2026г

Комиссия родительского контроля за организацией питания в МОУ «Школа № 2 имени
Героя Советского Союза А.И. Еременко» г. Алушты в составе:

председатель комиссии - Скрипникова М.Н., директор школы
состав комиссии:

Чибисова А.Н.- заместитель директора по УВР

Бережнюк М.Б.- учитель начальных классов

Голощاپова О.Г. - представитель родительского комитета

Чернолоз О.Л.. - представитель родительского комитета

Головаш Д.А.- представитель родительского комитета

проверила организацию питания учащихся в МОУ «Школа №2 имени Героя Советского
Союза А.И. Еременко» г. Алушты и установила:

Выводы о соблюдении ТБ на пищеблоке:

1.Наличие инструкций по ТБ имеется на всех рабочих местах, имеется заземления электроприборов, имеются резиновые коврики на полу у электроприборов и электрооборудования, наличие маркировки номинального напряжения на розетках и выключателях, наличие стандартных светильников с герметично закрытыми плафонами, на пищеблоке есть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах, работники пищеблока работают в спецодежде, волосы заправлены под косынками или колпаками, регулярно, согласно графику проводятся влажная уборка и проветривание помещения, имеется огнетушитель, работа с дезинфицирующими средствами и мойка посуды осуществляется в резиновых перчатках.

2.Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов.

Результаты ежедневного осмотра работников кухни медицинским работником

Перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником МОУ на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Работники пищеблока внешне здоровы, работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под косынками или колпакам

Подвоз продуктов осуществляется ежедневно с понедельника по пятницу в 9.15 часов. Паспорт установленного образца на транспортное средство имеется. Машина чистая. Кузов автотранспорта обит изнутри материалом, поддающимся мойке. Наблюдается отсутствие стеллажей. Лица (два человека), сопровождающие груз и осуществляющие транспортировку одеты в специальную одежду (халаты, рукавицы), имеют медицинскую книжку с пройденным медосмотром и гигиенической аттестацией.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (данные бракеражного журнала)

Результаты проверки маркировки столов, посуды, инвентаря, ножей, досок для приготовления пищевых блюд на кухне пищеблоков:

Все столы промаркированы. Посуда, инвентарь промаркированы. Разделочные доски маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: МВ — мясо вареное, ОС — овощи сырые, ОВ — овощи вареные, РВ — рыба вареная, МГ — мясная гастрономия, РГ — рыбная гастрономия, Х — хлеб, ОК — овощи квашенные и т.д. Инструменты (ножи) закреплены за рабочим местом и соответственно маркированы.

В обеденном зале вывешено утвержденное меню. Обучающиеся находятся в обеденном зале только на переменах, после окончания последнего урока и во время, отведенное графиком питания для их класса. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным руководителем. В обеденном зале находится и следит за порядком дежурный учитель. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. В отдельном отсеке обеденного зала расположены 6 умывальников с горячей и холодной водой. Имеется мыло и одноразовые полотенца, полотенце-сушилки.

В школе организовано централизованное обеспечение учащихся питьевой водой в классах и столовой. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе. При организации питьевого режима используются одноразовые стаканчики, бутилированная вода.

Результаты проверки технологии мытья посуды, инвентаря:

Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции

Для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений.

Используется посуда фарфоровая. Столовые приборы из нержавеющей стали.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует по числу мест.

Выводы, предложения

1. В основном организация питания в МОУ «Школа №2 им. Героя Советского Союза А.И. Еременко» г. Алушты осуществляется согласно требованиям СанПиН.
2. Организатору питания придерживаться примерного десятидневного меню, использовать для приготовления пищи все необходимые продукты.
3. Строго соблюдать график дежурства учителей по столовой.
4. Строго соблюдать график посещения столовой каждым классом.

Подписи членов комиссии

Скрипникова М.Н. - директор школы

Чибисова А.Н. - заместитель директора по УВР

Бережнюк М.Б. - учитель начальных классов

Голощапова О.Г. - представитель родительского комитета

Чернолоз О.Л. - представитель родительского комитета

Головаш Д.А. - представитель родительского комитета

Акт №5

проверки организации питания в МОУ «Школа № 2 имени Героя Советского Союза А.И. Еременко» г. Алушты

от 15.01.2026 г

Комиссия родительского контроля за организацией питания в МОУ «Школа № 2 имени Героя Советского Союза А.И. Еременко» г. Алушты в составе:
председатель комиссии - Скрипникова М.Н., директор школы
состав комиссии:

Чибисова А.Н.- заместитель директора по УВР
Бережнюк М.Б.- учитель начальных классов
Голощапова О.Г. - представитель родительского комитета
Чернолоз О.Л.. - представитель родительского комитета
Головаш Д.А.- представитель родительского комитета

проверила организацию питания учащихся в МОУ «Школа №2 имени Героя Советского Союза А.И. Еременко» г. Алушты и установила:

1. Организацию питания в школе осуществляет ООО «Аркада» под руководством генерального директора Стависского А.Б. директором ООО «Глобал Фуд» Сафарян Л.С.
2. В школе организовано питание для учащихся 1-4 классов (горячие завтраки) за счет средств республиканского бюджета, учащиеся 1-11 классов, относящиеся к льготной категории (горячие обеды), учащиеся 1-5 классов, относящиеся к льготным категориям (горячие завтраки) за счет средств местного бюджета, учащиеся, посещающие занятия внеурочной деятельности (за счет средств родителей).
3. Возможность получать горячее питание и буфетную продукцию предоставлена 100 % учащихся.
4. Горячими завтраками обеспечены 441 учащийся 1-4 классов;
5. Горячими обедами – 239 учащихся 1-11 классов льготных категорий;
6. Горячими завтраками - 140 учащихся 5-11 классов льготных категорий.
7. За счет средств родителей – все желающие учащиеся (свободное меню, буфетная продукция)
8. Процент охвата учащихся питанием: 100%

Условия для организации питания:


1. Имеется пищеблок и столовая с посадочной вместимостью на 150 мест.
2. Питание осуществляется ООО «Аркада» под руководством генерального директора Стависского А.Б. директором ООО «Глобал Фуд» Сафарян Л.С.
3. Приказом № 551 от 30.12.2025г. «Об организации бесплатного льготного горячего питания» утвержден перечень льготных категорий, режимные моменты по организации питания, график дежурства учителей по столовой.
4. Приказом № 558 от 30.12.2025г «Об утверждении графика приёма пищи» утвержден график приёма пищи на второе полугодие 2025/2026 учебного года.
5. Приказом № 01 от 12.01.2026г «Об обеспечении горячим питанием обучающихся льготных категорий» утверждены списки обучающихся льготных категорий.

6. Приказом № 555 от 30.12.2025 «Об организации работы бракеражной комиссии на II полугодие 2025/2026 учебного года» утвержден состав бракеражной комиссии.
7. Приказом № 556 от 30.12.2025 «Об организации работы Совета по питанию» утвержден состав Совета по питанию.
8. Приказом № 552 от 30.12.2025 «О родительском контроле за организацией питания» утвержден состав комиссии родительского контроля.
9. В наличии имеется основное десятидневное меню для питания учащихся в общеобразовательных учреждениях (возрастная категория 7-11 лет), основное десятидневное меню для питания учащихся в общеобразовательных учреждениях (возрастная категория 12 лет и старше), утвержденное и согласованное в установленном порядке 31.08.2025 г. Экспертное заключение о соответствии санитарным правилам и нормативам перспективного меню.
10. Вывешивается утвержденное ежедневное меню, свободное меню на январь месяц, меню буфета на январь.
11. Наличие документов, подтверждающих качество продуктов (сертификатов, качественных удостоверений, журнала бракеража сырой продукции) имеется.
12. Регулярно, согласно графика проводятся влажная уборка и проветривание помещения.
13. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным руководителем. В обеденном зале находится и следит за порядком дежурный учитель. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. В отдельном отсеке (сделан капитальный ремонт осенью 2025 г.) обеденного зала расположены 6 умывальников с горячей и холодной водой. Имеется мыло и одноразовые полотенца, полотенце-сушилки.
14. На момент проверки несвоевременно явился дежурный учитель Кутковая Н.М.
15. Зафиксирован случай несоблюдения графика приема пищи учащимися 4-В класса (Классный руководитель Старух Л.И.).

Выводы, предложения

1. В основном организация питания в МОУ «Школа №2 имени Героя Советского Союза А.И. Еременко» города Алушты осуществляется согласно требованиям СанПиН.
2. Организаторам питания придерживаться основного десятидневного меню, использовать для приготовления пищи все необходимые продукты.
3. Строго соблюдать график дежурства учителей по столовой.
4. Не допускать несоблюдения графика питания.
5. Не допускать приема пищи учащимися без соблюдения правил личной гигиены.
6. Не допускать опоздания на обед, чтобы учащиеся не ели остывший обед.

Подписи членов комиссии


Скрипникова М.Н. - директор школы
Чибисова А.Н. – зам. директора по УВР
Бережнюк М.Б. - учитель начальных классов
Голощанова О.Г. - представитель родительского комитета
Чернолоз О.Л. - представитель родительского комитета
Головаш Д.А. – председатель родительского комитета

Акт №4

проверки организации питания в МОУ «Школа № 2 имени Героя Советского Союза А.И. Еременко» г. Алушты

от 11.12.2025г

Общественная комиссия по контролю за организацией питания в МОУ «Школа №2 имени Героя Советского Союза А.И.Еременко» г. Алушты в составе:

председатель комиссии - Скрипникова М.Н., директор школы

состав комиссии:

Чибисова А.Н.- заместитель директора по УВР

Бережнюк М.Б.- учитель начальных классов

Голощапова О.Г. - представитель родительского комитета

Чернолоз О.Л.. - представитель родительского комитета

Головаш Д.А.- представитель родительского комитета

проверила организацию питания учащихся в МОУ «Школа № 2 имени Героя Советского Союза А.И. Еременко» г. Алушты и установила:

Оформление и содержание Уголка потребителей:

1. Организатором питания в МОУ «Школа № 2 имени Героя Советского Союза А.И.Еременко» города Алушты является ООО «Аркада» под руководством генерального директора Стависского А.Б. директором ООО Глобал Фуд» Сафарян Л.С., В уголке потребителя находится свидетельство о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя о внесении в Единый государственный реестр индивидуальных предпринимателей, свидетельство о постановке на учет физического лица в налоговом органе.
2. В наличии имеется основное десятидневное меню для питания учащихся в общеобразовательных учреждениях (возрастная категория 7-11 лет), основное десятидневное меню для питания учащихся в общеобразовательных учреждениях (возрастная категория 12 лет и старше), утвержденное и согласованное в установленном порядке 31.08.2025 г. Экспертное заключение о соответствии санитарным правилам и нормативам перспективного меню.
3. Ежедневное меню, заверенное директором МОУ «Школа № 2 имени Героя Советского Союза А.И. Еременко» города Алушты, директором ООО Глобал Фуд» Сафарян Л.С., медработником школы, поваром.
4. Свободное меню на декабрь месяц.
5. Меню буфетной продукции на декабрь месяц.
6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

Выводы по оформлению и содержанию Уголка потребителя:

1. **Общественная комиссия установила, что оформление и содержание Уголка потребителя школьной столовой соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.**
2. **Документы и информация, размещенная в потребительском уголке общедоступна.**
3. **Размещены все необходимые регистрационные данные организатора питания.**
4. **Разместить контактную информацию (телефоны администрации).**

Подписи членов комиссии



Скрипникова М.Н.- директор школы

Чибисова А.Н.- заместитель директора по УВР

Бережнюк М.Б.- учитель начальных классов

Голощапова О.Г. - представитель родительского комитета

Чернолоз О.Л.. - представитель родительского комитета

Головаш Д.А.- представитель родительского комитета

Акт №3

проверки организации питания в МОУ «Школа № 2 имени Героя Советского Союза А.И. Еременко» г. Алушты

от 11.11.2025г

Общественная комиссия по контролю за организацией питания в МОУ «Школа №2 имени Героя Советского Союза А.И. Еременко» г. Алушты в составе:

председатель комиссии - Скрипникова М.Н., директор школы

состав комиссии:

Чибисова А.Н.- заместитель директора по УВР

Бережнюк М.Б.- учитель начальных классов

Голощапова О.Г. - представитель родительского комитета

Чернолоз О.Л.. - представитель родительского комитета

Головаш Д.А.- представитель родительского комитета

Условия для организации питания:

1. Имеется пищеблок и столовая с посадочной вместимостью на 150 мест.
2. Пищеблок оборудован всем необходимым инвентарем.
3. Рацион питания учащихся соответствует примерному десятидневному меню, которое составлено с учетом требований Санитарных правил и норм, методических рекомендаций. Основное десятидневное меню для питания учащихся в общеобразовательных учреждениях (возрастная категория 7-11 лет), основное десятидневное меню для питания учащихся в общеобразовательных учреждениях (возрастная категория 12 лет и старше), утвержденное и согласованное в установленном порядке 31.08.2025 г. Экспертное заключение о соответствии санитарным правилам и нормативам перспективного меню.
4. При проверке бракеражного журнала готовой продукции отмечаем, что меню не всегда соответствует примерному, происходит замена одного готового продукта на другой (гарнир рис отварной заменяется на макароны, овощной салат в обед заменяется на фрукты в завтрак, масло заменяется на сыр и т.д.).
5. Для выполнения меню используются продукты: хлеб ржаной, хлеб пшеничный, мука пшеничная, крупы бобовые, картофель, овощи, фрукты свежие, сахар, в том числе кондитерские изделия, мясо, куры (1-я категория), рыба, колбасные изделия. Молоко, кисломолочные продукты, творог полужирный, сметана 15%, сыр, макаронные изделия, масло растительное, масло сливочное.
6. Хранение сыпучих. Хранят сухие продукты (сахар) в бумажных пакетах.
7. Для хранения хлеба используются специальные лотки с крышкой. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно.
8. Хранят овощи и фрукты в холодильнике при температуре 0—2° тепла. В конце рабочего дня утилизируются, хранению не подлежат.
9. Вареные колбасы, сосиски, сардельки хранят только в холодильнике при температуре 0—8° тепла. Продукты утилизируются, хранению не подлежат.
10. Наличие документов, подтверждающих качество продуктов (сертификатов, качественных удостоверений, журнала бракеража сырой продукции) имеется.

Выводы, предложения:

1. В основном организация питания в МОУ «Школа №2» города Алушты осуществляется согласно требованиям СанПиН.
2. Директором ООО «Глобал Фуд» Сафарян Л.С. придерживаться десятидневного меню, использовать для приготовления пищи все необходимые продукты.
3. Строго соблюдать график дежурства учителей по столовой.
4. Классным руководителям следить за выполнением правила поведения учащихся в столовой, за соблюдением всех санитарно-гигиенических норм.

Подписи членов комиссии:

Скрипникова М.Н. - директор школы

Чибисова А.Н. - заместитель директора по УВР

Бережнюк М.Б. - учитель начальных классов

Голощапова О.Г. - представитель родительского комитета

Чернолоз О.Л. - представитель родительского комитета

Головаш Д.А. - представитель родительского комитета

Акт № 2

проверки организации питания в МОУ «Школа № 2 имени Героя Советского Союза А.И. Еременко» г. Алушты

от 15.10.2025 г

Общественная комиссия по контролю за организацией питания в МОУ «Школа №2 имени Героя Советского Союза А.И.Еременко» г. Алушты в составе:
председатель комиссии - Скрипникова М.Н., директор школы
состав комиссии:

Чибисова А.Н. - заместитель директора по УВР
Бережнюк М.Б. - учитель начальных классов
Голощапова О.Г. - представитель родительского комитета
Чернолоз О.Л. - представитель родительского комитета
Головаш Д.А. - представитель родительского комитета

проверила организацию питания учащихся в МОУ «Школа № 2 имени Героя Советского Союза А.И. Еременко» г. Алушты и установила:

1. В школе питание организовано строго по утвержденному графику. График приема пищи утвержден приказом № 314 от 25.08.2025 на первое полугодие 2025-2026 учебного года

08.45 – 09.05 – завтрак 2-А, Б, В, Г, льготные категории 5-11 классы
9.05 - 9.25 - завтрак 1-е классы
9.40 - 10.00 – завтрак 3- А, Б, В, Г классы
10.35 – 10.55 – завтрак 4-А, Б, В, Г, работа буфета
11.40 – 12.00 – обед льготные категории 5-11 классы, работа буфета
12.05 - 12.25 – обед 1-А, Б, В, Г классы
12.30 – 12.50 – обед 2-4 классы
12.50 – 13-10 – обед 2-4 классы, внеурочная деятельность.

2. Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала в удовлетворительном состоянии.

3. Работники столовой обеспечены в достаточном количестве спецодеждой.

4. Имеются 7 раковин для мытья рук с подведенной горячей и холодной водой.

5. На момент проверки одноразовые полотенца заканчивались.

6. Учителя начальных классов контролируют качество мытья учащимися рук.

7. Дежурство в столовой осуществлялось в соответствии с графиком.

8. Не все дети умеют себя вести в столовой (разговоры, скученность при приеме пищи).

9. Имели место случаи выноса буфетной продукции (булочки) из столовой.

Выводы

1. В основном организация работы столовой осуществляется согласно требованиям СанПиН.

2. Строго соблюдать график дежурства учителей по столовой.

3. Учителям не допускать приема пищи учащимися без соблюдения правил личной гигиены.

4. Заместителю директора по АХД Лебединскому обеспечить обеденный зал необходимым количеством одноразовых полотенец, моющих средств.
5. Учителям начальных классов систематически проводить воспитательную работу по правилам поведения, в том числе при приеме пищи.
6. Учителям не допускать скученности учащихся за столами при приеме пищи.
7. Заместителям директора по УВР совместно с директором ООО «Глобал Фуд» Сафарян Л.С., привести Уголок потребителя в актуальное состояние. Следить за качеством и правильностью оформления документов.

Подписи членов комиссии



Скрипникова М.Н.- директор школы
Чибисова А.Н.- заместитель директора по УВР
Бережнюк М.Б.- учитель начальных классов
Голощапова О.Г. - представитель родительского комитета
Чернолоз О.Л.. - представитель родительского комитета
Головаш Д.А.- представитель родительского комитета