РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
Решением общего собрания работников и обучающихся
ГАПОУ ПО «ПКППиК»
Протокол № 8
от 28.08.2026

Учтено мнение родительского комитета
ГАПОУ ПО «ПКППиК»
Протокол № 8 от 28.08.2026

Учтено мнение Совета обучающихся
ГАПОУ ПО «ПКППиК»
Протокол № 8 от 28.08.2026

Учтено мнение первичной профсоюзной организации учащихся ГАПОУ ПО «ПКППиК» (ПООП «Торговое дело»)
Протокол № 4 от 28.08.2026

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГАПОУ ПО «ПКППиК»
_____ Е.В. Арефьева
Приказ № 19-ОД
от 01.09.2026

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в Государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»

Подписано: Арефьева Елена Викторовна
DN: cn=Арефьева Елена Викторовна, c=RU, o=ГАПОУ ПО "Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции", ou=Руководитель, email=pkppik@yandex.ru
Дата: 2026.09.01 15:17:43 +03'00'

Настоящее Положение об организации питания обучающихся в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции» (далее - Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями и дополнениями),
- Федеральным законом Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с последующими изменениями и дополнениями);
- Законом Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» (с последующими изменениями и дополнениями);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 06.11.2001 «О введение в действие СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении санитарных правил СП2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»»;
- приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской

Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

– Законом Пензенской области от 31.05.2024 № 4315-ЗПО «О некоторых мерах социальной поддержки в системе образования на территории Пензенской области» (с последующими изменениями и дополнениями);

– Постановлением Правительства Пензенской области от 02.08.2024 № 549-пП «О мерах по реализации Закона Пензенской области «О некоторых мерах социальной поддержки в системе образования на территории Пензенской области»» (с последующими изменениями и дополнениями);

– иными локальными нормативными актами государственного автономного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции».

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания обучающихся (далее – студентов) в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции» (далее – Колледж).

1.2. Основными задачами при организации питания студентов в Колледже являются:

– обеспечение студентов питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

– гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

– предупреждение (профилактика) среди студентов инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

– пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

– модернизация пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

– использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания студентов, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ, ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ

2.1. Питание студентов обеспечивается наличием собственных пищеблоков (столовых) Колледжа. Обслуживание студентов осуществляется штатными работниками Колледжа, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личные медицинские книжки установленного образца.

2.2. Питание в Колледже организуется за счет средств регионального бюджета, а также самостоятельной оплаты питания студентами и (или) их родителями (законными представителями).

2.3. Размеры расходов для предоставления бесплатного питания студентов определяется Правительством Пензенской области.

2.4. Режим питания:

2.4.1. горячее питание студентам предоставляется в учебные дни и часы работы Колледжа шесть дней в неделю с понедельника по субботу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни;

2.4.2. в случае проведения мероприятий, связанных с выходом (выездом) студентов из здания Колледжа, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора Колледжа.

2.5. Бесплатное питание (меры социальной поддержки) предоставляется следующим категориям студентов, обучающихся по очной форме:

2.5.1 студенты, обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

2.5.2 студенты из многодетных семей, имеющих трех и более детей, до достижения старшим ребенком из трех младших детей возраста 18 лет или возраста 23 лет при условии его обучения в организации, осуществляющей образовательную деятельность, по очной форме обучения;

2.5.3 студенты, являющиеся детьми граждан, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции и (или) выполняющих (выполнявших) задачи по отражению вооруженного вторжения на территорию Российской Федерации, а также в ходе вооруженной провокации на Государственной границе Российской Федерации и территориях субъектов Российской Федерации, прилегающих к районам проведения специальной военной операции (в том числе погибших (умерших) вследствие увечья (ранения, травмы, контузии) или заболевания, полученных ими в ходе участия в специальной военной операции и (или) выполнения задач по отражению вооруженного вторжения на территорию Российской Федерации, а также в ходе вооруженной провокации на Государственной границе Российской Федерации и территориях субъектов Российской Федерации, прилегающих к районам проведения специальной военной операции.

2.6. Студенты, не указанные в подпунктах 2.5.1. - 2.5.3. пункта 2.5 питаются за счет собственных средств. Колледж предоставляет им возможность питаться в соответствии с меню свободного выбора.

2.7. Колледж разрабатывает примерное цикличное двухнедельное меню рационов питания (в соответствии с усредненными физиологическими нормами потребления продуктов) не реже двух раз в год для обеспечения студентов горячим питанием. Двухнедельное меню согласовывается с Роспотребнадзором и утверждается директором Колледжа. Ежедневное меню рациона питания утверждается директором Колледжа.

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании студентов, должны

соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»).

2.9. Ответственность за организацию питания студентов в целом возлагается на заместителя директора по учебно-воспитательной работе.

2.10. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы Колледжа. Для приема пищи предусматривается перемены длительностью не менее 20 минут.

2.11. Отпуск блюд осуществляется по заявке, которая подписывается заместителем директора по учебно-воспитательной работе, социальным педагогом, дежурным преподавателем или мастером производственного обучения. Заявка на количество питающихся подается работникам пищеблока за один рабочий день и уточняется не позднее 9-00 в день осуществления питания.

2.12. Проверка качества готовой пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, состав которой утверждается приказом директора Колледжа. В состав бракеражной комиссии входят заместитель директора по учебно-воспитательной работе, руководитель структурного подразделения (заведующий столовой), заведующий производством (шеф-повар), дежурные преподаватели или мастера производственного обучения, воспитатели, медицинский работник (по согласованию) и т.д. Работу комиссии может возглавлять заместитель директора или начальник отдела, или социальный педагог. Комиссия руководствуется гигиеническими требованиями, предъявляемыми к организации питания. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В БУФЕТЕ И РЕСТОРАНЕ КОЛЛЕДЖА

3.1. Организация питания в буфете и ресторане Колледжа направлена на улучшение производственно-хозяйственной деятельности и организации питания в интересах Колледжа и привлечение дополнительных источников финансирования за счет приносящей доход деятельности.

3.2. Буфет и ресторан являются структурными подразделениями Колледжа, входят в состав учебно-производственного комплекса и предназначены для организации дополнительного питания студентов, преподавательского состава и работников Колледжа, а также сторонних лиц.

3.3. Под дополнительным (промежуточным) питанием понимается реализация (свободная продажа) готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в достаточном ассортименте при шестидневной учебной неделе.

3.4. Задачами буфета и ресторана является:

- обеспечение дополнительным питанием студентов, работников и преподавательского состава Колледжа, а также сторонних лиц в соответствии с нормами СанПиН;
- обеспечение возможности для приобретения продовольственных товаров и буфетной продукции студентами, работниками и преподавательским составом Колледжа, а также сторонними лицами;
- поддержание высокой культуру обслуживания;
- соблюдение правил торговли и ценообразования.

3.5. Работа буфета осуществляется специально закрепленными штатными единицами, а также студентами, проходящими производственную практику.

3.6. Отпуск продукции и товаров в буфете и ресторане производится за наличный и безналичный расчет. При ценообразовании продукции применяется торговая надбавка.

3.7. Доход, полученный от деятельности буфета и ресторана, направляется на оплату труда и иные выплаты персоналу, эксплуатацию имущества, развитие материально-технической базы, ремонт зданий и сооружений, в том числе на оплату коммунальных услуг, приобретение продуктов питания, оборудования и других нефинансовых активов, необходимых для стабильного функционирования Колледжа.

3.8. Ассортимент буфета и ресторана соответствует требованиям санитарных правил и норм. Перечень такой продукции согласован с санитарно-эпидемиологической службой региона.

3.9. Буфет и ресторан осуществляет свою деятельность в соответствии с утвержденным графиком работы.

3.10. Контроль за функционированием буфета и ресторана в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет руководитель учебно-производственного комплекса.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЖУРСТВА ПО СТОЛОВОЙ

4.1. Для обеспечения приема пищи студентами в Колледже из числа педагогических работников назначается дежурный в соответствии с графиком дежурства.

4.2. Дежурный педагогический работник подчиняется заместителю директора.

4.3. Дежурный педагогический работник несет ответственность за организацию питания студентов в течение всего дня в соответствии с установленными нормами и меню, а также за соблюдение студентами правил поведения в столовой.

4.4. Дежурный педагогический работник:

- следит за соответствием количества отпущенных порций, согласно заявке, и за соблюдением графика организации питания студентов и контролирует очередность групп, прибывающих в столовую для приема пищи;
- не допускает нахождение в столовой групп студентов, прибывших без сопровождения классного руководителя;
- не допускает посещения столовой студентами в верхней одежде и головных уборах;
- принимает меры по недопущению посторонних лиц в помещение столовой;
- не допускает выноса посуды из столовой;
- требует от студентов соблюдения правил самообслуживания;

– принимает меры педагогического воздействия к студентам, нарушающим правила поведения в столовой; о принятых мерах и итогах дежурства информирует дежурного администратора.

5. ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ

5.1. При формировании рационов питания для студентов столовая должна соблюдать следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

– удовлетворение потребностей студентов в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.), в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

– сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

– максимальное разнообразие рациона за счет использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

– технологическая (кулинарную) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

– наличие на каждое блюдо по меню технологической карты со ссылкой на источник, с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, раскладкой продуктов в брутто и нетто и калькуляционной карты.

5.2. Организация питания студентов с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продуктами сухого пайка, без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможна в исключительных случаях: при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, в случае выезда студентов на мероприятия.

5.3. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией.

5.4. Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни. В смежные дни следует избегать использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах).

5.5. В качестве основных источников белков в составе рациона питания студентов обязательно используются молочные продукты, мясо, рыба, яйца. Целесообразно включать в состав рациона питания продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком.

5.6. В питании студентов не должно применяться продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов и других, опасных для здоровья человека веществ и соединений.

5.7. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания, ограничивается использование пищевых добавок. Исключается использование химических консервантов (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная кислота, перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидрид и др.).

5.8. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании студентов могут использоваться только фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты (в том числе каратиноиды, рибофлавин и др.) и витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (свеклы, винограда, паприки и других видов растительного сырья).

5.9. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые коренья (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица.

5.10. При производстве кулинарной продукции не используются ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.).

5.11. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут включаться в рацион питания только в период до 1 марта.

5.12. Для предотвращения возникновения и распространения неинфекционных заболеваний (пищевых) и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) при организации питания студентов не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.

5.13. В питании студентов не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению их здоровья, а также обострению хронических заболеваний:

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;

– жареные в жире (масле) продукты, изделия (пирожки, пончики, чипсы, картофель и т.п.);

– кулинарные жиры;

– уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;

– острые соусы (типа кетчупа), закусочные консервы и маринованные овощи и фрукты (консервированные с добавлением уксуса, сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основе искусственных ароматизаторов;

– пищевые продукты с содержанием искусственных красителей, консервантов, ароматизаторов, повышенным содержанием соли (чипсы, чупа - чупсы, «кириешки», и т.д.);

– майонез для заправки первых блюд;

– кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин;

– другие стимуляторы, алкоголь;

– газированные напитки;

– биологически активные добавки к пище (БАД): с тонизирующим действием (содержащие элеутерококк, женьшень, родиолу розовую или другие аналогичные компоненты), влияющие на рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые с использованием перечисленных добавок;

– продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики.

5.14. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании студентов не допускается использовать:

– кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);

– блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные), рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;

– изделия из мясной обрези, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;

- зеленый горошек, консервированный без тепловой обработки (кипячения);
- фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения);
- молоко – «самоквас», простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (непромышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;
- творог из непастеризованного молока;
- творог собственного (непромышленного) приготовления;
- творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;
- холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яичницу - глазунью;
- грибы и продукты (кулинарные изделия) из них приготовленные.

5.15. Запрещается отпуск в буфеты овощных салатов, винегретов в заправленном виде, соусных блюд, горячих и холодных соусов собственного приготовления.

5.16. Для обогащения рационов питания, проводится витаминизация третьих блюд витамином С под контролем медицинского работника.

6. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ

6.1. Организация питания студентов является отдельным обязательным направлением деятельности Колледжа.

6.2. Для организации питания студентов используются специальные помещения - столовая (пищеблок), соответствующая требованиям санитарно-гигиенических норм и правил:

– соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

– обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

– наличие в пищеблоке подсобных помещений для хранения продуктов;

– обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

– наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

– соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

6.3. В пищеблоке постоянно должны находиться: заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости столовой студентами; журнал бракеража пищевых продуктов; органолептический журнал, журнал здоровья; журнал учета температурного режима холодильного оборудования; ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда; приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

6.4. Организация горячего питания в Колледже организуется следующем образом:

6.4.1. предоставление горячего питания производится на добровольной основе. Кратность и наименования приемов пищи определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиНу 2.3/2.4.4282-26;

6.4.2. студенту прекращается предоставление горячего питания, если:

– студент или его родитель (законный представитель) предоставил заявление о прекращении обеспечения горячим питанием;

– студент или его родитель (законный представитель) предоставил заявление о замене горячего питания на питание готовыми домашними блюдами (для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании);

– студент обучается с применением дистанционных технологий. Горячее питание возобновляется со дня его обучения в очном формате в Колледже;

– студент переведен или отчислен из Колледжа.

6.4.3. для отпуска горячего питания студентов в течение учебного дня выделяются перемены длительностью не менее 20 минут каждая;

6.4.4. предоставление питания организуется в соответствии с графиком, утверждаемым директором Колледжа. График составляется ответственным по питанию с учетом числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

6.5. Организация питьевого режима в Колледже:

6.5.1 питьевой режим студентов обеспечивается с помощью кулеров;

6.5.2 свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания студентов в Колледже;

6.5.3 при организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

7. ОБЯЗАННОСТИ ПЕРСОНАЛА СТОЛОВОЙ

7.1. Руководитель структурного подразделения (заведующий столовой или заведующий производством, или шеф-повар, или начальник отдела в зависимости от штатного расписания Колледжа) руководит всей деятельностью столовой, несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на столовую задач и функций.

7.2. Осуществляет в пределах своей компетенции функции управления (планирования, организации, мотивации, контроля), принимает решения, обязательные для всех работников столовой.

7.3. Распределяет функциональные обязанности и отдельные поручения между сотрудниками столовой, устанавливает степень их ответственности, при

необходимости обслуживания и организации труда, в том числе на основе использования современных информационных технологий.

7.4. Ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности столовой, возложено на ведущего бухгалтера.

7.5. Своевременное обеспечение продовольственными товарами производственного и торгово-обслуживающего процесса, - возложено на руководитель структурного подразделения (заведующего столовой или заведующего производством или шеф-повара или начальника отдела в зависимости от штатного расписания Колледжа).

7.6. Правильное применение действующих форм, систем оплаты и стимулирование труда возложено на главного бухгалтера.

7.7. Ответственность за достоверность поданных данных о количестве студентов, поставленных на питание, и фактически отпущенных порций, а также за правильность оформления отчетных документов (заявка на питание) возложена на заместителя директора по учебно-воспитательной работе, классных руководителей, социального педагога и дежурного педагогического работника.

7.8. Контроль за организацией питания студентов в полном объеме возлагается на руководителя Колледжа.

8. ПОРЯДОК ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ В ПОЛОЖЕНИЕ

8.1. Настоящее Положение утверждается директором Колледжа.

8.2. Изменения и дополнения в Положение вносятся в установленном порядке.

ПРОНУМЕРОВАНО,
ПРОШНУРОВАНО И
СКРЕПЛЕНО ПЕЧАТЬЮ
16 (ШЕСТНАДЦАТЬ) ЛИСТОВ

ДИРЕКТОР
ГАПОУ ПО «ПКППиК»
_____ Арефьева Е.В.