

СОГЛАСОВАНО  
Управляющим советом  
МАДОУ «Детский сад № 20  
«Золушка»  
протокол от 29.08.2016 № 08

УТВЕРЖДЕНО  
приказом МАДОУ  
«Детский сад № 20 «Золушка»  
от 01.09.2016 № 369

ПРИНЯТО  
общим собранием  
работников  
протокол от 31.08.2016 № 05

Положение  
об обеспечении и организации питания  
в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении  
города Нефтеюганска «Детский сад № 20 «Золушка»

г.Нефтеюганск  
2016

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Нефтеюганска «Детский сад № 20 «Золушка» (далее – Учреждение) разработано в соответствии:

- со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26;

- совместным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- постановлением Правительства Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 26.10.2006 № 249-п «Об обеспечении питанием обучающихся, воспитанников государственных образовательных учреждений автономного округа за счет средств бюджета автономного округа» (в редакции от 23.06.2011 № 238-п, с изменениями от 24.02.2012 № 73-П);

- совместным приказом Департамента здравоохранения, Департамента образования и науки и Управления Роспотребнадзора по ХМАО- Югре от 09.11.2009 № 603/642/ 348 «О мерах по совершенствованию организации безопасного питания детей в общеобразовательных учреждениях Ханты-Мансийского автономного округа - Югры»;

- совместным приказом Департамента образования и науки ХМАО- Югры от 04.06.2010г. № 264/ 150/ 414 «Об организации внутреннего контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима в образовательных учреждениях Ханты-Мансийского автономного округа - Югры»;

- уставом учреждения.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих Учреждение и порядок организации питания воспитанников в условиях Учреждения.

1.3. Учреждение обеспечивает сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении, с учетом распределения калорийности между приемами пищи, норм физиологической потребности в энергии и суммарных объемов блюд по нормам, утвержденным СанПиН 2.4.1.3049-1.

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

## 2. Организационные принципы

### 2.1. Способ организации питания

2.1.1. Учреждение самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока Учреждения.

2.1.2. Общее руководство организацией питания в Учреждении осуществляется директором Учреждения.

2.1.3. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками Учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.4. Порядок обеспечения питанием воспитанников организуют назначенные приказом Учреждения ответственные из числа заместителей, воспитателей и обслуживающего персонала Учреждения.

2.1.5. По вопросам организации питания Учреждение взаимодействует с родителями воспитанников, с Департаментом образования и молодежной политики администрации города Нефтеюганска, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.6. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации образовательного процесса, утверждаемых в установленном порядке.

### 2.2. Режим организации питания

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом Учреждения в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2. Горячее питание предоставляется в дни работы Учреждения пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

2.2.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания Учреждения, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом Учреждения.

### 2.3. Условия организации питания

2.3.1. Для создания условий организации питания в Учреждении в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 и СП 2.3.6.1079-01 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка продуктов питания осуществляется Учреждением самостоятельно путем проведения торгов по отбору поставщиков в соответствии с законодательством Российской Федерации. Поставку продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на

выполнение соответствующего заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

2.3.3. Для организации питания работники Учреждения ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации льготного питания воспитанников;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- примерное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомости контроля за рационом питания;
- журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих в пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- положение о бракеражной комиссии;
- договоры на поставку продуктов питания;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- графики дежурств;
- график работы бракеражной комиссии.

## 2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация Учреждения совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в Департамент образования и молодежной политики администрации города Нефтеюганска сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации детского питания.

2.4.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

## 3. Порядок предоставления питания воспитанникам

### 3.1. Предоставление горячего питания

3.1.1. В Учреждении устанавливается пятиразовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) всем воспитанникам, посещающим группы 12 часового пребывания, и трехразовое горячее питание отдельным воспитанникам с ограниченными возможностями здоровья разновозрастной группы комбинированной направленности (5-7 часов).

3.1.2. Прием пищи воспитанниками происходит в групповых помещениях.

3.1.3. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утвержденным приказом Учреждения. Отпуск пищи осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется воспитателями накануне и уточняется на следующий день не позднее 9 часов.

3.1.4. График предоставления питания устанавливается приказом Учреждения самостоятельно с учетом возрастных особенностей воспитанников и продолжительности учебных занятий.

3.1.5. Питание воспитанников в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным трехнедельным меню на осенне - зимний и весенне-летний период, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях СанПиН 2.4.1.3049-13, утверждённым директором Учреждения.

3.1.6. Примерное трехнедельное меню разрабатывает шеф-повар при взаимодействии с работниками пищеблока. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с директором Учреждения.

3.1.7. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается директором Учреждения. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта, утвержденная в установленном порядке, т. е. с утверждающей подписью директора Учреждения. Для воспитанников разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд в соответствии с СанПиН 2.4.3049-13.

3.1.8. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) шеф-поваром оформляется документ о возврате с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню-требование не допускаются.

3.1.9. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе шеф-повара, заместителя директора (старшего воспитателя), медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.1.10. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

3.1.11. При наличии медицинских показаний для детей формируется рацион диетического питания.

3.1.12. Ежедневно меню вывешивается в групповой ячейке. В меню указываются стоимость, названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, энергетической ценности.

### 3.2. Предоставление питьевой воды

3.2.1. В Учреждении предусматривается централизованное обеспечение воспитанников питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в Учреждении.

## 4. Финансовое обеспечение

### 4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

#### 4.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

– средств бюджета в форме компенсации, установленной в разделе 5 настоящего Положения;

– средств бюджета для детей льготной категории;

– средств родителей (законных представителей), взимаемых за присмотр и уход за детьми (далее – родительская плата);

– внебюджетных источников – добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.

4.1.2. Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в Учреждении, устанавливается постановлением главы администрации города Нефтеюганска .

### 4.2. Организация питания за счет средств родительской платы

4.2.1. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

4.2.2. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями в Учреждении. Оплата производится в отделении банка по указанным на квитанции реквизитам.

4.2.3. Внесение родительской платы за питание детей в Учреждении осуществляется ежемесячно в срок до 5-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

4.2.4. Об отсутствии ребенка родители должны сообщить воспитателю заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

4.2.5. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания. При этом бухгалтер производит перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги засчитываются в следующий месяц.

4.2.6. В случае непосещения воспитанниками детского сада без уважительной причины и при отсутствии уведомления в письменной или устной форме за один день о предстоящем непосещении родительская плата за пропущенные дни взимается в соответствии с положением о размере, порядке взимания и расходования платы с родителей (законных представителей) за

присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Нефтеюганска «Детский сад № 20 «Золушка».

## 5. Меры социальной поддержки

5.1. Компенсация родительской платы за питание предоставляется всем воспитанникам Учреждения. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет:

- на первого ребенка – 20 процентов;
- на второго ребенка – 50 процентов;
- на третьего и последующих детей – 70 процентов.

5.2. Компенсация родительской платы предоставляется в соответствии с положением о порядке предоставления компенсации части родительской платы за присмотр и уход за детьми в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Нефтеюганска «Детский сад № 20 «Золушка».

5.3. Обеспечение питанием льготных категорий воспитанников Учреждения осуществляется за счет средств субсидий.

5.4. К льготным категориям воспитанников Учреждения относятся:

5.4.1. дети с туберкулезной интоксикацией;

5.4.2. дети -инвалиды.

5.4.3. дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей.

5.5. Обеспечение питанием льготных категорий воспитанников Учреждения, указанных в пункте 5.4. настоящего положения, осуществляется на 100% за счет средств субсидии.

5.6. Питание льготных категорий воспитанников осуществляется на основании заявления родителей (законных представителей), после рассмотрения на управляющем совете.

5.7. Решение управляющего совета Учреждения о включении воспитанника в льготную категорию (с указанием группы, фамилии, имени) утверждается приказом Учреждения в начале календарного года.

5.8. Ответственность за определение контингента воспитанников льготных категорий несет директор Учреждения.

5.9. При возникновении права на обеспечение льготным питанием воспитанников в течение года заявление родителей (законных представителей) рассматривается в день регистрации.

5.10. Списки воспитанников, поставленных на льготное питание, утверждаются приказом Учреждения. В данный приказ могут вноситься изменения в связи с подачей новых заявлений, утратой льготы.

5.6. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания воспитанникам директор Учреждения издает приказ об исключении ребенка из списков детей, питающихся льготно, с указанием этих причин.

5.7. До 25-го числа расчетного месяца осуществляется выплата компенсации части родительской платы родителям (законным представителям)

детей путем зачисления средств на лицевые счета получателей, открытые в финансово-кредитных учреждениях.

## 6. Обязанности участников процесса организации питания

### 6.1. Директор Учреждения:

- ежегодно издает приказ о предоставлении горячего питания воспитанникам;

- несет ответственность за организацию горячего питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа работников Учреждения ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета Учреждения.

### 6.2. Шеф-повар:

- контролирует деятельность воспитателей, поставщиков продуктов питания и работников пищеблока;

- предоставляет списки воспитанников для расчета средств на горячее питание в бухгалтерию;

- обеспечивает учет фактической посещаемости воспитанников, охват всех детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных воспитанниками обедов;

- координирует работу в Учреждении по формированию культуры питания;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

- контролирует и учитывает количество фактически отпущенного питания;

- несет ответственность за отпуск питания воспитанникам, согласно спискам, утвержденным директором Учреждения.

- по окончании месяца в течение трех рабочих дней предоставляет в бухгалтерию учреждения и технологу ресурсного отдела Департамента образования и молодежной политики администрации города Нефтеюганска, утвержденный директором Учреждения отчет о выполнении основных норм питания воспитанников.

### 6.3. Заместитель директора:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;

- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

### 6.4. Шеф-повар

#### 6.4. Повар и работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;



– вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

#### 6.5. Воспитатели:

– ежедневно представляют на пищеблок заявку для организации горячего питания на количество воспитанников на следующий день;

– ежедневно не позднее 9.00 уточняют представленную накануне заявку;

– ведут ежедневный табель учета посещаемости воспитанников;

– осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;

– предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;

– выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета Учреждения предложения по улучшению горячего питания.

#### 6.6. Родители (законные представители) воспитанников:

– представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;

– сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, воспитателя, об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

– ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

– вносят предложения по улучшению организации горячего питания в Учреждении;

– вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

### 7. Контроль за организацией питания

7.1. Текущий контроль организации питания осуществляют ответственные работники Учреждения на основании программы производственного контроля, утвержденной приказом Учреждения

7.2. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдения сроков реализации продуктов, возлагается на директора и шеф-повара Учреждения, медицинских работников БУ «Нефтеюганская окружная больница имени В.И.Яцкив», который проводится по плану контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, утвержденному приказом.

7.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены Совета по питанию Учреждения.

7.4. Постоянный контроль технологии и качества приготовления пищи, качества поступающего сырья, условия его хранения, состояния технологического оборудования, обогащения рациона питания

микронутриентами, проведения лабораторно-инструментального контроля соблюдения санитарно-гигиенических норм и требований при организации питания в Учреждении осуществляется шеф-поваром Учреждения.

7.5. Постоянный контроль безопасности сырья и качества готовой продукции осуществляется медицинскими сестрами Учреждения здравоохранения, закрепленными за Учреждением, согласно договора о сотрудничестве, заключенным между Учреждением и БУ «Нефтеюганская окружная больница имени В.И. Яцкив».

7.6. Плановый и оперативный контроль технологии и качества приготовления пищи, качества поступающего сырья, условия его хранения, состояния технологического оборудования, соблюдения санитарно-гигиенических норм и требований при организации питания в Учреждении осуществляется должностными лицами (технологами отдела ресурсного обеспечения) Департамента образования и молодежной политики администрации города Нефтеюганска.

7.7. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

7.8. Контроль за организацией процесса питания воспитанников, за воспитанием культуры еды, решением образовательных задач, в процессе режимных моментов с воспитанниками возлагается на старшего воспитателя.

7.9. Контроль за процессом принятия пищи, решением образовательных задач, в процессе режимных моментов с воспитанниками возлагается на педагогических работников Учреждения, работающих с воспитанниками.

7.10. Контроль безопасного обеспечения и организации питания воспитанников, прохождения работниками Учреждения медицинских осмотров и гигиенического обучения осуществляет специалист по охране труда Учреждения, отдел охраны труда и обеспечения безопасности муниципальных образовательных учреждений департамента образования и молодежной политики города Нефтеюганска.

7.11. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом Учреждения.

7.12. Санитарно - эпидемиологический контроль осуществляется Территориальным отделом в г. Нефтеюганске, Нефтеюганском районе и г. Пыть-Яхе Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Ханты-Мансийского автономного округа – Югры, Федеральным государственным учреждением «Центр гигиены и эпидемиологии».

## 8. Ответственность

8.1. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8.2. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников в Учреждении возлагается на медицинского работника Учреждения.

8.3.Родители (законные представители) несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление Учреждения о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

8.4.Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

## 9. Отчетность и делопроизводство

9.1. Директор осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания воспитанников.

9.2.Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников, заседаниях управляющего совета Учреждения, педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

9.3.При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).

Составил юрисконсульт

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА  
НЕФТЕЮГАНСКА «ДЕТСКИЙ САД № 20 «ЗОЛУШКА»

ПРИКАЗ

01.09.2016г.

№\_369\_\_

Об утверждении и введении в действие положения об обеспечении и организации питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Нефтеюганска « Детский сад № 20 «Золушка»

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273 (в ред. от 23.07.2013 г.), СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», в связи с открытием группы комбинированной направленности

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие положение об обеспечении и организации питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Нефтеюганска «Детский сад № 20 «Золушка» (далее- Положение) в новой редакции с 01.09.2016.

2. Обеспечить наличие Положения у шеф-повара, заместителя директора по административно-хозяйственной работе, старшего воспитателя, инженера по охране труда. Срок 01.09.2016. Ответственный- Симонова А.А.

3. Ознакомить с Положением педагогических работников, младших воспитателей, работников пищеблока под роспись. Срок 01.09.2016. Ответственный- Симонова А.А.

4. Положение, утвержденное приказом от 31.08.2015 № 272 считать утратившим силу с 01.09.2016.

Директор

Л.Н.Голубева

С приказом ознакомлены

Г.В.Мельниченко  
А.А.Симонова

Голубева Л.Н.

252722

В дело 01-07.

