

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 7»
623503, Свердловская область, Богдановичский район, поселок Подпечной, улица Ленина,
дом 15, тел. 8(34376)5-45-38, e-mail: mkdon7@yobgd.ru

Принято:

На общем собрании работников
МАДОУ № 7
протокол № 2
от 29.09.2025г. № 2



Положение об организации питания воспитанников в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 7»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 7» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития № 213 и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020г. Уставом дошкольного учреждения.

1.2. Данное Положение об организации питания в МАДОУ № 7 (далее – ДОО) разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в ДОО, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в ДОО.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОО, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в ДОО, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ДОО, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в ДОО осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 223-ФЗ от 18.07.2011г. с изменениями на 4 августа 2023 года «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платящих родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в ДОО. 1.6. Организация питания в ДОО осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения. 2. Основные цели и задачи организации питания в ДОО 2.1. Основной целью организации

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 7»
623503, Свердловская область, Богдановичский район, поселок Полдневой, улица Ленина, дом 15,
тел. 8(34376)5-45-38, e-mail: mkdou7@uobgd.ru

Принято:

общем собрании работников
МАДОУ № 7
протокол № 2
от 29.09.2025г. № 2

Утверждаю:

Заведующая МАДОУ № 7

На

Л.Г.Горинова
приказ от 29.10.2025г. № 98

**Положение об организации питания воспитанников в Муниципальном автономном
дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 7»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 7» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздрав соц.развития № 213 и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020г, Уставом дошкольного учреждения.

1.2. Данное Положение об организации питания в МАДОУ № 7 (далее – ДОО) разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в ДОО, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в ДОО.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОО, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в ДОО, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ДОО, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в ДОО осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 223-ФЗ от 18.07.2011г. с изменениями на 4 августа 2023 года «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в ДОО. 1.6. Организация питания в ДОО осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения. 2. Основные цели и задачи организации питания в ДОО 2.1. Основной целью организации питания в ДОО является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников,

осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОО являются: сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по

- всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.); оптимальный режим питания, обеспечение воспитанников питанием
- соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании; соответствие энергетической ценности суточных рационов питания
- энерготратам воспитанников образовательных учреждений; гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов
- используемых в питании; пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в
- обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности; обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки
- продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности; обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая
- соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд; разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОО в части
- организации и обеспечения качественного питания в ДОО.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. ДОО обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОО, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДОО, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС021/2011 в ДОО выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны: оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных

- местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви; снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук,
- головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями
- у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания.

3.5. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном виде.

3.6. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.7. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и ДОО.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам ДОО, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов ДОО.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДОО, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в упаковке (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, журнале входного контроля пищевых продуктов продовольственного сырья, поступающих на пищеблок ДОО.

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, заведующего производством и кладовщика ДОО, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в ДОО, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники ДОО получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим детским садом режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДОО.

6.2. Питание детей осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующим ДОО.

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ДОО.

6.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим ДОО, запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) заведующей производством составляется объяснительная или акт с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДОО. Исправления в меню не допускаются.

6.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

6.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.8. При составлении меню для детей в возрасте от 1,5 лет учитывается:

- объём блюд для каждой возрастной группы
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в отношении запрещённых
 - продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

6.10. Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции.

6.11. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки осуществляет комиссия по осуществлению действенного контроля по закладке продуктов в котёл.

6.12. Контроль выхода блюд, вкусовых качеств пищи осуществляет бракеражная комиссия.

6.13. Контроль санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет комиссия по проверке работы пищеблока и снятия остатков на пищеблоке и кладовой проводит комиссия и Совет по питанию.

6.14. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка. Вывешивается на раздаче и в приемных группах ежедневная информация.

7. Организация питания в ДОО

7.1. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с основным меню, утвержденным заведующим ДОО.

7.2. Контроль организации питания воспитанников ДОО, соблюдения меню осуществляет заведующий ДОО.

7.3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.4. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

7.5. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

7.6. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

7.8. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции ДОО.

7.9 Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается: в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи; в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.10. Перед раздачей пищи детям, младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.11. Привлекать воспитанников ДОО к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.12. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.13. Подача блюд и приема пищи в обед осуществляется в следующем порядке: во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом; разливают III блюдо; подается первое блюдо; дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи; по мере употребления воспитанниками ДОО блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники; дети приступают к приему первого блюда; по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого; подается второе блюдо; прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.14. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

8. Организация питьевого режима в ДОО

8.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой и расфасованной в бутылки водой.

8.2. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

9. Порядок учета питания

9.1. К началу учебного года заведующим ДОО издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

9.2. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.40 ч. подают воспитатели.

9.3. На следующий день в 8.40 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

9.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ДОО, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

9.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

9.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников

10.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, воспитанников за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

10.2. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню требования.

10.3. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

10.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОО.

11. Ответственность и контроль за организацией питания.

11.1. Заведующий ДОО создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в ДОО.

11.2. Заведующий ДОО представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

11.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в ДОО отражаются в должностных инструкциях.

11.4. К началу нового года заведующим ДОО издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в ДОО, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

11.5. Контроль организации питания в ДОО осуществляют заведующий, заведующий производством, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего ДОО и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе ДОО.

11.6. Заведующий ДОО обеспечивает контроль за: выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов; материально-техническим состоянием помещений пищеблока, наличием необходимого оборудования, его исправности; обеспечением пищеблока ДОО и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.7. Комиссия по контролю за организацией и качества питания, бракеражу готовой продукции ДОО осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно);
- осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния,
- режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

12. Документация

12.1. В ДОО должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации питания в ДОО;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное организованное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 лет),
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для группы детей раннего возраста (от 1,5 до 3 лет);
- Журнал входного контроля пищевых продуктов продовольственного сырья;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиНом);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиНом);
- Журнал генеральной уборки;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиНом);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиНом);
- программу производственного контроля ХАСПП;
- гигиенический журнал здоровья сотрудников.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ДОО, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ДОО.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

13.3. Положение принимается на неопределенный срок.

13.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 364594085773079485149359994365539118177086968076

Владелец Горинова Людмила Геннадьевна

Действителен с 06.10.2025 по 06.10.2026