

Галоўнае ўпраўленне па адукацыі
Магілёўскага абласнога выканаўчага камітэта

Установа адукацыі
«Магілёўскі дзяржаўны
індустрыяльны каледж»

Главное управление по образованию
Могилевского областного исполнительного комитета

Учреждение образования
«Могилевский государственный
индустриальный колледж»

ЗАГАД

ПРИКАЗ

01.09.2025

№ 105/1

г. Магілёў

г. Могилев

Об организации питания
учащихся
в 2025/2026 учебном году

Во исполнение Положения об организации питания и обеспечении питанием учащихся, получающих профессионально-техническое образование, за счет средств республиканского и (или) местного бюджетов, утвержденного Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 29.07.2022 № 497, с целью организации питания учащихся, а также осуществления контроля за работой столовой колледжа
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания в учреждении образования в 2025/2026 учебном году заместителя директора по воспитательной работе РОМАНОВУ Анну Леонидовну.

2. Создать в учреждении образования совет по питанию (далее - совет) в следующем составе:

Председатель совета: РОМАНОВА Анна Леонидовна.

Секретарь совета: ВОЛКОВА Татьяна Егоровна, председатель ученического профкома.

Члены совета:

АРТЮХОВА Татьяна Геннадьевна, главный бухгалтер;

РИДЕВСКИЙ Александр Валентинович, старший мастер;

ВЕЛИКЖАНИНА Надежда Николаевна, комендант.

3. Определить срок полномочий совета по питанию с 01.09.2025 по 31.08.2026.

4. Утвердить положение о совете по питанию учреждения образования «Могилевский государственный индустриальный колледж» (приложение 1).

5. Утвердить план работы совета по питанию на 2025/2026 учебный год (приложение 2).

6. Создать в учреждении образования бракеражную комиссию (далее - комиссия) в следующем составе:

Председатель комиссии:

ВОЛКОВА Татьяна Егоровна

Члены комиссии:

ТИМАШКОВА Наталья Ивановна, заведующий производством;

ПРОХОРОВА Татьяна Васильевна, мастер производственного обучения;

Дежурный по столовой мастер производственного обучения.

В случае отсутствия членов бракеражной комиссии в работе комиссии принимает участие председатель совета по питанию, или (и) ответственный представитель администрации, направленный руководителем учреждения образования.

3. Определить срок полномочий бракеражной комиссии с 01.09.2025 по 31.08.2026.

4. Утвердить функциональные обязанности членов бракеражной комиссии (приложение 3).

5. Утвердить памятку членам бракеражной комиссии по контролю за качеством готовой пищи (приложение 4).

6. Утвердить функциональные обязанности дежурного мастера производственного обучения по столовой (приложение 5).

7. Утвердить график контроля за работой пищеблока (приложение 6).

8. Ответственным за составление графика дежурства мастеров производственного обучения по столовой назначить старшего мастера РИДЕВСКОГО Александра Валентиновича.

9. Ответственность за организацию постановки учащихся колледжа на питание, корректировку фактического количества учащихся, своевременность оформления (ежедневно до 10.00) уточненной заявки на питание учащихся и ее передачу в столовую возложить на дежурного мастера производственного обучения по столовой.

10. Персональную ответственность за постановку учащихся на питание в разрезе учебных групп, своевременность проведения (ежедневно до 09.50) корректировки фактического количества учащихся возложить на мастеров производственного обучения, закрепленных за учебными группами.

11. Ответственным лицом за организацию С-витаминизации рационов питания назначить председателя совета по питанию Романову А.Л.

12. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по воспитательной работе Романову А.Л.

Директор



О.П. Чумакова

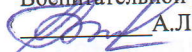
Юрисконсульт

Г.А.Першин

Заместитель директора по

Воспитательной работе

А.Л. Романова



ПОЛОЖЕНИЕ

о совете по питанию учреждения образования
«Могилевский государственный индустриальный колледж»

1. Общие положения

1.1. Совет по питанию (далее - совет) является общественным органом, который возглавляет и координирует все направления организации питания учащихся учреждения образования.

1.2. Совет по питанию проводит свои заседания в соответствии с планом работы и по мере необходимости.

1.3. Состав совета на каждый учебный год до 1 сентября утверждается приказом директора колледжа.

1.4. В состав совета могут быть включены члены администрации, руководители структурных подразделений, преподаватели, воспитатели, педагог-психолог, педагог социальный, медицинские работники, представители родительской общественности, ученического самоуправления, профсоюзного комитета, работники столовой.

1.5. Непосредственное руководство Советом осуществляет его председатель.

2. Цели и задачи работы совета

2.1. Основная цель работы совета по питанию - создание условий, обеспечивающих полноценное питание учащихся, как основного фактора охраны их здоровья.

2.2. Практическими задачами работы Совета являются:
соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил организации питания;

воспитание у детей потребности в заботе о правильном режиме и сбалансированности своего питания;

формирование навыков культуры питания;

поиск новых форм организации питания учащихся и увеличение охвата учащихся горячим питанием;

развитие материальной базы столовой.

3. Основные направления работы

3.1. Разработка и составление плана работы на учебный год с учетом анализа имеющихся проблем и перспективы совершенствования вопросов питания учащихся.

3.2. Проведение заседаний Совета для рассмотрения запланированных вопросов и решения возникших проблем с приглашением ответственных лиц и специалистов.

3.3. Установление режима работы столовой, разработка графиков приема пищи каждой группой, согласование их с заведующим производством и представление на утверждение директору.

3.4. Определение вместе с администрацией графика дежурства мастеров производственного обучения по столовой.

3.5. Внесение предложений по обеспечению учащихся из малообеспеченных, многодетных, неблагополучных семей бесплатным и льготным питанием.

3.6. Обеспечение диетическим питанием детей, имеющих медицинские показания.

3.7. Проведение разъяснительной работы по пропаганде здорового образа жизни, по воспитанию культуры питания среди учащихся и родителей, рациональных основ питания, привлекая к этой работе специалистов.

3.8. Проведение анкетирования среди учащихся и их родителей по изучению спроса на горячее питание, буфетную продукцию, рассмотрение и принятие их предложений по улучшению качества питания.

3.9. Оформление наглядной агитации по выработке навыков культуры питания и здорового образа жизни.

3.10. Содействие внедрению прогрессивных форм обслуживания в столовой.

3.11. Проведение смотров - конкурсов, рейдовых проверок организации и качества питания учащихся.

3.12. Осуществление контроля соблюдения учащимися графика посещения столовой, выполнения дежурными функциональных обязанностей в ходе дежурства в столовой, качества ведения документации.

3.13. Обеспечение контроля соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил на всех этапах процесса организации питания учащихся.

3.14. Внесение предложений по развитию материальной базы столовой.

3.15. Заслушивание итогов работы ответственных за совершенствование процесса организации и качества питания учащихся и внесение предложений по поощрению за достижение высоких результатов.

1. Ведение документации

Совет по питанию ведет следующую документацию:
план работы Совета на учебный год;
протоколы заседаний Совета;

отчет о работе Совета с анализом состояния организации и качества питания учащихся колледжа и предложениями по их улучшению;
акты по проверке организации питания, карточки (чек-листы) анализа организации питания учащихся;
графики по организации процесса питания и контроля за ними;
материалы контроля за денежными потоками и мониторинга охвата питанием учащихся за месяц;
методические разработки, памятки и рекомендации для педагогов, учащихся и родителей.

Приложение 2
к приказу учреждения
образования «Могилевский
государственный
индустриальный колледж»
01.09.2025 № 105/1

ПЛАН РАБОТЫ
совета по питанию учреждения образования
«Могилевский государственный индустриальный колледж»
на 2025/2026 учебный год

№ пп	Мероприятия	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Организационное заседание Совета по питанию совместно с мастерами производственного обучения и членами бракеражной комиссии: изучение Положения об организации питания и обеспечением питанием учащихся, получающих профессионально-техническое образование за счет средств республиканского и (или) местного бюджетов, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 29.07.2022 № 497, методических рекомендаций Министерства образования по организации питания в учреждениях образования в 2025/2026 учебном году, приказа учреждения образования об организации питания	Сентябрь	Романова А.Л., члены совета
2.	Размещение на сайте колледжа приказа об организации питания учащихся в 2025/2026 учебном году, информации о государственных дотациях на питание льготным категориям граждан, памяток по здоровому питанию, нормативных документов по вопросам организации питания, иной полезной информации	Сентябрь	Романова А.Л.
3.	Сбор и анализ документов, подтверждающих право на получение бесплатного питания трехразового питания учащимся	Сентябрь (далее - постоянно)	Романова А.Л.
4.	Участие членов Совета по питанию в родительском собрании	Сентябрь	Члены совета
5.	Проведение консультирования и разъяснительной работы по во вопросы организации питания с учащимися и их родителями (законными представителями)	Постоянно	Члены совета
6.	Обновление полезной информации по вопросам питания на сайте колледжа стендах	Постоянно	Романова А.Л.
7.	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации питания	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии
8.	Контроль соблюдения графика приема пищи	Ежедневно	Ридевский А.В.

9.	Контроль за работой пищеблока (режим мытья посуды, наличие необходимого инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств)	Ежедневно	Великжанина Н.Н.
10.	Контроль за работой бракеражной комиссии	Ежедневно	Романова А.Л., члены совета
11.	Контроль проведения С-витаминизации готовой пищи	Ежедневно	Волкова Т.Е.
12.	Контроль ассортимента товаров, реализуемых в буфете	Ежедневно	Волкова Т.Е.
13.	Контроль за ведением документации по организации питания (журнала «Здоровье», журналы бракеражей, накопительных ведомостей)	Ежедневно	Романова А.Л. Волкова Т.Е. Прохорова Т.В.
14.	Контроль соблюдения норм закладки производственного сырья в соответствии с нарядом-заказом	Ежемесячно по заданию руководител я УО	Романова А.Л.
15.	Контроль выполнения натуральных норм питания учащихся	Ежемесячно согласно графику контроля	Волкова Т.Е.
16.	Контроль исправности технологического и холодильного оборудования.	Ежемесячно согласно графику контроля	Великжанина Н.Н.
17.	Контроль санитарного состояния обеденного зала, столовых приборов, посуды	Ежемесячно согласно графику контроля	Великжанина Н.Н., Прохорова Т.В.
18.	Контроль наличия необходимого кухонного инвентаря, разделочных ножей и досок, кухонной и столовой посуды	Ежемесячно согласно графику контроля	Прохорова Т.В.
19.	Контроль выполнения денежных норм питания	Ежемесячно согласно графику контроля	Артюхова Т.Г.
20.	Контроль соблюдения примерных двухнедельных рационов питания, разрабатываемых с учётом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированных по возрасту обучающихся, с учётом сезонности для учащихся на летне-осенний период, разнообразия блюд по дням недели	Ежемесячно согласно графику контроля	Романова А.Л. Волкова Т.Е.
21.	Контроль за качеством продуктов, условиями их хранения и сроками реализации	Ежемесячно согласно графику контроля	Великжанина Н.Н.
22.	Заседание Совета по питанию с целью подведения итогов работы за месяц и обсуждение плана работы на следующий месяц	Ежемесячно	Романова А.Л., члены совета
23.	Проведение лектория «Здоровое питание – основа здоровья»	Октябрь	Романова А.Л., мастера

			производственного обучения
24.	Проведение бесед с учащимися «Принципы сбалансированного питания»	Декабрь	Мастера производственного обучения
25.	«Знатоки правильного питания», викторина среди учащихся 1-го курса	Март	Волкова Т.Е.
26.	Конкурс фотографий среди учащихся «Здоровое питание в моей семье!»	Апрель	Волкова Т.Е.
27.	Анкетирование учащихся и родителей по вопросам качества предоставляемого питания	Май	Романова А.Л.
28.	Планирование работы по укреплению материально-технической базы пищеблоков	Июнь	Великжанина Н.Н., члены совета
29.	Заседание Совета по питанию с целью подведения итогов работы за год. Отчёт о проделанной работе	Июнь	Романова А.Л., члены совета

Функциональные обязанности членов бракеражной комиссии

1. Контроль за соблюдением норм закладки продовольственного сырья в соответствии с нарядом – заказом и меню (по заданию руководителя учреждения образования, не реже одного раза в месяц).

2. Контрольное взвешивание общего выхода приготовленных блюд в соответствии с количеством питающихся, а также порционного выхода мясных и рыбных блюд путем контрольного взвешивания не менее 10 порций. Допустимые отклонения от нормы выхода 3 грамма на порцию.

3. Проведение органолептической оценки каждой партии приготовленного блюда (соблюдение технологии приготовления, внешний вид блюда, вкус, консистенция, цвет).

4. Выполнение обязательной записи в бракеражном журнале установленной формы:

ЖУРНАЛ

показателей качества готовой пищи (бракеражный журнал)

Начат _____ .20__ г.

Окончен _____ .20__ г.

Дата	Наименование готовой продукции (завтрак, обед, полдник, ужин)	Оценка				Разрешение на выдачу и предложение членов бракеражной комиссии	Подписи
		выполнение меню	доброкачествонность	правильность кулинарной обработки	С-витаминализация		
1	2	3	4	5	6	7	8

5. В случае установления нарушений делается соответствующая запись в журнале, составляется акт в 2 экземплярах за подписью повара и члена бракеражной комиссии, один из которых передается на предприятие, организующее питание для принятия мер.

6. Контроль за выдачей пищи учащимся, обращая внимание на равномерность порционирования в соответствии с контрольной порцией, температуру подачи блюд - I блюд - 75°C, II блюд, гарниров - 65°C, холодных закусок и напитков - 14° С, использование одноразовых перчаток.

7. В случае выявления каких-либо нарушений бракеражная комиссия в праве приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по их устранению.

Памятка членам бракеражной комиссии
по контролю за качеством готовой пищи

Методика
органолептической оценки пищи

Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей, как внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда; они дают возможность быстро определить качество пищи.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, лучше это производить при дневном свете. Определяются внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения качества пищи (особенно мяса и рыбы), связанные с начальными признаками порчи пищи, когда другие из них определить еще не удастся. Запах определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо. Для обозначения запаха используют термины: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочно-кислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый.

Указываются также и специфические запахи, подобные запахам каких-либо продуктов, например, селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов.

Консистенция продуктов определяется органами осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо, зубы. В процессе пережевывания пищи определяют ее мягкость, жесткость, сочность, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупно-зернистость, рассыпчатость.

Вкус пищи и ее запах устанавливаются при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, горький, соленый, сладкий.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуют только те, которые применяются в сыром виде; естественно, вкусовая проба уже не проводится, если обнаружены внешние признаки разложения продукта (например, неприятный запах), а также в случае подозрения на недоброкачественность.

Пища должна готовиться на каждый прием и реализовываться в течение 2-3 часов с момента приготовления; до момента отпуска I и II блюда могут находиться на горячей плите не более 2-3 часов.

При приготовлении II блюд из отварного мяса (кур) или при отпуске его с I блюдом, измельченное или порционированное мясо заливают небольшим

количеством бульона, доводят до кипения и хранят при t 50-60° С в закрытой посуде или обжаривают в жарочном шкафу в течение 8-10 мин. при t 220-250° С.

Заправка винегретов и салатов растительным маслом производится только перед их подачей;

Свежую зелень следует закладывать в готовые блюда во время раздачи.

Сосиски, сардельки, вареные колбасы очищают от полимерной оболочки и кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом огне в течение: сосиски — 3-5 мин, сардельки, колбасу — 7-10 мин. с момента закипания. Колбасы отваривают после порционирования.

Не допускается проводить очистку сырых овощей на ночь, держать очищенные овощи в воде более 1,5 часов.

Оценка первых блюд

Первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Например, буровато-коричневая окраска может быть в результате неправильного приготовления и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки (не должно быть сильно разваренных овощей, утративших форму нарезки). Целесообразно сравнить набор овощей (плотную часть первого блюда) с рецептурой по раскладке.

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

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

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежеприготовленному блюду, кислотности, недосоленности или пересола. У супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

Оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) дается общая оценка.

При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет как на

поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Например, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения фарша или мяса для котлет.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени его готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущаяся консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

Степень готовности и консистенцию мясопродуктов определяют проколом иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщину готового продукта.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы: она легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошиться, сохранять форму нарезки.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от кости. Крупяные или мучные гарниры также проверяют по консистенции. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяют 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-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга; не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки. 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. Консистенцию соусов определяют, выливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обращают внимание на цвет соуса. Если в его состав входят томат, жир или сметана, он должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус с частицами обгорелого лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо с таким соусом вызывает у ребенка плохой аппетит, снижая вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, и ее усвоение.

Запрещается:

использование остатков пищи от предыдущего приема, а также пищи, приготовленной накануне;

изготовление простокваши-самокваса, творога или других кисломолочных продуктов; блинчиков с сырым мясом, макарон с мясным фаршем «по-флотски»; кондитерских изделий с кремом; кваса, напитков, морсов собственного приготовления; студней, зельцев, заливных блюд (мясных, рыбных), форшмака из сельди; изделий во фритюре, паштетов, первых блюд на костном бульоне (приготовление блюд из мяса птицы с костью не запрещается); приготовление грибов;

употребление консервированных продуктов домашнего приготовления, консервов в томатном соусе;

использование кровяных и ливерных колбас, яиц и мяса водоплавающей птицы; яичницы-глазуньи;

использование творога и сметаны без дополнительной термической обработки; переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин) из потребительской тары в емкости (их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы перед раздачей пищи); варка овощей накануне дня их использования.

Функциональные обязанности
дежурного мастера производственного обучения по столовой

1. Подача в столовую ежедневно до 10.00 уточненной заявки на питание учащихся, сотрудников и контроль за ее фактическим выполнением.
2. Составление графика питания учащихся.
3. Соответствие внешнего вида дежурного санитарно-гигиеническим требованиям (наличие спецодежды и головного убора, одноразовых перчаток).
4. Создание необходимых условий для соблюдения правил личной гигиены учащимися и сотрудниками (контроль исправности умывальников, электрополотенец, дезинфицирующих и моющих средств).
5. Оценка соответствия внешнего вида работников пищеблока санитарно-гигиеническим требованиям (чистая спецодежда, наличие головных уборов, отсутствие на руках украшений, использование одноразовых перчаток при раздаче пищи).
6. Проведение оценки санитарного состояния обеденного зала, обеденных столов, столовых приборов, посуды (качество мытья, просушивания, наличие сколов).
7. Выдача питающимся столовых приборов.
8. Присутствие при раздаче и приеме пищи, оценка температуры горячих блюд, холодных напитков (визуально, при опросе учащихся).
9. Контроль соблюдения учащимися правил поведения в столовой, мер социального дистанцирования.
10. Контроль за соблюдением примерного двухнедельного меню.

Приложение 6
к приказу учреждения
образования «Могилевский
государственный
индустриальный колледж»
01.09.2025 № _____

График контроля за работой пищеблока

№ п/п	Вопросы контроля	Сроки проведения	Ответственные
1.	Исправность технологического и холодильного оборудования. Санитарное состояние обеденного зала, столовых приборов и посуды	Первая неделя каждого месяца	Великжанина Н.Н.
2.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов, продовольственного сырья, хлебобулочных изделий, сыпучих продуктов, овощей	Вторая неделя каждого месяца	Великжанина Н.Н.
3.	Наличие необходимого кухонного инвентаря, разделочных ножей и досок, кухонной и столовой посуды. Просушивание и хранение	Третья неделя каждого месяца	Прохорова Т.В.
4.	Выполнение установленной денежной и натуральной нормы питания. Соблюдение примерного двухнедельного рациона питания	Четвертая неделя каждого месяца	Романова А.Л. Артюхова Т.Г.