

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 9»
ГО Верхняя Пышма**

Согласовано
Педагогическим советом
Протокол № 3
от 25 января 2019г.

Утверждено
приказом
заведующего МАДОУ «Детский сад № 9»
О.Б.Богатыревой
№ 1 от 25.01.2019.

П О Л О Ж Е Н И Е

**об административном контроле организации и качества питания
в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 9»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с законом РФ “Об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ”, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПинН 2.4.1.3049-13.

1.2. Положение определяет содержание и порядок проведения административного контроля организации и качества питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «детский сад № 9» (далее МАДОУ).

1.3. Контроль организации и качества питания в МАДОУ предусматривает проведение членами администрации МАДОУ наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками МАДОУ, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в области питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, а также локальных актов образовательного учреждения, включая приказы, распоряжения по МАДОУ и решения педагогических советов.

1.4. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в МАДОУ.

1.5. Положение об административном контроле организации и качества питания в МАДОУ принимается Советом МАДОУ, имеющим право вносить в него изменения и дополнения и утверждается приказом руководителя МАДОУ.

2. Цель и основные задачи контроля

2.1. Цель контроля: оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в МАДОУ, осуществляемая через следующие задачи:

- контроль по исполнению нормативно - технических и методических документов санитарного законодательства РФ;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в МАДОУ;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов МАДОУ, оценка их эффективности;

- выявление положительного опыта в организации качественного питания, с последующей разработкой предложений по его распространению;
- оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания в МАДОУ;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в МАДОУ.

3. Организационные методы, виды и формы контроля

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование объекта;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группах;
- беседа с персоналом;
- ревизия;
- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

3.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующей МАДОУ планом - графиком на учебный год. План - график административного контроля за организацией и качеством питания в МАДОУ разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива перед началом учебного года.

3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции Совета МАДОУ.

3.5. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в МАДОУ. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса проверяющим.

3.6. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в МАДОУ проводится в виде тематической проверки.

4. Основные правила

4.1. Административный контроль организации и качества питания осуществляется заведующей МАДОУ, заместителем руководителя, старшей медицинской сестрой, врачом, диетсестрой в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующей МАДОУ.

4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом заведующей МАДОУ. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены родительского комитета и Педагогического совета.

4.3. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на старшую медицинскую сестру МАДОУ.

4.4. Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- приказ по МАДОУ;
- обращение родителей (законных представителей) и сотрудников МАДОУ, по поводу нарушения.

4.5. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее.

4.6. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства РФ в части организации питания дошкольников, о них сообщается заведующей МАДОУ.

5. Содержание и распределение вопросов контроля

5.1. Содержание контроля определяется следующими вопросами:

- контроль за рационом и режимом питания;
- контроль за выполнением нормативов по питанию;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль поточности технологических процессов;
- контроль готовой продукции;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока;
- контроль за приемом пищи детьми;
- контроль бухгалтерской документации;
- контроль выполнения контрактов на поставку продуктов питания.

5.2. Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов распределяются между контролирующими на основании Положения о внутреннем контроле МАДОУ

5.3. Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в соответствии с Положением о внутреннем контроле МАДОУ.

6. Документация

6.1. Документация диетсестры для контроля за качеством питания:

- примерное цикличное меню;
- технологические карты;
- журнал входного контроля пищевых продуктов, производственного сырья и контроля документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
- журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах;
- журнал регистрации бракеража готовых блюд;
- журнал ежедневного учета питания детей (табель).

6.2. Документация старшей медицинской сестры для контроля за качеством питания:

- журнал визуального производственного контроля пищеблока;
- журнал контроля состояния здоровья персонала пищеблока;
- медицинские книжки персонала (единого образца);
- журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля, проводимого лабораторией Роспотребнадзора

6.4. Документация бухгалтерии по организации питания, подлежащая контролю

- накопительная ведомость;
- акты снятия остатков продуктов питания;
- акты закладки продуктов питания в котел;
- контракты на поставку продуктов питания.

6.5. Документация кладовщика по контролю за качеством питания:

- Журнал прихода – расхода продуктов;
- Журнал контроля сроков реализации продуктов;
- Сертификаты на продукты питания.

**КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ЗАВЕДУЮЩЕГО ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ДЕТЕЙ В МАДОУ**

МЕСЯЦ

20 г.

<i>Контрольные мероприятия</i>	<i>Дата и оценка результатов</i>	<i>Дата и оценка результатов</i>	<i>Дата и оценка результатов</i>	<i>Дата и оценка результатов</i>
Санитарное состояние пищеблока				
Контроль качества продуктов базы с				
Соблюдение сроков реализации продуктов				
Соблюдение правил обработки сырых, вареных продуктов, яиц				
Организация питания в группах в				
Контрольное взвешивание блюд выдаваемых с пищеблока с				
Контрольное взвешивание порций на одного ребенка на				
Хранение суточных проб				
Наличие остатков пищи в группах, на пищеблоке на				

КОНТРОЛЬ ЗАВЕДУЮЩЕЙ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В МАДОУ

КВАРТАЛ

20 г.

<i>Контрольные мероприятия</i>	<i>Дата контроля</i>	<i>Оценка результатов контроля</i>
Документация пищеблока		
Документация кладовщика		
Документация диетсестры		
Результаты инвентаризации в кладовой		
Маркировка инвентаря в группах и на пищеблоке		
Питание детей с аллергическими реакциями		
Анализ любимых и нелюбимых блюд		
Использование ассигнований на питание		

Условные обозначения :

+ - Отлично

V - Хорошо

? - Удовлетворительно

- - Не удовлетворительно



Заведующий _

**АКТ КОНТРОЛЯ
«ЗАКЛАДКА ПРОДУКТОВ В БЛЮДО»**

дата _

Ф.И.О. и должность осуществляющего контроль _

произвела проверку по закладке продуктов в блюдо и установила

Наименование блюда	Наименование продукта	Выход по меню	Выход по факту

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: _

Ознакомлен: (роспись) _

**АКТ ПРОВЕРКИ
« МАРКИРОВКА ОБОРУДОВАНИЯ, ПОСУДЫ, ИНВЕНТАРЯ»**

от _____
Ф.И.О., должность осуществляющего контроль _____
Мною была проведена проверка маркировки и установлено следующее

Наименование	Объект Соответс	вует	Не соответствует	Примечание
Посуда				
Ветоши				
Оборудование				
Столовые принадлежности				
Уборочный инвентарь				

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: _____

Ознакомлен: (роспись) _____

АКТ- ПРОВЕРКИ

Дата_

Цель проверки: Выборочная проверка сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов.

Комиссия в составе:

провела выборочно проверку сроков хранения и своевременного использования продуктов следующих продуктов питания

№	Наименование	Единица измерения	Дата поступления	Дата реализации	Срок хранения
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: _

Ознакомлен: (роспись) _

АКТ № _

От «_» _ 200_ г.

Бракеражная комиссия в составе:

Должность _____ Ф.И.О. _____

Должность _____ Ф.И.О. _____

Должность _____ Ф.И.О. _____

Произвела контрольное взвешивание блюда и установила:

Наименование продуктов питания	Количество	Выход по меню	Выход по факту

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: _

Ознакомлен: (роспись) _

КАРТОЧКА КОНТРОЛЯ

«СООТВЕТСТВИЕ ОБЪЕМА ПОРЦИИ БЛЮДА НОРМЕ ДЛЯ РЕБЕНКА»

Месяц_

Группа _

Ф.И.О пом.воспитателя_

Ф.И.О воспитателя_

Ф.И.О.проверяющего_

№	Завтрак Название блюда	Усл. обоз	Обед Название блюда	Усл. обоз	Полдник Название блюда	Усл. обоз
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						

19						
----	--	--	--	--	--	--

Условные обозначения:

Н – норма (соответствует норме)

Д- допустимо (незначительные отклонения)

Н/Д – ниже нормы (значительное отклонения от нормы)

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: _

Ознакомлен: (роспись) _

КАРТОЧКА ОПЕРАТИВНОГО КОНТРОЛЯ
«ТЕХНОЛОГИЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ»

Дата _

Ф.И.О. пом. воспитателя _

Ф.И.О. осуществляющего контроль _

№	Наименование режимного процесса	Норма	Допустимо	Ниже нормы	Примечание

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: _

Ознакомлен: (роспись) _

Забракованные продукты питания принял _
Дата _

Диагностика, регулирование, контроль.
Контроль санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке.

Дата: _
Сотрудники пищеблока: _

Кто осуществлял _____

Цель: Проверить теоретические знания и практические умения работников пищеблока по санитарно – эпидемиологическому состоянию на пищеблоке.

Методы: наблюдение, беседа.

Задачи:

1. Оценить санитарное соответствие пищеблока и оборудования.
2. Отследить соблюдение графика влажной уборке на пищеблоке.
3. Проанализировать действия работников пищеблока при обработке технологического оборудования.
4. Определить наличие дезинфекционных и моющих средств.
5. Проанализировать знания сотрудников пищеблока инструкций по охране труда и технике безопасности.

Содержание

№	Содержание исследования	Кто отслеживает Ф.И.О.	№ Инстр.	Инструм обследов.
1	Санитарное состояние пищеблока.		1	Карточка.
2	Наличие и хранения моющих средств для мытья на пищеблоке.		2	Карточка
3	Наличие необходимого оборудования для уборке пищеблока.		3	Карточка
4.	Соответствие графика уборки в течение дня.		-	Информационная записка
5	Соответствие дезинфекционных и моющих средств на пищеблоке согласно требованиям СанПиН.		-	Информационная записка
6	Технология мытья посуды.		4	Карточка
7	Выполнение инструкций по охране труда и технике безопасности.		-	Экспресс информация

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: _____

Ознакомлен: (роспись) _____

Карточка № 1. «Санитарное состояние пищеблока детского сада»

Дата: _

Ф.И.О. работника пищеблока: _

Ф.И.О. проверяющего: _

№	Вопросы	Комментарии, оценка.
1	Общее санитарное состояние пищеблока: окон, стен, дверей и др.	
2	Эстетика пищеблока.	
3	Санитарное состояние мебели: стеллажа для посуды, шкафа для моющих средств, столов и др.	
4	Санитарное состояние сантехнического оборудования: раковин, котломоечных раковин.	
5	Состояние и маркировка технологического оборудования: - санитарное состояние; - рабочее состояние.	

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: _

Ознакомлен: (роспись) _

Карточка № 2 «Наличие и хранения моющих средств для мытья на пищеблоке»

Дата: _

Ф.И.О. работника пищеблока: _

Ф.И.О. проверяющего: _

№	Вопросы	Комментарии, оценка.
1	Хранение и маркировка емкостей для моющих средств	
2	Наличие моющих средств на пищеблоке: - кальцинированная сода; - мыло хозяйственное; - жавилион - другие дезинфекционные средства, разрешенные Центром государственного санитарно-эпидемиологического надзора.	
3	Соответствие инструкций по использованию моющих средств.	
4	Наличие мерной посуды для моющих средств.	

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: _

Ознакомлен: (роспись) _

Карточка № 3 «Оборудования для уборке пищеблока»

Дата: _

Ф.И.О. работника пищеблока: _

Ф.И.О. проверяющего _

№	Вопросы	Комментарии, оценка.
1	Хранение ветоши: - наличие тары; - наличие ветоши.	
2	Уборочный инвентарь: - швабры с маркировкой; - ведро с маркировкой; - правильность хранения; - качество ветоши.	

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: _

Ознакомлен: (роспись) _

Карточка № 4 «Технология мытья посуды»

Дата_

Ф.И.О. работника пищеблока _

Ф.И.О. осуществляющего контроль .

№	Наименование режимного процесса	Норма	Допустимо	Ниже нормы	Примечание

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: _

Ознакомлен: (роспись) _

Диагностика, регулирование, контроль.

Принципы организации питания детей в группе детского сада.

Дата: -

Группа: __

Сотрудники группы: _

Кто осуществлял проверку _____

- Цель:**
1. Дать педагогическую оценку трудовым умениям детей при организации дежурства.
 2. Отследить функциональные обязанности взрослых при приеме пищи.
 3. Отследить мотивационное влияние педагога на культуру поведения детей за столом.
 4. Проверить технологию мытья посуды.

Методы: наблюдение, беседа.

Задачи:

1. Определить правильность выбора методических приемов работы с детьми, их эффективность при организации питания.
2. Оценить распределения функциональных обязанностей взрослых при приеме пищи детей в режимных моментах.
3. Определить объективные показатели трудовых умений детей.
4. Проанализировать учет индивидуальных особенностей воспитанников в группе.
5. Определить соответствие объема порции блюда норме для ребенка.

Объект: Питание как элемент здоровья детей.

Предмет: Организация состояния деятельности воспитателя и детей.

Содержание

№	Содержание исследования.	Кто отслеживает Ф.И.О.	№ инст	Инструм обследов.
1	Распределение функциональных обязанностей взрослых.		1	Карточка.
2	Сервировка стола.		2	Карточка
3	Обучение правильному пользованию столовыми приборами.		3	Карточка
4.	Обучение детей столовому этикету.		4	
4	Культура поведения за столом.		5	Карточка
5	Оценка методических приемов в организации питания детей.		-	Экспресс информация
6	Осуществление индивидуального подхода к детям.		-	Наблюдение
7	Соответствие объема порции блюда норме для ребенка.		6	Карточка
8	Санитарное состояние групповых помещений.		-	Экспресс информация
9	Технология мытья посуды.		7	Карточка
10	Соблюдение режима питания.		-	Наблюдение

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: _

Ознакомлен: (роспись) _

Карточка № 1. «Распределение функциональных обязанностей взрослых»

Дата: _ Режимный момент: _

Группа: _ Педагог: _

ФИО проверяющего: __

№	Вопросы	Комментарии, оценка.
1	Подготовка к приему пищи.	
2	Распределение обязанностей во время приема пищи.	
3	Смена блюд по мере надобности.	
4	Последовательность подачи блюд.	
5	Работа по окончанию процесса приема пищи детьми.	

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: _

Ознакомлен: (роспись) _

Карточка № 2. «Сервировка стола»

Дата: _ Режимный момент: _

Группа: _ Педагог: _

ФИО проверяющего: __

№	Вопросы.	Комментарии, оценка.
1	Соответствие программным требованиям и возрасту детей.	
2	Эстетика сервировки.	
3	Нетрадиционное в использовании сервировки стола.	
4	Использование методов при обучении сервировки стола.	

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: _

Ознакомлен: (роспись) _

Карточка № 3 «Обучение правильному пользованию столовыми приборами»

Дата: _ Режимный момент: _
Группа: _ Педагог: _
ФИО проверяющего: __

№	Вопросы.	Комментарии, оценка.
1	Сформированность навыка пользования приборами у ребенка.	
2	Называние предметов детьми и взрослым.	
3	Создание проблемной ситуации.	
4	Использование методов и приемов для обучения ребенка.	
5	Учет возрастных и индивидуальных особенностей.	
6	Работа по закреплению навыка в режиме дня.	

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: _
Ознакомлен: (роспись) _

Карточка № 4 «Дежурство детей»

Дата: _ Режимный момент: _
Группа: _ Педагог: _
ФИО проверяющего: __

№	Вопросы	Комментарии, оценка
1	Наличие и функционирование уголка дежурства(карточки по цвету, индив. карточки, символика, моделирование)	
2	Наличие формы для дежурств (фартуки, косынки, пилотки)	
3	Использование алгоритмов сервировки стола.	
4	Этапы работы дежурных.	
5	Самоконтроль дежурных.	

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: _
Ознакомлен: (роспись) _

Карточка № 5. «Культура поведения за столом»

Дата: _

Режимный момент: _

Группа: _

Педагог: _

ФИО проверяющего: __

№	Вопросы поведения за столом.	да	нет	час
1	Как дети соблюдают правила культурного поведения за столом: - правильно ли пользуются столовыми приборами. - пользуются ли бумажными салфетками: а) без напоминания, б) с напоминанием. - дежурят по столовой с удовольствием, - без удовольствия, - вежливо ли обращаются друг с другом, - умеют ли обращаться к взрослым.			
2	Отношение к приему пищи: - есть ли любимое блюдо, - равнодушны ли к еде, - аккуратно ли едят. - все ли съедают норму питания: а) первое блюдо, б) второе блюдо, в) третье блюдо.			

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: _

Ознакомлен: (роспись) _

Карточка № 6 «Соответствие объема порции блюда норме для ребенка»

Месяц_

Группа _

Ф.И.О воспитателя_

Ф.И.О. пом. воспитателя _

Ф.И.О.проверяющего_

№	Завтрак название блюда	Усл. обоз	Обед название блюда	Усл. обоз	Полдник название блюда	Усл. обоз
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

Условные обозначения:

Н – норма (соответствует норме)

Д- допустимо (незначительные отклонения)

Н/Д – ниже нормы (значительное отклонения от нормы)

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: _

Ознакомлен: (роспись) _

Дата_

Карточка № 7 «Технология мытья посуды»

Дата_

Ф.И.О. пом. воспитателя _

Ф.И.О. осуществляющего контроль _

№	Наименование режимного процесса	Норма	Допустимо	Ниже нормы	Примечание

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: _

Ознакомлен: (роспись) _

Анкета для родителей дошкольников "Питание в образовательном учреждении"

Уважаемые родители!

Мы благодарим Вас за участие в нашем анкетировании, целью которого является:

- ✓ Обеспечение детей рациональным питанием
- ✓ Формирование основ культуры питания
- ✓ Оценка организации питания в нашем детском саду
- ✓ Оценка организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке

Внимательно прочитайте вопросы и подчеркните или обведите кружком наиболее подходящий для Вас вариант(ы) ответа. В случае несовпадения Вашего мнения с предлагаемыми ответами напишите, пожалуйста, свой вариант ответа в строке «Иное».

Спасибо за сотрудничество!

Имеете ли Вы возможность ознакомиться с ежедневным меню в учреждении?

Да



Нет



Где вывешивается ежедневное меню?

При входе в учреждение

В группе

Иное

Удовлетворяет ли Вас предлагаемое меню?

Да

Нет

Затрудняюсь ответить

Довольны ли Вы качеством питания детей?

Да

Нет

Затрудняюсь ответить

Были ли случаи приема некачественной пищи Вашим ребенком в детском саду?

Никогда

Иногда

Часто

Иное

Если Ваш ребенок посещает группу кратковременного пребывания, то организовано ли в ней питание?

Нет

Да

Укажите те блюда, включенные в рацион питания, которые *нравятся* Вашему ребенку:

Укажите те блюда, включенные в рацион питания, которые *не нравятся* Вашему ребенку:

Получаете ли Вы информацию о работе общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в детском саду?

Нет, я не получаю никакой информации о работе такой комиссии

Да, на родительском собрании

Да, из личных бесед с воспитателем

Да, из личных бесед с администрацией

Да, на сайте учреждения

Да, на доске объявлений

Да, от других родителей

Иное

Получали ли Вы приглашение принять участие в работе общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в детском саду?

Нет, меня никто не приглашал к участию в работе комиссии

Да, но я не участвую в работе комиссии

Да, я участвую в работе комиссии

Иное

Нуждаетесь ли Вы в консультации медицинского работника о необходимости рационального питания?

Нет

Да

Иное

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575803

Владелец Богатырева Оля Борисовна

Действителен с 04.03.2022 по 04.03.2023

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 208044408491059958793522407239734469317027884144

Владелец Богатырева Оля Борисовна

Действителен с 30.08.2024 по 30.08.2025