



**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа № 613 Московского района Санкт-Петербурга**

Московский пр., дом. 203

Тел.417- 32-10

Обсуждена и согласована

Председатель МО

Л.В. Жерело

26 августа 2026 г.

Обсуждена и согласована

Заместитель директора по УР

О.А. Авдоница

27 августа 2026 г.

Принята педагогическим советом

школы № 613

Протокол № 1 от

31 августа 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы № 613

О.Н. Рябова

Приказ № 143

31 октября 2026 г.

***РАБОЧАЯ АДАПТИРОВАННАЯ
ПРОГРАММА***

по предмету «Домоводство»

для 10 КЛАССА

II варианта обучения

(для учащихся с интеллектуальными нарушениями)

Составлена учителем высшей квалификационной категории:

Корневой Викторией Юрьевной

Учебный год: 2026-2027

Санкт - Петербург

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА № 613 МОСКОВСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Рябова Ольга Николаевна, Директор**

Пояснительная записка к рабочей программе по предмету «Домоводство» 10 класс (II вариант обучения)

Нормативная основа программы:

Рабочая программа разработана с учетом особенностей, обучающихся с умственной отсталостью и сформирована в соответствии с требованиями:

- Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 № 1599 (далее – ФГОС обучающихся с интеллектуальными нарушениями);
- Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28-09-2020 года N 28 об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача РФ № 2 от 28-01-2021 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
- Приказа О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 20 мая 2020 года N 254;
- Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программой обучающихся с умственной отсталостью интеллектуальными нарушениями (утверждена приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022 г. № 1026);
- Решением педагогического совета ГБОУ школа № 613, Протокол № 1 от 31-08-2026;
- Уставом Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения ГБОУ школа № 613.
- Учебным планом ГБОУ школы №613 Московского района Санкт-Петербурга на 2026-2027 учебный год.

Пояснительная записка

Обучение ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного 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. Для детей с ТМНР в большинстве случаев затруднено самостоятельное выполнение даже простых бытовых заданий. Однако, формирование у обучающихся четких алгоритмов выполнения действий, дает возможность участия в данном виде деятельности индивидуально доступным образом, что существенно повышает качество их жизни.

Цель обучения – формирование представлений у учащихся об алгоритмах выполнения различной хозяйственно-бытовой деятельности, а также, максимальная индивидуализация процесса ее выполнения в зависимости от психофизических особенностей.

Основные задачи: формирование представлений о назначении различных электроприборов и хозяйственного инвентаря. Формирование умений обращаться с ними (с учетом психофизических особенностей). Формирование представлений об алгоритмах действий, связанных с приготовлением пищи, осуществлением покупок, уборкой

помещения и территории, уходу за вещами.

Программа по учебному предмету «Домоводство» для 10 класса разработана в соответствии с требованиями, предъявляемыми к структуре, условиям, реализации, планируемым результатам в следующих документах:

1. Федерального государственного образовательного стандарта (Стандарт) обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
2. АООП обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
3. Учебного плана ГБОУ школы № 613, календарного графика и расписания учебных занятий на 2026-2027 уч. год.
4. Положении о разработке и утверждении рабочих программ ГБОУ школа № 613.

На основании программы может быть составлена специальная индивидуальная программа развития для учащихся (СИПР). Срок реализации программы 1 год.

Учебный предмет «Домоводство» входит в предметную область «Окружающий мир» и рассчитан на 5 часов в неделю.

Количество учебных часов

Программа рассчитана на 5 часов в неделю (согласно учебному плану). При 34 учебных неделях общее количество часов на изучение в 10 классе составит 170 часов.

Используемый учебно-методический комплект

1. Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)
2. Баряева Л.Б., Бойков Д.И., Гаврилушкина О.П., Яковлева Н.Н., Липакова В.И. Программа образования учащихся с умеренной и тяжёлой умственной отсталостью. – СПб.: ЦДК под ред. Баряевой Л.Б., 2011.

Содержание программы по предмету

«Домоводство»

10 класс (II вариант обучения)

Планируемые предметные результаты освоения курса «Домоводство»

10 класс (II вариант обучения)

В соответствии с требованиями ФГОС к адаптированной основной общеобразовательной программе для обучающихся с умственной отсталостью (вариант II для обучающихся с умственной отсталостью) результативность обучения может оцениваться только строго индивидуально с учетом особенностей психофизического развития и особых образовательных потребностей каждого обучающегося.

Достаточный уровень	Минимальный уровень
- Умение выполнять доступные виды бытовых работ, при необходимости используя различные виды поддержки (словесные инструкции взрослого, визуальные расписания с пиктограммами или картинками, текстовые пошаговые инструкции): приготовление пищи, уборка, стирка, чистка одежды, обуви, сервировка стола и другие виды работ - 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	- Развитие способности к концентрации внимания на предмете, выполняемом действии, операции - Формирование и развитие мелкой моторики, зрительно-моторной координации - Формирование двигательных стереотипов при выполнении элементарных действий (вытирание поверхностей, намачивание и отжимание губки или тряпки, скатывание пластичного материала, отрезание части от целого и т.п.) - Овладение знаниями о функциональном назначении бытовых предметов, инструментов (узнавание предметов на картинках и пиктограммах) - Формирование умения совершать действия (операции) в соответствии с алгоритмом - Умение ориентироваться на подсказки - Умение принимать помощь взрослого или одноклассников в процессе выполнения различных действий

Содержание учебного предмета

№	Название темы	Кол-во часов
1	Уход за одеждой и обувью	40
2	Покупки и приготовление пищи	50
3	Уборка помещений и территорий	40
4	Обращение с кухонным инвентарем. Уход за домом	40

Основные формы и методы обучения

Уроки: традиционные (ознакомления с новым материалом; систематизации и обобщению изученного материала), урок-практикум

Формы работы на уроке: индивидуальная работа, групповая, фронтальная работа с индивидуальным и дифференцированным подходом

Методы обучения: словесные, наглядные, практические.

Технологии обучения: здоровьесберегающие, игровые, информационно-коммуникационные.

Материально-техническое обеспечение по предмету «Домоводство» включает дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, приспособлений для чистки одежды и обуви, 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 и др. Дидактическая кукла с набором одежды и обуви, кукольная мебель и посуда.

**Календарно-тематическое планирование по предмету «Домоводство» 10 класс (II вариант обучения)
на 2026-2027 учебный год**

№ у/г	№ у/ч	Тема урока	Планируемая дата	Дата проведения урока
1		Введение в курс «Домоводство». Актуализация базовых социально-бытовых знаний и умений.		
2		Социализация в общественной среде. Культура питания, правила поведения и столовый этикет в школьной столовой.		
3		Самообслуживание в условиях столовой: правила техники безопасности при сборе и уборке посуды.		
4		Как позаботиться о правильном режиме питания школьнику?		
5		Основы кулинарии. Организация безопасного рабочего места на кухне: общие правила и техника безопасности.		
6		Холодная технологическая обработка продуктов. Практикум по приготовлению десертных (фруктовых) салатов.		
7		Холодная технологическая обработка продуктов. Практикум по приготовлению закусочных (овощных) салатов.		
8		Напитки в рационе человека. Классификация и питательная ценность здоровых напитков.		
9		Технологические процессы приготовления прохладительных напитков (морсы, соки, компоты).		
10		Технология приготовления холодных закусок. Принципы подбора ингредиентов для бутербродов.		
11		Практикум: моделирование и приготовление бутербродной продукции с вариативным наполнением.		
12		Основы меню утреннего приема пищи: структура и состав здорового завтрака.		
13		Основы обеденного меню: сочетаемость и последовательность подачи блюд.		
14		Классификация, виды и гигиенические правила здоровых перекусов.		
15		Диетические принципы организации вечернего приема пищи (ужина).		

16	Мясная гастрономия: виды и термические особенности мясных продуктов.		
17	Продукты птицеводства: разнообразие и кулинарная обработка мяса птицы.		
18	Рыбная гастрономия: виды пищевой рыбы и специфика ее подготовки к термической обработке.		
19	Бакалейные товары. Классификация крупяных культур и базовые технологии приготовления каш.		
20	Молочные продукты: ассортимент, диетические свойства и кулинарное применение молочной продукции.		
21	Фруктоовощная продукция: классификация, виды и использование в кулинарии.		
22	Значение сбалансированного и качественного питания для сохранения здоровья человека.		
23	Организация и оптимизация индивидуального питьевого режима.		
24	Базовые принципы планирования семейного бюджета на закупку продуктов.		
25	Социально-бытовая ориентировка. Маркетинговые форматы и выбор оптимальных торговых площадок.		
26	Правила и способы определения сроков годности и свежести продуктов.		
27	Классификация предприятий розничной торговли: виды, типы и форматы современных магазинов.		
28	Пространственная структура продовольственного магазина: функциональное назначение торговых отделов.		
29	Социально-бытовая навигация. Изучение и интерпретация знаково-указательной системы торгового зала.		
30	Алгоритмы и правила эффективного поиска необходимых товаров в торговом пространстве.		
31	Логистическая организация торгового зала: зонирование и правила размещения товарных групп.		
32	Расчетно-кассовая зона: правила поведения и особенности финансового обслуживания покупателей.		
33	Этические нормы и правила культурного поведения потребителя в торговых предприятиях.		
34	Алгоритм совершения покупки: от выбора товарной единицы до проведения платежной операции.		

35		Сюжетно-ролевое моделирование социально-бытовых ситуаций: интерактивная игра «Поход в универсамы».		
36		Бытовые приборы. Назначение, устройство и функции современного холодильного оборудования.		
37		Технологии хранения скоропортящихся продуктов. Соблюдение температурно-влажностного режима.		
38		Эргономика и техническое оснащение современной кухни: комплексный обзор кухонного оборудования.		
39		Основы безопасности жизнедеятельности. Предотвращение бытового травматизма в кухонной зоне.		
40		Правила безопасной эксплуатации и технического обслуживания мелкой и крупной кухонной бытовой техники.		
41		Санитарно-гигиенические мероприятия: организация и алгоритм текущей уборки кухонного пространства.		
42		Бытовая химия: классификация и меры предосторожности при использовании моющих/дезинфицирующих средств.		
43		Виды и функциональное назначение кухонной и столовой посуды.		
44		Сервировка стола и столовый этикет: правила функционального использования столовых приборов.		
45		Практическое занятие: технологии ручной мойки, дезинфекции и сушки посуды.		
46		Кухонное оборудование: правила технической эксплуатации варочных плит различного типа.		
47		Техника безопасности при работе с нагревательными приборами, плитами и горячими поверхностями.		
48		Повторение и обобщение: классификация и пищевая ценность продуктов питания.		
49		Повторение и обобщение: физиологическое значение режима питания и питьевого баланса.		
50		Повторение и обобщение: эстетика сервировки стола и правила ухода за посудой.		
51		Повторение и обобщение: покупки в магазине.		
52		Повторение и обобщение: безопасная эксплуатация кухонного инвентаря и режущих инструментов.		
53		Хозяйственно-бытовой инвентарь для уборки территорий. Правила техники безопасности.		

54	Практическое занятие: сбор опавшей листвы.		
55	Социально-бытовой тренинг. Моделирование коммуникативных ситуаций: «Оплата товара на кассе».		
56	Практическое занятие: «Классификация продуктов по степени пользы для организма».		
57	Практическое занятие: сортировка покупок и размещение продуктов на хранение.		
58	Практическое занятие: "Тематическая сервировка стола для праздничного чаепития. Эстетическое оформление."		
59	Правила дезинфекции рук и необходимая одежда при работе с кухонным инвентарем.		
60	Организация эргономичного рабочего пространства и поддержание порядка в учебном кабинете.		
61	Архитектура быта. Планировка жилого пространства: функциональное зонирование комнат.		
62	Организации жилого пространства: индивидуальный дом и квартира.		
63	Безопасность в доме. Алгоритмы действий и предотвращение рисков при нахождении дома без взрослых.		
64	Организация индивидуальной жилой среды: моя комната, составление рассказа с опорой на пиктограммы.		
65	Алгоритм комплексной сухой и влажной уборки жилой комнаты.		
66	Функционально-пространственное назначение и специфика обустройства зоны прихожей.		
67	Практическое занятие: особенности и алгоритм уборки зоны прихожей.		
68	Пространственная организация и интерьерные решения общей комнаты (гостиной).		
69	Функциональное использование гостиной как центра семейного досуга и приема гостей.		
70	Санитарно-гигиенические зоны дома: специфика организации пространства ванной комнаты.		
71	Правила безопасного поведения в ванной комнате.		
72	Кухонное пространство: зонирование рабочих поверхностей.		

73		Комплексная безопасность на кухне: предотвращение ожогов и порезов.		
74		Практическое занятие: технология влажной уборки и мытья напольных покрытия различного типа.		
75		Повторение и актуализация: правила социальной коммуникации при совершении покупок в магазине.		
76		Повторение и актуализация: приемы сезонного благоустройства и уборки открытых территорий.		
77		Повторение и актуализация: принципы функциональной планировки и зонирования жилых помещений.		
78		Практический этикет: особенности и правила эстетичной сервировки праздничного стола.		
79		Кулинарный дизайн. Подбор рецептур и составление сбалансированного праздничного меню.		
80		Комплексный инструктаж по технике безопасности и охране здоровья учащихся в период каникул.		
81		Современный клининговый инвентарь: виды, классификация и техническое назначение приспособлений.		
82		Практическое занятие: технологии бережного очищения и обеспыливания поверхностей корпусной мебели.		
83		Санитарная химия. Правила подбора и безопасного применения специализированных уборочных средств.		
84		Организация труда в быту: планирование и проведение домашней уборки.		
85		Мебельное обеспечение интерьера: виды, стили и функциональное назначение мебельных гарнитуров.		
86		Классификация мебельных изделий по материалам изготовления и назначению.		
87		Технологии ухода за твердыми поверхностями мебели (дерево, пластик, ламинат, стекло).		
88		Специфика санитарно-гигиенического ухода за мягкой мебелью: сухая чистка, выведение пятен и профилактика.		
89		Совершенствование исполнительских навыков: усложненные варианты сервировки тематических столов.		
90		Практическое занятие: закрепление навыков механизированной и ручной уборки жилья.		
91		Систематизация знаний о мебели: классификация изделий		

92	Культура внешнего вида. Основы формирования гардероба: актуализация базовых знаний о стилях одежды.		
93	Организация систем хранения: принципы размещения одежды в личном гардеробе.		
94	Бельевой трикотаж и аксессуары: классификация, виды, гигиеническое назначение изделий.		
95	Санитарно-гигиенические правила эксплуатации и бережного ухода за нательным (нижним) бельем.		
96	Повседневная одежда: видовое разнообразие, классификация по гендерным и сезонным признакам.		
97	Принципы подбора комплектов одежды в строгом соответствии с погодными условиями.		
98	Поясные швейные изделия: разновидности, конструктивные особенности и сферы применения брюк.		
99	Практикум по социально-бытовой адаптации: подбор дресс-кода для различных жизненных ситуаций.		
100	Верхняя одежда: классификация, защитные свойства и назначение плечевых изделий.		
101	Моделирование гардероба. Практикум по подбору демисезонной и зимней верхней одежды по сезону.		
102	Головные уборы и галантерейные аксессуары: виды, стилистика и их защитно-эстетическое применение.		
103	Практическое занятие: сочетание головных уборов, шарфов и перчаток с верхней одеждой.		
104	Технологии ухода за текстилем: общие правила ручной и машинной стирки, химической чистки одежды.		
105	Практическое занятие по сортировке вещей по типу, цвету и составу волокон тканей.		
106	Практическое занятие: освоение приемов ручной стирки деликатных тканей.		
107	Изучение программных режимов, правил загрузки и эксплуатации стиральных машин.		
108	Термическая обработка текстиля. Практикум по безопасной эксплуатации утюга: техника безопасности при глажении.		
109	Практикум по освоению различных техник застегивания пуговиц.		
110	Развитие мануального праксиса: координация движений при работе с застежками-молниями, кнопками и		

		липучками.		
111		Швейное материаловедение: визуально-тактильные методы определения лицевой и изнаночной стороны ткани.		
112		Адаптивные швейные навыки. Практикум по проведению простейшего мелкого ремонта одежды без машин.		
113		Ручные швейные работы: практикум по освоению алгоритма пришивания плоских пуговиц и пуговиц на ножке.		
114		Организация хранения вещей: освоение приемов компактного складывания трикотажных и швейных изделий.		
115		Практикум по уходу за гардеробом: правила размещения одежды на плечиках (вешалках) в шкафу.		
116		Товароведческий анализ обувной продукции: классификация, виды и назначение современной обуви.		
117		Практикум по сезонной адаптации: подбор обуви с учетом климатических факторов и температурного режима.		
118		Развитие графомоторной координации и самообслуживания: практикум по завязыванию шнурков.		
119		Функциональная обувная фурнитура: координация движений при работе с застежками-липучками и замками.		
120		Технологии ухода за обувью: изучение основных приемов сухой чистки кожаной, замшевой и текстильной обуви.		
121		Санитарная обработка обуви: практические навыки мытья и удаления загрязнений с различных поверхностей обуви.		
122		Гигиена обуви: правила и технические условия естественной и аппаратной сушки влажной обуви.		
123		Тематическое повторение: систематизация представлений о классификации и энергетической ценности продуктов.		
124		Информационная культура потребителя: расшифровка маркировки, штрих-кодов и признаков качества продуктов.		
125		Основы диетологии: роль витаминов, макро- и микроэлементов в структуре здорового питания.		
126		Кулинарный практикум: освоение технологий термической обработки (варка, тушение) овощных блюд.		
127		Технологический практикум: приготовление блюд из творога и кисломолочных продуктов.		

128	Кулинарный практикум: термическая обработка и приготовление простых блюд из мясного фарша/мяса.		
129	Кулинарный практикум: освоение безопасных приемов тепловой обработки рыбного сырья.		
130	Хлебобулочная гастрономия: правила нарезки, подачи и краткосрочного хранения хлебобулочных изделий.		
131	Технологический практикум: приготовление рассыпчатых и вязких каш из различных видов круп.		
132	Элементарные основы кондитерского мастерства: сборка и недекоративное оформление простых тортов.		
133	Практическое занятие: приготовление натуральных соков, морсов и фитонапитков.		
134	Органолептический анализ в кулинарии: классификация, дозирование и применение специй, пряностей, приправ.		
135	Технология приготовления первых блюд: практикум по варке заправочного овощного супа.		
136	Комплексный кулинарный практикум: самостоятельное приготовление и оформление блюд для ужина.		
137	Ситуационный практикум по самообслуживанию: подбор сезонного комплекта вещей для весеннего периода.		
138	Комнатное цветоводство. Физиология растений и основы ухода за комнатными декоративными культурами.		
139	Экологический дизайн помещений. Практикум по подбору фитокультур с учетом инсоляции кабинета.		
140	Растениеводческий инвентарь: классификация, выбор инструментов для посадки, пикировки и рыхления почвы.		
141	Агротехнический практикум: технология посадки луковичных и посева семенных культур (лук, укроп, горох).		
142	Сельскохозяйственный труд: фенологические наблюдения и уход за всходами культурных растений.		
143	Благоустройство территорий весной: подбор уборочного инвентаря и строгий инструктаж по технике безопасности.		
144	Практикум по социализации и трудовому обучению: очистка и благоустройство пришкольной территории.		
145	Ландшафтный дизайн на пришкольном участке: основы подготовки почвы и работы с садовыми клумбами.		
146	Практикум по генеральной уборке: мытье парт, очистка стеллажей и обеспыливание учебного кабинета.		

147	Агротехнический минимум: правила, нормы и периодичность полива и опрыскивания зеленых насаждений.		
148	Моделирование бытового поведения: выбор одежды в условиях неустойчивой весенней погоды.		
149	Практическое занятие: межсезонное хранение - чистка и подготовка зимней одежды и обуви к хранению.		
150	Коллективный социально-полезный труд: организация и проведение весеннего экологического субботника.		
151	Обобщение и контроль знаний: классификация, периодичность и виды уборок.		
152	Обобщение и контроль знаний: продовольственные группы, питательная ценность и калорийность продуктов.		
153	Обобщение и контроль знаний: гигиена питания, физиологический суточный режим приема пищи.		
154	Обобщение и контроль знаний: правила гостевого, столового и общественного этикета.		
155	Обобщение и контроль знаний: алгоритм взаимодействия с персоналом магазинов и совершения покупок в торговых точках.		
156	Обобщение и контроль знаний: основы электро, пожарной и механической безопасности в кухонной зоне.		
157	Обобщение и контроль знаний: методы оценки качества и выбора свежих продуктов питания.		
158	Обобщение и контроль знаний: сезонное благоустройство и поддержание порядка на территории.		
159	Обобщение и контроль знаний: функциональные зоны и микроклимат жилья.		
160	Обобщение и контроль знаний: последовательность и приемы ежедневной, дезинфицирующей и генеральной уборок.		
161	Обобщение и контроль знаний: виды мебели, конструктивные материалы и правила ухода за ними.		
162	Обобщение и контроль знаний: материалы для изготовления посуды (керамика, металл, стекло) и уход за ними.		
163	Итоговая систематизация: основы кулинарии и тепловой обработки пищи.		
164	Итоговая систематизация: классификация элементов одежды, формирование базового и сезонного гардероба.		

165		Итоговая систематизация: правила долговременного использования одежды, стирки, сушки и ремонта текстильных изделий.		
166		Итоговая систематизация: виды обуви, конструктивные особенности и критерии выбора.		
167		Итоговая систематизация: технологические стандарты ежедневного и сезонного ухода за обувной продукцией.		
168		Итоговая систематизация: комнатные растения, методы пересадки, подкормки и полива.		
169		Итоговая систематизация: весенне-летние работы по уходу за открытым грунтом и посадками.		
170		Итоговое занятие. Предотвращение бытового травматизма. Инструктаж по комплексной безопасности на летних каникулах.		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА № 613 МОСКОВСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Рябова Ольга Николаевна, Директор**