**Согласовано Утверждаю**

**Профсоюзный комитет зав. МКДОУ д/с №2 «Березка»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_У. Гусейханова \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.Ю. Погорелова**

**«15 » февраля 2016 г. Приказ от 16. 02..2016 Г**

    ***ПОЛОЖЕНИЕ***

***ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ***

***ПО МКДОУ Д/С №2 «БЕРЕЗКА»***

**1. Общие положения**

**1.1** Настоящее Положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273 - ФЗ, Федеральным законом «Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации», Федеральным законом «Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации», Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.4.1.3049-13, Уставом МКДОУ детского сада №2 с учетом обеспечения качества и безопасности питания.

Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей дошкольного возраста и сотрудников на получение полноценного питания в МКДОУ, сохранение здоровья детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.

**1.2.** НастоящееПоложение об организации питания устанавливает:

**1.2.1**  Основные направления работы по организации питания МКДОУ :

1.2.2 распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в МКДОУ между администрацией и сотрудниками:

1.2.3 роль и место ответственного лица за организацию питания в МКДОУ;

1.2.4 направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в МКДОУ:

- изучение актуальной (современной ) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении;

- обучение по вопросам организации питания;

- материально- техническое оснащение помещения пищеблока;

- рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;

- организация питания детей дошкольного возраста;

- организация питания сотрудников;

- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;

- обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;

- контроль и анализ условий организации питания детей дошкольного возраста, сотрудников в МКДОУ;

- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного и полноценного питания в МКДОУ;

- разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;

- организация безопасности работников пищеблока, обеспечение средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;

- обеспечение санитарно-гигиенических требований;

- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания;

**1.2.5** ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами;

**1.3** Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками МКДОУ.

**2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, руководителями подразделений, ответственным за организацию питания, воспитателями, младшими воспитателями, работниками пищеблока**

**(должности вставить согласно штатному расписанию каждого МКДОУ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование мероприятий по организации питания** | **Ответственный** | **Участники, исполнители работ** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **1.** | Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в МКДОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил. инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях  Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными. | заведующий | медицинская сестра |
| **2.** | Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей, сотрудников | заведующий | завхоз |
| **3.** | Ремонт технологического оборудования пищеблока | завхоз | Организация осуществляющая ремонт оборудования, согласно договоров |
| **4.** | Составление меню и передача его на пищеблок (ежедневно) | медсестра | медсестра |
| **5.** | Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных |  | Кладовщик |
| **6.** | Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции). | медсестра | Бракеражная комиссия.  Кладовщик |
| **7.** | Соблюдение технологии приготовления блюд для детей и сотрудников | медсестра | Работники пищеблока |
| **9.** | Ведение журнала С – витаминизации.  С – витаминизация третьих блюд | медсестра | медсестра, повара |
| **10.** | Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного учреждения | медсестра | медсестра |
| **11.** | Прохождения сотрудниками МКДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин) и гигиенического обучения | Заведующий, медсестра | Заведующий, медсестра |
| **12.** | Утверждение состава и положения о Совете по питанию | Заведующий | Заведующий |
| **14.** | Утверждение состава комиссии по питанию | Заведующий | заведующий |
| **15.** | Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии | Заведующий | Заведующий |
| **16.** | Подача информации о количестве сотрудников, получающих питание | медсестра | медсестра, воспитатели |
| **17.** | Уборка пищеблока, утилизация отходов | медсестра, завхоз | Кухонный рабочий |
| **18.** | Выдача дезинфицирующих и моющих средств | медицинская сестра | медсестра, завхоз |
| **19.** | Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока | Зам.зав по ВМР, медсестра | Повара,  младшие воспитатели |
| **20.** | Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция) | медсестра | Воспитатели,  младшие воспитатели |
| **21.** | Приобщение детей к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей- дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол). | Зам.зав по ВМР | Воспитатели; младшие воспитатели |
| **22.** | Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.) | медсестра,  зам.зав по ВМР | Воспитатели |
| **23.** | Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности | Заведующий | завхоз |
| **24.** | Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию | Заведующий | медсестра |

**3. Функции ответственного лица по организации питания в МКДОУ**

**№ 2(медсестра).**

**3.1.** Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками МКДОУ, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;

- осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды

- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;

- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей, сотрудников МКДОУ;

- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;

- контролирует прохождение сотрудниками МКДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;

- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в МКДОУ;

- своевременно информирует руководителя МКДОУ о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками МДОУ норм и требований к организации питания детей, сотрудников;

- строго контролирует качество поступающей продукции;

- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;

- выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в МКДОУ на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д.

**3.2.** Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю МКДОУ.

**4. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в МКДОУ**

**4.1.** Все работники, связанные с организацией питания в МКДОУ (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания.

**4.2.** Сотрудники пищеблока, младшие воспитатели изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей , сотрудников.

**4.3.** Инструкции разрабатываются руководителем МКДОУ (ответственным за организацию питания в МКДОУ). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет)

**5. Контроль и анализ за организацией питания детей, сотрудников.**

**5.1** В учреждении осуществляется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований  
к организации питания в МКДОУ;

**5.2.** В случае нарушения норм и требований в организации питания детей и сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю МКДОУ для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

**5.3.** Контроль качества питания детей в МКДОУ;

**6. Разработка мероприятий по вопросам организации питания.**

**6.1.** Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным заорганизацию питания на основе:

**6.1.1.** Соответствия требованиям СанПиН условий организации питания детей, сотрудников;

**6.1.2.** Финансового плана МКДОУ;

**6.1.3.** Посещаемости;

**6.1.4.** Данных по проверке надзорных органов;

**6.1.5.** Предложений Совета по питанию;

**6.1.6.** Предложений Бракеражной комиссии;

**6.1.7.** Предложений родителей (законных представителей) детей , сотрудников;

**6.1.8.** Опыта работы дошкольных учреждений города в области организации питания в дошкольном образовательном учреждении;

**6.2.** Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическом руководством заведующего МКДОУ.

**6.3.** Контроль за осуществлением мероприятий по организации питания детей, сотрудников возлагается на руководителя МКДОУ.

**7. Организация питания.**

**7.1.** Организационные принципы питания.

**7.1.1** Питание детей в МКДОУ может быть организовано как за счет средств бюджета

**7.1.2.** Организация питания в МКДОУ осуществляется специально закрепленными штатами.

**7.1.3.** Поставка продуктов в МКДОУ осуществляется поставщиками продуктов питания на основании заключенных договоров.

**7.1.4.** Процедура на право заключения на один бюджетный год договоров на поставку продуктов питания в МКДОУ проводится администрацией в соответствии с законодательством РФ.

**7.1.5.** Координацию работы по организации питания в МКДОУ осуществляет заведующий.

**7.1.6.** Контроль за организацией питания детей в МКДОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.

**7.2.** Организация питания в МКДОУ.

**7.2.1.** В МДОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

- созданы условия для приема пищи детей и сотрудников;

- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания)

**7.2.2.** Составление меню возлагается на мед. сестру .

**7.2.3.** Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

**7.2.4.** Руководитель учреждения ежедневно утверждает меню.

**7.3.** Функционирование питания детей в МКДОУ возможно при наличии:

- положения об организации питания в МКДОУ;

- десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции в соответствии с требованиями СанПиН;

- приказов по организации питания в МКДОУ.

**7.4.** В компетенцию руководителя МКДОУ по организации питания входит:

- контроль за производственной базой пищеблока;

- контроль за соблюдением требований СанПиН;

-контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

- заключение договоров на поставку продуктов питания;

- ежемесячный анализ деятельности питания детей в МДОУ;

- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в МДОУ.

**7.5.** Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.

- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в ближайшие двое суток.

**7.6.** Алгоритм действий при организации питания:

**7.6.1.** Наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.

**7.6.2.** На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню-раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

**7.6.3.** Медицинской сестре вменяется в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных

в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

**7.6.4.** Выдача пищи производится только после снятия пробы медицинской сестрой. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

**7.6.5.** В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту в соответствии с СанПиН. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

**7.6.6.** Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.

**8. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации**

**пищевых продуктов и кулинарных изделий.**

**8.1.** Пищевые продукты, поступающие в МКДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

**8.2.** Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 Со, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

**8.3.** При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

**8.4.** При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд

**8.5.** В МКДОУ должен быть организован питьевой режим.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

**8.6.** Принципы организации питьевого режима в МКДОУ.

**8.6.1.** Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в МКДОУ. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.

**8.6.2.** Питьевой режим детей в МКДОУ можно организовывать с использованием расфасованной в емкости (бутилированной) питьевой воды, соответствующей требованиям СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества». При этом для организации питьевого режима в дошкольных учреждениях должна использоваться вода, которая относится, в соответствии с указанными санитарными правилами, к водам высшей категории (по показателям эстетических свойств, безвредности химического состава и физиологической полноценности макро- и микроэлементного состава). Температура питьевой воды, даваемой ребенку, должна быть 18-20 Со.  
**8.6.3.** Воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашек (кружек). При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных чашек ставится отдельный поднос. Мытье чашек осуществляется организованно, в моечных столовой посуды. Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики. **8.6.4.** Допускается, при организации питьевого режима, наряду с питьевой водой, использовать обогащенные незаменимыми микронутриентами (витаминами, минеральными веществами) инстантные (быстрорастворимые) витаминизированные напитки, допущенные в установленном порядке органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора к использованию в питании детей соответствующего возраста. Для их приготовления лучше всего использовать питьевую воду высшей категории, расфасованную в емкости.  
**8.6.5.** При применении на пищеблоках МКДОУ для технологических целей (для приготовления кулинарной продукции) водопроводной воды, последнюю целесообразно подвергать доочистке, для которой используются системы подготовки воды, допущенные к применению в МКДОУ в установленном порядке. Используемые для доочистки воды устройства (системы) должны эффективно улучшать органолептические показатели воды (показатели мутности, запаха), а также снижать в воде концентрации железа, хлорорганических соединений и механических примесей. При использовании систем доочистки водопроводной воды должен быть организован периодический производственный контроль питьевой воды, используемой для приготовления кулинарной продукции, по показателям качества, безопасности и физиологической полноценности, а также за своевременным проведением замены или регенерации фильтрующих элементов. 

**9. Требования к составлению меню для организации питания детей.**

**9.1.** Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

**9.2.** Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании  СанПиН.

При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возрастом детей и временем их пребывания в МКДОУ.

**9.3.** Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МКДОУ для возрастных категорий, утверждено заведующим МКДОУ.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 50-58%.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня.

**9.4.** Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо, сметана и другие) 2-3 раза в неделю.

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

**9.5.** При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

**9.6.** На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

**9.7.** В МКДОУ должна проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию), либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению.

**9.7.1.** В Журнал «учёта С-витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

**9.8.** Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

**9.9.** Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюда и объема порций.

**9.10.** Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

**9.11.** Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

**9.12.** Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня.

**9.13.** Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

− количество питающихся каждой категории (возрастной группы, сотрудников);

− приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;

− требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

- закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

**10. Специфика питания детей.**

**10.1.** Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

**10.2.** То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

**10.3.** Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

**11. Организация питания сотрудников.**

**11.1.** Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обеда) (сборник приказов и инструкций Министерства просвещения РСФСР, 1957г. . №32.)

**11.2.** Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

**11.3.** Сотрудники изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя заведующей.

**11.5.** Сотрудники ДОУ полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по средней фактической себестоимости.

**11.6.** Табель довольствующихся сотрудников ведет кладовщик.

**11.7.** Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на заведующего МКДОУ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ** | | |
| **СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП** | | |
| Сертификат | 603332450510203670830559428146817986133868575776 | |
| Владелец | Гусейнова Анна Петровна | |
| Действителен | С 21.07.2021 по 21.07.2022 | |