

*Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 16 Приморского района Санкт-Петербурга*

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ детский сад № 16

_____ И. А. Гостева

Приказ от 30.08.2024 №_49_

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детский сад № 16 Приморского района Санкт-Петербурга**

*Санкт-Петербург
2024 г.*

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	<i>Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 16 Приморского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 16 Приморского района Санкт-Петербурга)</i>
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет организация	1) образовательная: <ul style="list-style-type: none">– дошкольное образование; 2) медицинская: <ul style="list-style-type: none">– по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, сестринскому делу в педиатрии;– оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии,– проведению медицинских осмотров профилактических..
Юридический адрес:	197343, Санкт-Петербург, ул. Омская д.18 литер А
Фактический адрес:	197343, Санкт-Петербург, ул. Омская д.18 литер А

Характеристика здания

Тип строения	<i>отдельно стоящее 2-3 х этажное здание с подвальным этажом</i>
Площадь	<i>1 109,8 кв. м.</i>
Оборудование	<i>оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности</i>

Характеристика инженерных систем

Освещение	<i>естественное и искусственное</i>
Система вентиляции	<i>естественная, приточно-вытяжная</i>
Система отопления	<i>централизованная, от городской сети</i>
Система водоснабжения	<i>горячая и холодная, централизованные</i>
Система канализации	<i>подключено к городской сети канализации</i>

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- *Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;*
- *Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;*
- *Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;*
- *СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;*
- *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;*
- *СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;*
- *СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;*
- *СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;*
- *СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;*
- *СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;*
- *СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;*
- *ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;*
- *ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;*
- *ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;*
- *ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;*
- *ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;*
- *ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;*
- *ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;*
- *ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;*
- *Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;*
- *Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;*

3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> – общий контроль соблюдения санитарных правил и гигиенических норматив; – организация профессиональной подготовки и аттестации работников; – разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; 	СанПиН
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> – контроль за соблюдением требований, предъявляемых к организации режима дня, образовательных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; – исполнение мер по устранению выявленных нарушений; – ведение учетной документации 	СанПин
3	заведующий	<ul style="list-style-type: none"> – контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; – медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; – контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; – ведение учета и отчетности по производственному контролю; 	Приказ № 65/1 от 09.12.2021
4	Заместитель заведующего по АХР, рабочий по комплексному обслуживанию здания	<ul style="list-style-type: none"> – контроль соблюдения требований к содержанию помещений и территории; – организация лабораторно-инструментальных исследований; – разработка мер по устранению выявленных нарушений; 	Приказ от 24.08.2023 №42/1 Доovor по производственному контролю
5	Ответственный по питанию, кладовщик, повар	<ul style="list-style-type: none"> – контроль организации питания; – ведение учетной документации; 	Приказ от 26.02.2021 №9

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год	Помещения для детей (4 точки)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.1.3684-21, СП 2.2.3670-20, МУК 4.3.2756-10	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей (10 точек)	СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструированных систем вентиляции, ремонтных работ	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол
4	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
5	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол

				Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП 3.1.7.26 15-10, МУ 3.1.1.24 38-09	Протокол
6	Качество питьевой воды	Микробиологическое исследование	2 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: холодном, горячем (2 пробы)	СанПиН 2.1.3684 -21	Протокол
7	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологическое исследование проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	2 раза в год	Рацион питания (2 пробы)		

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в год
2	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в год
3	Воспитатели	14	1 раз в год	1 раз в год
4	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в год
5	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в год
6	делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в год
7	Помощник воспитателя	7	1 раз в год	1 раз в год
8	Работники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в год
9	Обслуживающий персонал	7	1 раз в год	1 раз в год
10	Специалист по закупкам	1	1 раз в год	1 раз в год
11	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в год

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 06.05.2022 № 514049
2	Идентификация опасностей	Повар, кухонный рабочий	Отчет о проведении идентификации опасностей, оценки и определения уровня профессиональных рисков от

		04.05.2022
--	--	------------

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 06.05.2022 № 514049

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заместитель заведующего по АХР
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заместитель заведующего по АХР
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Заместитель заведующего по АХР
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	заведующий
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР

Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

<p><i>Закупка и приемка пищевой продукции и сырья:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; – ... 	<p><i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП</i></p>	<p><i>Каждая партия</i></p>	<p><i>Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»</i></p>
<p><i>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – сроки и условия хранения пищевой продукции; 	<p><i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП</i></p>	<p><i>Ежедневно</i></p>	<p><i>Ответственный по питанию, Кладовщик</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> – время смены кипяченной воды; 		<p><i>Каждые три часа</i></p>	<p><i>Ответственный по питанию</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> – температура и влажность на складе; 		<p><i>Ежедневно</i></p>	<p><i>Кладовщик</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> – температура холодильного оборудования; – ... 			
<p><i>Приготовление пищевой продукции:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; 	<p><i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП</i></p>	<p><i>Каждый технологический цикл</i></p>	<p><i>Ответственный по питанию</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> – точность технологических процессов; 		<p><i>Каждая партия</i></p>	<p><i>Повар</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> – температура готовности блюд; 			
<p><i>Готовые блюда:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – суточная проба; 	<p><i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП</i></p>	<p><i>Ежедневно от каждой партии</i></p>	<p><i>Повар</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> – дата и время реализации готовых блюд; 		<p><i>Каждая партия</i></p>	<p><i>Ответственный по питанию</i></p>
<p><i>Обработка посуды и инвентаря:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; 	<p><i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП</i></p>	<p><i>Ежедневно</i></p>	<p><i>Медработник</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> – обработка инвентаря для сырой готовой продукции; 			

Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	<i>2 раз в год, сентябрь, март</i>	<i>Медработник, старший воспитатель</i>
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	<i>Постоянно</i>	<i>Медработник, воспитатели</i>
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	<i>Постоянно</i>	<i>Старший воспитатель</i>
Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	<i>1 раз в неделю</i>	<i>Старший воспитатель</i>
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	<i>Постоянно</i>	<i>Медработник</i>
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	<i>Ежедневно</i>	<i>Воспитатели, медработник</i>
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	<i>В соответствии с национальным календарем профилактических прививок</i>	<i>Медработник заведующий</i>
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Медработник</i>
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	<i>По необходимости</i>	<i>Медработник</i>
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	<i>По графику</i>	<i>Медработник</i>
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>

Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние территории	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	3 раза в неделю	Уборщик территории
Вывоз ртутьсодержащих ламп		1 раз в три месяца	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По санитарным требованиям	специализированная организация
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Истребительные мероприятия – 1 раз в месяц	специализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Истребительные мероприятия – 1 раз в месяц	специализированная организация

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник, кладовщик, ответственный по питанию
Отчет об органолептической оценке готовых блюд	Каждая партия	Повар
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Помощники воспитателей
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник

<i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>	<i>По факту</i>	<i>Медработник</i>
<i>Личные медицинские книжки работников</i>		<i>заведующий</i>
<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заместитель заведующего по АХЧ</i>
<i>Журнал учета лабораторных испытаний</i>	<i>По факту</i>	<i>Заместитель заведующего по АХР</i>

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№п/п	Ситуация	Действия
1.	<i>Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов</i>	<ul style="list-style-type: none"> – <i>прекращение работы пищеблока;</i> – <i>сокращение рабочего дня;</i> – <i>организация подвоза воды для технических целей;</i> – <i>обеспечение запаса бутилированной воды</i>
2.	<i>Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев</i>	<ul style="list-style-type: none"> – <i>ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</i> – <i>проветривание;</i> – <i>наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</i> – <i>реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</i>
3.	<i>Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев</i>	<ul style="list-style-type: none"> – <i>введение карантина;</i> – <i>реализация мероприятий по профилактике заболеваний</i>
4.	<i>Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии</i>	<ul style="list-style-type: none"> – <i>приостановление деятельности до ликвидации аварии;</i> – <i>вызов специализированных служб</i>
5.	<i>Неисправная работа холодильного оборудования</i>	<ul style="list-style-type: none"> – <i>прекращение работы пищеблока;</i> – <i>сокращение рабочего дня;</i> – <i>использование запасного холодильного</i>

		оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> – вызов пожарной службы; – эвакуация; – приостановление деятельности

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	1 раз в год	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработни к
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Зам. заведующего по АХР
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Зам. заведующего по АХР
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заместител ь заведующего по АХР
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработни к

9	<i>Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм</i>	<i>Немедленно (при выявлении)</i>	<i>Заместитель заведующего по АХР</i>
10	<i>Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами</i>	<i>Ежегодно</i>	<i>Заведующий</i>
11	<i>Представление информации о результатах производственного контроля</i>	<i>По требованию Управления Роспотребнадзора</i>	<i>Заведующий</i>

Программу разработали:

Заведующий

Гостева И. А..

Ответственный по питанию

Егорова А. Н.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 16 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**, Гостева Ирина Анатольевна, Заведующий

04.09.24 14:09 (MSK)

Сертификат 00E0D3B4CEE30C5384549225350B0CA274