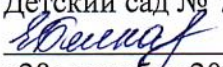



СОГЛАСОВАНО  
Председатель первичной  
профсоюзной организации  
МАДОУ ПГО «Центр развития ребенка –  
Детский сад № 70 «Радуга»  
 Е.М. Белканова  
«28» декабря 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий  
МАДОУ ПГО «Центр развития ребенка –  
Детский сад № 70 «Радуга»  
 Е.В. Ботвина  
Приказ № 113 «28» декабря 2020 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
муниципального автономного дошкольного  
образовательного учреждения  
Полевского городского округа  
«Центр развития ребенка – Детский сад  
№ 70 «Радуга»**

2020 год

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Данное Положение о бракеражной комиссии в ДОУ разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом МАДОУ ПГО «Центр развития ребенка - Детский сад № 70 «Радуга» и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в ДОУ определяет цель и функции бракеражной комиссии ДОУ, регламентирует ее деятельность, устанавливает права и обязанности, а также ответственность ее членов.

1.3 Бракеражная комиссия (далее комиссия) – комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи бракеражной комиссии входит:

- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

1.6. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждается приказом заведующего ДОУ на начало учебного года. Срок полномочий комиссии – 1 год.

1.7. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- заведующий ДОУ или его заместитель (председатель комиссии);
- медицинский работник;
- педагогические сотрудники;
- повара;
- член профсоюзной организации ДОУ;
- председатель родительской общности ДОУ.

В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты.

1.8. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзной организацией ДОУ.

1.9. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

## **2. ФУНКЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии в детском саду относят:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;



- проверка и пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов (*Приложение 1*);
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличие компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд при проверке их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления раскладок (в соответствии с меню);
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (*Приложение 2*);

2.2 Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.3 Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов и заверяют оценку личными подписями членов комиссии.

2.4 Комиссия составляет акты на списание продуктов, невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

2.5 При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.6 Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

- создание благоприятной атмосферы приема пищи (использование музыки, знакомство с блюдом, сервировка стола);
- оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся не съеденной пищи, причина).

2.7 Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в ДОУ.

2.8 Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

### **3. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ**

#### **3.1 Бракеражная комиссия**

В полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню требованием.

3.2 В меню должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований. Меню должно быть согласовано с заведующим ДОУ.



- 3.3 Бракеражную пробу берут из общего котла (бака, кастрюли), перемешав тщательно пищу в нем.
- 3.4 Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, у которых вкус и запах ярко выражены, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.
- 3.5 Результаты проверки выхода блюд, их качества заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.
- 3.6 Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий дается каждому блюду (температура, внешний вид, вкус, запах, готовность и доброкачественность).
- 3.7 Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- 3.8 Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- 3.9 Оценка «удовлетворительно», дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям (недосолено, пересолено).
- 3.10 Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».
- 3.11 Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
- 3.12 Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем. Лица виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
- 3.13 Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 3.14 Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне, линейку.
- 3.15 Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации.



Выдача готовой пищи проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

3.16 Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

3.17 Основными формами работы бракеражной комиссии являются:

- совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;
- контроль осуществляется руководителем ДООУ, членами бракеражной комиссии, согласно плану производственного контроля ДООУ.

3.18 Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля ДООУ.

Примерный перечень вопросов подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- контроль за полнотой вложений продуктов в котел;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- ведение журнала бракеража готовой продукции;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- контроль за закладкой основных продуктов питания;
- контроль за отбором суточной пробы.

3.19 Администрация ДООУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению недостатков.

#### **4. ПРАВА, ОБЯЗАННОСТИ, ОТВЕТСТВЕННОСТЬ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДООУ;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую лабораторию;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций недоброкачественных продуктов;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДООУ;
- ходатайствовать перед администрацией ДООУ о поощрении или наказании работников связанных с организацией питания в ДООУ.

4.2 Бракеражная комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке и разгрузке продуктов питания;



- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проводить просветительскую работу с педагогами и родителями (законными представителями) ДОУ.

#### 4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;
- за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, актах списания.

### **5. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО**

#### 5.1. Учреждение имеет Бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

5.2 Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

5.3. В акте на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей, отмечается:

- дата;
- наименование блюда;
- количество порций и выход в граммах;
- причина невостребованных блюд;
- количество отсутствующих детей;
- Окакой группе были выданы невостребованные блюда за дополнительное питание.

### **6. Заключительные положения**

6.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в ДОУ является локальным актом, утверждается приказом заведующего ДОУ.

6.2 Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством РФ.

6.3 Положение о бракеражной комиссии в ДОУ принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1 настоящего Положения.

6.4 После принятия Положения в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.



### **Методика определения качества продуктов**

Органолептический анализ применяют для определения и контроля качества готовых изделий, пищевых полуфабрикатов и сырья.

Для обозначения запаха используют эпитеты: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.

При снятии пробы необходимо применять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются, только те, которые применяются в сыром виде, вкусовая проба не проводится в случае обнаружения разложения в виде неприятного запаха, а так же в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

### **Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании**

#### **Мясо**

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса - мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем поверхность, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-серого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой - небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

#### **Колбасные изделия.**

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

#### **Рыба.**

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущий жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые



пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

#### **Молоко и молочные продукты.**

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

#### **Яйца**

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, хранящиеся, всплывают.



### **Методика органолептической оценки пищи** **Органолептическая оценка первых блюд**

Органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается и выкладывается в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буроватая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Обращают внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, отсутствие сторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и ингредиентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму разваренных овощей и других продуктов). Целесообразно сравнивать набор овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой.

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и особенно изготовляемых из мяса и рыбы.

Низкокачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют неприятный характер и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в емкость, проверяя густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп не должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его

поверхности. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, отсутствием постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной данному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и супов в начале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

*В учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками муки, резкой кислотностью, пересолом и др.*

### **Органолептическая оценка вторых блюд**

При оценке вторых блюд, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (равномерность, вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса определяют, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения технологии приготовления блюда. Так, заветренная поверхность отварных котлет свидетельствует о длительном хранении их без бульона; розоватый цвет на разрезе котлеты говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении технологии приготовления котлетного мяса.

Важным показателем, дающим представление о степени готовности блюда и отчасти о качестве рецептуры при его изготовлении, является консистенция блюда (например, консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш определенного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию мясопродуктов, птицы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны проникать в толщу готового продукта.



определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие  
ких запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает  
е запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный  
е ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная -  
легка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть  
ной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.  
наличии крупяных и мучных или овощных гарниров проверяют также их  
по. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от  
ределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней  
ых зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее  
с запланированной по меню- раскладке, что позволяет выявить недовложение.  
ронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко  
друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и  
руп должны сохранять форму после жарки.

оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и  
на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре  
и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного  
процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в  
молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо  
и на анализ в лабораторию.

систенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку.  
в соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав,  
ки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него  
т и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо  
ный соус, с частичками обгоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-  
вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает  
стоинства пищи, а, следовательно, её усвоение.

невно должна оставаться суточная проба готовой продукции. Отбор и хранение  
об проводится медицинским работником, при его отсутствии в школе суточную  
дет зав. производством или ответственный за питание. Пробу следует отбирать в  
анную, стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарнир отбирают в  
осуду). Оставляют пробы всех готовых кулинарных изделий, кроме хлеба,  
лий, чая, фруктов. Пробы хранятся в специально отведенном холодильнике при  
+2+6 в течение



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 176382614773150070335747769939328150673109022473

Владелец Ботвина Елена Владимировна

Действителен с 24.04.2023 по 23.04.2024