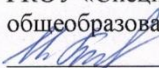


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
Государственное казенное общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 17»
356530 Российская Федерация, Ставропольский край, г. Светлоград,
ул. Коминтерна, 13.
Тел./ факс: 8 (86547) 4-99-57, 4-95-94.
E-mail: soshint17@mosk.stavregion.ru;
Официальный сайт: <https://gkou-skoshi17-svetlograd.gosuslugi.ru>

Приложение к АООП ОУ (ИН). Приказ от 28.08.2024 № 240 - ОД

СОГЛАСОВАНА

И.о. заместителя директора по УВР
ГКОУ «Специальная (коррекционная)
общеобразовательная школа-интернат № 17»

 И.В. Калашникова
27 августа 2024г.

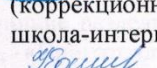
УТВЕРЖДЕНА

Директором ГКОУ «Специальная
(коррекционная) общеобразовательная
школа-интернат № 17»

 Б.А. Дементева
28 августа 2024г.

РАССМОТРЕНА

Руководителем ШМО
ГКОУ «Специальная
(коррекционная) общеобразовательная
школа-интернат № 17»

 Е.Н. Колесникова
протокол №1 от 26 августа 2024г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

«Домоводство»,

/наименование учебного предмета, курса в соответствии с УП/

«Окружающий мир»,

/наименование предметной области в соответствии с УП/

Этап обучения (класс) - II (9в класс), основное общее образование.

ФАООП ОУ (ИН) (вариант 2)

/этап /класс /начальное общее, основное общее образование /

Учебный год - 2024/25

Количество часов: всего в год - 169 часов

в неделю - 5 часов

Учитель - Моисеенко Марина Викторовна

/ФИО педагога/

Квалификационная категория высшая

/высшая, первая, соответствие занимаемой должности/

по должности «учитель»

/«учитель»/ «воспитатель»/

АРП разработана на основе: Федеральной адаптированной основной
общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями), приказ от 24.11.2022г № 1026

/указать программу/программы /

Учебник: не предусмотрены

/указать учебник, издательство, год издания/

г. СВЕТЛОГРАД, 2024г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Обучение обучающегося с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Цель обучения – повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности. Основные задачи: формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности детей и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории».

В учебном плане предмет представлен с 5 по 13 год обучения.

Материально-техническое оснащение учебного предмета «Домоводство» предусматривает:

- дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.
- Оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), стиральная машина, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковровая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тщетки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Программа представлена следующими разделами:

Покупки.

Основные задачи раздела: формировать понятие о местах и способах осуществления покупок.

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, оплата товара, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.

Обращение с кухонным инвентарем.

Основные задачи раздела: формирование умений обращения с кухонным инвентарем.

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Протирание посуды губкой. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.

Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи.

Основные задачи раздела: освоение простейших действий по приготовлению пищи.

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (без нарезания), выбор кухонного инвентаря (тарелка), сборка бутерброда (хлеб сыр, хлеб колбаса).

Уход за вещами.

Основные задачи раздела: формирование умений по уходу за вещами.

Ручная стирка. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке, замачивание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. правила обращения со стиральной машиной. Подготовка вещей к стирке: очистка от пыли, шерсти, волокон, починка белья, сортирование по типу ткани и окраске.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви:

открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Уборка помещения.

Основные задачи раздела: формирование умений по уборке помещения и обращения с уборочным инвентарем.

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.

Уборка территории.

Основные задачи раздела: формирование умений по уборке территории и обращения с уборочным инвентарем.

Подметание территории. Стребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

- 1) Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.
 - Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.
 - Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.
 - Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.
 - Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН /УТП/

5 ч. в неделю

I четверть	II четверть	III четверть	IV четверть	Год
40ч.	41ч.	51ч.	37 ч.	169 ч.

№ п/п	Раздел	Всего часов
I.	Уборка территории.	17
II.	Уборка помещения.	23
III.	Уход за вещами.	35
IV.	Покупки.	53
V.	Обращение с кухонным инвентарем.	26
V I.	Приготовление пищи.	11
ИТОГО:		4
		169

*Примечание: количество часов УТП должно соответствовать количеству часов КТП

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
Государственное казенное общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 17»
356530 Российская Федерация, Ставропольский край, г. Светлоград,
ул. Коминтерна, 13.
Тел./ факс: 8 (86547) 4-99-57, 4-95-94.
E-mail: soshint17@mosk.stavregion.ru;
Официальный сайт: <https://gkou-skoshi17-svetlograd.gosuslugi.ru>

Приложение 1

к АРП по предмету «Домоводство», предметной области «Окружающий мир»

РАССМОТРЕНО
Руководителем ШМО
ГКОУ «Специальная
(коррекционная) общеобразовательная
школа-интернат № 17»
Е.Н. Колесникова
Е.Н. Колесникова
Протокол №1 от 26 августа 2024г.

СОГЛАСОВАНО
И.о. заместителя директора по УВР
ГКОУ «Специальная (коррекционная)
общеобразовательная школа-интернат № 17»
И.В. Калашникова
И.В. Калашникова
27 августа 2024г.

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

по учебному предмету

«Домоводство»,

/наименование учебного предмета, курса в соответствии с УП/

«Окружающий мир»,

/наименование предметной области в соответствии с УП/

Этап обучения (класс) - II (9в класс), основное общее образование,
ФАООП ОУ (ИН) (вариант 2)

/этап /класс /начальное общее, основное общее образование

Учебный год - 2024/25

Количество часов: всего в год - 169 часов

в неделю - 5 часов

Учитель - Моисеенко Марина Викторовна

/ФИО педагога/

Квалификационная категория высшая

/высшая, первая, соответствие занимаемой должности/

по должности «учитель»

/«учитель»/ «воспитатель»/

АРП разработана на основе: Федеральной адаптированной основной
общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями), приказ от 24.11.2022г № 1026

/указать программу/программы /

Учебник: не предусмотрены

/указать учебник, издательство, год издания/

г. СВЕТЛОГРАД, 2024г.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п год	№ п/п тема	Содержание предмета	Количество часов	Дата
І четверть				
Покупки				
1-2	1-2	Формирование представлений о том, откуда берутся в быту различные вещи и продукты.	2	02.09. 03.09.
3	3	Планирование покупок.	1	03.09.
4	4	Выбор места совершения покупок.	1	04.09.
5	5	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	1	06.09.
6	6	Нахождение нужного товара в магазине.	1	09.09.
7	7	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара.	1	10.09.
8	8	Складывание продукта в пакет.	1	10.09.
9	9	Выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	1	11.09.
10	10	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе .	1	13.09.
11	11	Выкладывание товара на ленту.	1	16.09.
12	12	Ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара.	1	17.09.
13	13	Получение чека и сдачи.	1	17.09.
14	14	Складывание покупок в сумку.	1	18.09.
15	15	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	20.09.
16	16	Игра: "Я иду в магазин".	1	23.09.
Обращение с кухонным инвентарем				
17	1	Обращение с посудой.	1	24.09.
18	2	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).	1	24.09.
19	3	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	1	25.09.
20	4	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, открывалка и др.)	1	27.09.

21	5	Игра: "Моя кухня".	1	30.09.
22	6	Различение чистой и грязной посуды.	1	01.10.
23	7	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды.	1	01.10.
24	8	Очищение посуды от остатков пищи.	1	02.10.
25	9	Намыливание посуды моющим средством.	1	04.10.
26	10	Чистка посуды.	1	07.10.
27	11	Ополаскивание посуды	1	08.10.
28	12	Сушка посуды.	1	08.10.
29	13	Обращение с бытовыми приборами.	1	09.10.
30	14	Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник, кухонная плита, холодильник и др.)	1	11.10.
31	15	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	1	14.10.
32	16	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	1	15.10.
33	17	Мытье бытовых приборов.	1	15.10.
34	18	Хранение посуды и бытовых приборов.	1	16.10.
35	19	Накрывание на стол.	1	18.10.
36	20	Выбор посуды и столовых приборов.	1	21.10.
37	21	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола	1	22.10.
38	22	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола. Практическая работа.	1	22.10.
39	23	Игра: "Я накрываю на стол"	1	23.10.
Уход за жилищем				
40	1	Виды жилых помещений.	1	25.10.
II четверть				
41	2	Правила поведения в квартире (кухня)	1	05.11.
42	3	Правила поведения в квартире (санузел)	1	05.11.
43	4	Правила поведения в квартире (комната)	1	06.11.
44	5	Ежедневная уборка.	1	08.11.
45	6	Периодическая уборка.	1	11.11.
46	7	Генеральная уборка.	1	12.11.
47	8	Уборка пола: последовательность действий.	1	12.11.
48	9	Сметание мусора. Заметание мусора в совок и высыпание мусора в урну.	1	13.11.
49	10	Наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства.	1	15.11.

50	11	Намачивание и отжимание тряпки.	1	18.11.
51	12	Мытье пола.	1	19.11.
52	13	Выливание использованной воды, просушка тряпок.	1	19.11.
53	14	Мебель. Виды мебели.	1	20.11.
54	15	Деревянная мебель (неполированная)	1	22.11.
55	16	Правила ухода за деревянной мебелью (неполированная)	1	25.11.
56	17	Полированная мебель.	1	26.11.
57	18	Правила ухода за полированной мебелью.	1	26.11.
58	19	Мягкая мебель.	1	27.11.
59	20	Правила ухода за мягкой мебелью.	1	29.11.
60	21	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1	02.12.
61	22	Последовательность действий при мытье поверхности мебели.	1	03.12.
62	23	Наполнение емкостей водой, добавление моющих средств.	1	03.12.
63	24	Подготовка тряпок для ухода за мебелью.	1	04.12.
64	25	Уборка предметов с поверхности.	1	06.12.
65	26	Вытирание предметов интерьера.	1	09.12.
66	27	Раскладывание предметов на свои места.	1	10.12.
67	28	Выливание использованной воды, просушка тряпок.	1	10.12.
68	29	Игра: "Я вытираю пыль"	1	11.12.
69	30	Последовательность действий при мытье окна.	1	13.12.
70	31	Моющее средство для стекол.	1	16.12.
71	32	Мытье рамы.	1	17.12.
72	33	Вытирание рамы.	1	17.12.
73	34	Мытье стекла.	1	18.12.
74	35	Вытирание стекла.	1	20.12.
Приготовление пищи				
75	1	Многообразие продуктов питания..	1	23.12.
76	2	Виды круп.	1	24.12.
77	3	Узнавание видов круп по картинкам.	1	24.12.
78	4	Классификация бобовых.	1	25.12.
79	5	Узнавание бобовых по картинкам.	1	27.12.

80	6	Знакомство со способами приготовления круп и бобовых.	1	28.12.
81	7	Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.	1	28.12.
III четверть				
82	8	Мука и мучные изделия.	1	10.01.
83	9	Узнавание мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари)	1	13.01.
84	10	Узнавание мучных изделий, требующих приготовления (макаронные изделия)	1	14.01.
85	11	Знакомство со способами приготовления мучных изделий.	1	14.01.
86	12	Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.	1	15.01.
87	13	Классификация овощей.	1	17.01.
88	14	Различение овощей по картинкам.	1	20.01.
89	15	Знакомство со способами приготовления овощей.	1	21.01.
90	16	Классификация фруктов.	1	21.01.
91	17	Различение фруктов по картинкам.	1	22.01.
92	18	Знакомство со способами обработки фруктов.	1	24.01.
93	19	Молоко и молочные продукты.	1	27.01.
94	20	Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое) по картинкам.	1	28.01.
95	21	Узнавание упаковок с молочным продуктом.	1	28.01.
96	22	Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.	1	29.01.
97	23	Мясо и мясные продукты.	1	31.01.
98	24	Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса) по картинкам	1	03.02.
99	25	Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш) по картинкам.	1	04.02.
100	26	Знакомство со способами приготовления мясных продуктов.	1	04.02.
101	27	Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.	1	05.02.
102	28	Рыба и рыбные продукты.	1	07.02.
103	29	Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба соленая) по картинкам.	1	10.02.

104	30	Узнавание (различение) рыбных продуктов, требующих приготовления (филе рыбы, рыбная котлета) по картинкам	1	11.02.
105	31	Знакомство со способами приготовления рыбных продуктов.	1	11.02.
106	32	Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов.	1	12.02.
107	33	Масло.	1	14.02.
108	34	Знакомство с видами масел (сливочное, растительное) по картинкам.	1	17.02.
109	35	Консервированные изделия (рыбные, мясные, овощные, бобовые и др.)	1	18.02.
110	36	Кондитерские изделия.	1	18.02.
111	37	Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад).	1	19.02.
112	38	Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий.	1	21.02.
113	39	Подготовка к приготовлению блюда.	1	24.02.
114	40	Приготовление блюда.	1	25.02.
115	41	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1	25.02.
116	42	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1	26.02.
117	43	Обработка продуктов.	1	28.02.
118	44	Мытье продуктов.	1	03.03.
119	45	Соблюдение последовательности действий при варке яйца.	1	04.03.
120	46	Выбор продуктов (яйца) для завтрака.	1	04.03.
121	47	Приготовление завтрака из яиц. Практическая работа.	1	05.03.
122	48	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда	1	07.03.
123	49	Выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло)	1	10.03.
124	50	Выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож)	1	11.03.
125	51	Нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом	1	11.03.
126	52	Сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор)	1	12.03.
127	53	Игра "Я - повар!"	1	14.03.
Уход за вещами				
128	1	Различение одежды для помещения и верхней одежды для улицы.	1	17.03.
129	2	Правила ухода за одеждой для помещения.	1	18.03.
130	3	Правила ухода за верхней одеждой.	1	18.03.
131	4	Чистка верхней одежды при помощи щетки.	1	19.03.
132	5	Применение щетки для чистки верхней одежды от грязи и пыли.	1	21.03.

IV четверть				
133	6	Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства.	1	31.03.
134	7	Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1	01.04.
135	8	Замачивание белья. Застирывание белья.	1	01.04.
136	9	Полоскание белья. Выжимание белья.	1	02.04.
137	10	Вывешивание белья на просушку.	1	04.04.
138	11	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1	07.04.
139	12	Различение составных частей стиральной машины .	1	08.04.
140	13	Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье	1	08.04.
141	14	Закладывание и вынимание белья из машины.	1	09.04.
142	15	Установка программы и температурного режима.	1	11.04.
143	16	Мытье и сушка машины.	1	14.04.
144	17	Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора)	1	15.04.
145	18	Установка гладильной доски.	1	15.04.
146	19	Выставление температурного режима.	1	16.04.
147	20	Подключение утюга к сети.	1	18.04.
148	21	Раскладывание белья на гладильной доске.	1	21.04.
149	22	Движения руки с утюгом, складывание белья.	1	22.04.
150	23	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	1	22.04.
151	24	Складывание белья и одежды.	1	23.04.
152	25	Вывешивание одежды на «плечики».	1	25.04.
153	26	Чистка одежды.	1	28.04.
Обувь				
154	1	Для чего нужна обувь.	1	30.04.
155	2	Виды обуви (женская, мужская).	1	05.05.
156	3	Виды обуви (классическая, спортивная).	1	06.05.
157	4	Виды обуви (классификация по сезонам).	1	06.05.
158	5	Различение уличной и домашней обуви.	1	07.05.
159	6	Уход за обувью.	1	12.05.
160	7	Мытье грязной обуви, вытирание ее тряпкой.	1	13.05.
161	8	Сушка обуви.	1	13.05.

162	9	Различение щетки для обуви.	1	14.05.
163	10	Различение крема для обуви.	1	16.05.
164	11	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви. Практическая работа.	1	19.05.
Уборка территории				
165	12	Уборка бытового мусора.	1	20.05.
166-167	13-14	Подметание территории.	2	20.05. 21.05.
168	15	Сгребание травы и листьев.	1	23.05.
169	16	Уход за уборочным инвентарем.	1	26.05.

Пронумеровано
скреплено
заверено подписью
и печатью
15 (пятнадцать) листов.
Директор: Б.А.Дементева

