

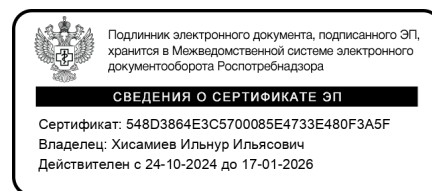
Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»**

Юридический адрес: 450054, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Шафиева, д. 7
Адрес фактического осуществления деятельности: 450054, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Шафиева, д. 7
E-mail: fguz@02.rospotrebnadzor.ru, <https://sesufa.ru/>, тел. (347) 287-85-00
ИНН 0276090570, ОГРН 1050204212255

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710014
Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 22.04.2015

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель главного врача
Хисамиев Ильнур Ильясович



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

от 20.11.2025 № 02-20-07-Э8743-2025

поручение Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан в Дуванском, Белокатайском, Кигинском, Мечетлинском, Салаватском районах
№ 02-19-44-2-2025 от 10.01.2025

Объект инспекции: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровлению (оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей, лагерь труда и отдыха).

Заявитель: Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение лицей № 1 с.Большеустьикинское муниципального района Мечетлинский район Республики Башкортостан. ИНН 0236002810; ОГРН 1020200785659.

Юридический адрес: 452550, Республика Башкортостан, Мечетлинский район, с. Большеустьикинское, ул. Школьная, д. 8.

Место нахождения объекта: 452550, Республика Башкортостан, Мечетлинский район, с. Большеустьикинское, ул. Школьная, д. 8.

Цель: установить соответствие/несоответствие объекта инспекции требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда», 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», СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных

Воспроизведение (копирование) настоящего экспертного заключения или его части без письменного разрешения Органа инспекции не допускается
Ф 02-170-02-2024



болезней», Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Глава 3 статьи 10-19), Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Рассмотренные документы:

заявление от 22.10.2025 № 02-20/6005-2025/ОИ;

заявление от 07.11.2025 № 02-20/6253-2025/ОИ;

акт обследования от 12.11.2025 № 02-20-Ф05-А7799-2025;

свидетельство о государственной регистрации права Управление Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Республике Башкортостан (на земельный участок) от 29.12.2012 серия 04 АГ № 994753;

свидетельство о государственной регистрации права Управление Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Республике Башкортостан (на здание) от 09.04.2009 серия 04 АБ №831824.

Дата проведения инспекции: с 22.10.2025 по 20.11.2025.

Результаты инспекции:

Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей (далее по тексту - ДОЛ с ЦДП), лагерь труда и отдыха (далее по тексту - ЛТиО) Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения лицей № 1 с. Большеустьикинское муниципального района Мечетлинский район Республики Башкортостан (далее по тексту - МОБУ лицей № 1 с. Большеустьикинское) располагается на базе функционирующего общеобразовательного учреждения по адресу: 452550, Республика Башкортостан, Мечетлинский район, с. Большеустьикинское, ул. Школьная, д. 8, на земельном участке с кадастровым номером 08:38:090109:732, категория земель: земли населенных пунктов, разрешенное использование: для размещения образовательного учреждения.

В ДОЛ с ЦДП планируется организация отдыха до 250 человек, ЛТиО- 21 человек. Организация работы ДОЛ с ЦДП и ЛТиО осуществляется в режиме пребывания детей с 08.30 до 14.30 часов, с организацией 2-х разового питания (завтрак и обед).

Продолжительность ДОЛ с ЦДП составляет 21 календарный день, для организации отдыха, оздоровления и закаливающих процедур в летнее время, в ЛТиО 14 календарный дней.

Территория учреждения оборудована наружным электрическим освещением, ограждена по всему периметру забором, благоустроена, озеленена.

На территории оздоровительного учреждения выделены зоны:

спортивная-игровая площадка;
хозяйственная зона.

Спортивная-игровая площадка представлена футбольным полем с травяным покрытием и площадкой со спортивными сооружениями. Оборудование физкультурно-спортивной зоны обеспечивают условия для выполнения программы по физическому воспитанию, а также проведения секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой, имеется самостоятельный въезд с улицы.

Для сбора твердых коммунальных и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны оборудована контейнерная площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которой превышают площадь основания контейнеров на 1 м по периметру во все стороны. На площадке установлены 2 контейнера с крышками. Площадка с трех сторон оборудована ветронепроницаемым ограждением с высотой, превышающей высоту контейнеров для сбора отходов. Согласно представленной справке, выданной администрацией МОБУ лицей № 1 с. Большеустьикинское, расстояние от контейнерной площадки до здания организации составляет 25,0 м. На вывоз твердых бытовых отходов предоставлен государственный контракт №ТКО-18-001905 от 09.01.2025, заключенный с АО «Специализированное автомобильное хозяйство по уборке города» городского округа город Уфа РБ.

Въезды и входы на собственную территорию МОБУ лицей № 1 с. Большеустьикинское, проезды, дорожки к зданию, контейнерной площадке для сбора твердых коммунальных отходов оборудованы ровным асфальтовым покрытием. На территории организации какие-либо дефекты покрытий проездов и дорожек не выявлено.



Для детей с ограниченными возможностями здоровья предусмотрены мероприятия по созданию доступной (безбарьерной) среды: пандус при входе в здание организации. Основной вход здания оборудован тамбуром.

Для организации отдыха детей в МОБУ лицей № 1 с. Большеустыикинское выделены помещения на первом этаже:

раздевалка для верхней одежды;

13 игровых комнат для детей, посещающих ДОЛ с ЦДП, площадью 58,5 м², 59,2 м², 59,2 м², 59,8 м², 60,3 м², 59,0 м², 61,6 м², 39,5 м², 58,5 м², 59,2 м², 59,2 м², 59,8 м², 54,9 м²;

помещения для занятий кружков ДОЛ с ЦДП и ЛТиО, площадью 234,8 м², 267,9 м², 75,7 м²;

3 игровые комнаты для детей, посещающих ЛТиО, площадью 39,5 м², 58,5 м², 59,2 м²;

помещения для оказания медицинской помощи: медицинский кабинет, площадью 20,0 м², процедурный кабинет, площадью 13,7 м²;

спортивный зал, площадью 267,9 м²;

кладовая спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря, площадью 20,8 м²;

обеденный зал, площадью 126,4 м²;

пищеблок;

помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов, площадью 5,5 м²;

санузел для девочек;

санузел для мальчиков;

санузел для сотрудников;

на втором этаже:

санузел для девочек;

санузел для мальчиков;

санузел для сотрудников;

комната гигиены девочек, площадью 5,1 м².

Раздевалка для верхней одежды оборудован напольными вешалками, при раздевалки предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

Игровые комнаты и помещения для занятий кружков оснащены регулируемой мебелью, досками с софитами, шкафы для дидактических материалов. Вся мебель (столы и стулья) промаркирована в соответствии с ростово-возрастными особенностями детей, имеет покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Фактическая площадь на одного человека в игровых комнатах для детей, посещающих ДОЛ с ЦДП (250 человек) составляет 2,9 м², для детей, посещающих ЛТиО (21 человек) - 7,4 м², при нормируемом показателе не менее 2,5 м² на одного ребенка.

Использование электронных средств в игровых комнатах в период функционирования ДОЛ с ЦДП и ЛТиО не предусмотрено.

Спортивный зал, площадью 267,9 м², оборудован волейбольными сетками, баскетбольными щитами с кольцами, скамейками, мелким спортивным инвентарем. При спортивном зале выделены инвентарная (кладовая спортивного инвентаря), отдельные раздевалки для мальчиков и девочек, с оборудованными скамейками и вешалками для одежды. Осветительные приборы имеют светорассеивающую защитную конструкцию. Занятия в спортивном зале осуществляется поотрядно, в количестве не более 25 человек (ДОЛ с ЦДП) и 21 человек (ЛТиО). Фактическая площадь на 1 человека составляет 10,7 м²-12,7 м², при нормируемом показателе не менее 10,0 м², на одного человека.

Организация питания ДОЛ с ЦДП и ЛТиО является столовая образовательного учреждения, работающая на сырье. На мучные кулинарные изделия предоставлен договор от 28.08.2025 № ИМЗ-2025-0377388, заключенный с ИП Гафаровой А.Р.

Обеденный зал, площадью 126,4 м², рассчитан на 160 посадочных мест. Фактическая площадь на 1 посадочное место в обеденном зале составляет 0,7 м², при нормируемом показателе не менее 0,7 м². Для соблюдения правил личной гигиены детьми и персоналом перед обеденным залом установлены 8 умывальных раковин. Количество умывальных раковин, при нормируемом показателе 1 умывальная раковина на 20 посадочных мест, достаточно. Умывальные раковины обеспечены мылом, бумажными рулонами; предусмотрены мыла и дозаторы с антисептическими жидкими



средствами для обработки рук. Питание всех отдыхающих в количестве 271 человек организуется в 2 приема.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В состав помещений пищеблока входят:

загрузочная

помещения для персонала (раздевалка, туалет);

складские помещения с холодильными оборудованием;

овощной цех для первичной обработки;

овощной цех для вторичной обработки;

мясо-рыбный цех;

холодный цех;

помещение для нарезки хлеба;

горячий цех с линией раздачи.

моечная столовой и кухонной посуды.

Помещение для персонала оборудована отдельными шкафами для личной одежды и спецодежды. Туалет оборудован 1 унитазом, 1 умывальной раковиной.

Складские помещения оборудованы стеллажами, подтоварниками, прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха, среднетемпературными и низкотемпературными холодильными шкафами. Холодильники оборудованы контрольными термометрами, для измерения температурного режима холодильного оборудования.

Овощной цех для первичной обработки овощей оборудован двухсекционной производственной ванной, 2 производственными столами, раковиной для мытья рук, овощерезкой, картофелеочистительной машиной.

Овощной цех для вторичной обработки овощей оборудован двухсекционной производственной ванной, 2 производственными столами, раковиной для мытья рук, бактерицидной лампой, овощерезкой.

Мясо-рыбный цех оборудован 3 производственными ваннами, раковиной для мытья рук, 3 производственными столами, контрольными весами, бактерицидной лампой, электромясорубкой, раковиной для мытья рук. В мясо-рыбном цехе выделена зона для обработки яиц, оснащенная емкостями для обработки яиц в количестве 3 единиц, емкостью для чистых яиц.

Холодный цех оборудован производственной ванной (для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов), холодильным оборудованием, раковиной для мытья рук, бактерицидной лампой и 2 производственными столами.

Помещение для нарезки хлеба оборудована двумя вентилируемыми шкафами, производственным столом, раковиной для мытья рук.

Горячий цех оборудован четырехконфорочными электрическими плитами, жарочным шкафом, стеллажами, электрической сковородой, раковиной для мытья рук, 2 производственными столами.

Линия раздачи представлена мармитами, производственным столом и переносным бактерицидным облучателем.

Моечная столовой и кухонной посуды оборудована трехсекционной моечной ванной для мытья столовой посуды, двухсекционной моечной ванной для стеклянной посуды и столовых приборов, двухсекционной моечной ванной для мытья кухонной посуды (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), стеллажами, раковиной для мытья рук, электрическим водонагревателем. Ванны имеют маркировку объемной вместимости. Моечные ванны оборудованы гибкими шлангами с душевыми насадками для споласкивания посуды.

Моечные и производственные ванны присоединены к канализационной сети с соблюдением воздушного разрыва от верха приемной воронки.

Технологическое оборудование и моечные ванны (для мытья столовой и кухонной посуды), являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общей приточно-вытяжной системе вентиляции.

Во всех производственных цехах установлены раковины для мытья рук персонала, конструкция которых исключает повторное загрязнение рук. Подводка горячей и холодной воды к умывальным



раковинам, производственным и моечным ваннам осуществляется через смесители. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении (защитные плафоны).

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств. Для обработки пищевых продуктов используются цельнометаллические производственные столы.

Полы в производственных помещениях пищеблока оборудованы сливными трапами с уклонами к отверстиям трапов.

Столовая лагеря обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место. Используется стеклянная посуда, столовые приборы из нержавеющей стали. Использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, или поврежденной эмалью не выявлено.

Медицинский и процедурный кабинеты оснащены письменным столом, стульями, ширмой, кушеткой, шкафом канцелярским и аптечным, ведром с педальной крышкой, а также необходимым для осуществления медицинской деятельности инструментарием и приборами. Временная изоляция будет осуществляться в процедурном кабинете. Медицинское обслуживание детей проводится согласно договору №32/2025 от 05.02.2025, заключенный с Государственным бюджетным учреждением здравоохранения Республики Башкортостан Большеустьикинская центральная больница.

Выделены отдельные туалеты для мальчиков и девочек на первом и втором этажах, оборудованные кабинками с дверьми. Количество санитарно-технического оборудования: по 5 унитазов, 8 умывальных раковин с подводкой горячей и холодной через смеситель в туалете для девочек; по 5 унитазов, 8 умывальных раковин с подводкой горячей и холодной через смеситель в туалете для мальчиков. Общее количество санитарно-технического оборудования в туалете для девочек: 10 унитазов, 16 умывальных раковин в туалете для мальчиков: 10 унитазов, 16 умывальных раковин. Количество санитарно-технического оборудования, из расчета 1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек, 1 унитаз на 30 мальчиков, 1 умывальник на 30 мальчиков, для детей, посещающих ДОЛ с ЦДП – в количестве 250 человек, ЛТиО - в количестве 21 подросток, достаточно.

Для персонала выделены отдельные туалеты, находятся на первом и на втором этажах, оборудованы по 1 унитазу и по 2 умывальной раковиной с подводкой холодной и горячей воды через смеситель.

Туалеты оборудованы педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, бумажными полотенцами. Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы обеспечены сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

На втором этаже выделена комната гигиены девочек, оборудованная биде, душем с гибким шлангом с подводкой горячей и холодной воды, раковиной для мытья рук.

Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств выделено помещение, не имеющий доступ для детей. Для обработки уборочного инвентаря и приготовления моющих и дезинфекционных растворов оборудован поддон с подводкой холодной и горячей воды через смеситель и водоотведением. Уборочный инвентарь в достаточном количестве; для уборки туалетов выделен отдельный промаркированный инвентарь, организовано его отдельное хранение.

Внутренняя отделка выполнена из материалов, допускающих проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Потолки и стены всех помещений гладкие, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибок. Полы во всех помещениях без щелей, дефектов и механических повреждений.

Вентиляция основных помещений – естественная, через оконные и дверные проемы и стеновые каналы. Для контроля температурного режима основные помещения оснащены бытовыми термометрами. Отопительные приборы расположены в нишах под окнами, в спортивном зале имеются ограждающие устройства. Во всех помещениях для пребывания детей для дезинфекции воздушной среды используются установки для очищения и обеззараживания воздуха, в том числе переносные бактерицидные облучатели. Использование переносных отопительных приборов, приборов с инфракрасным излучением не предусмотрено.



Представлен протокол по результатам измерений параметров микроклимата от 29.10.2025 №02-00-05/18166-01-25 выполненный аккредитованной организацией (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц №RA.RU.21PM84), согласно которому параметры микроклимата находятся в зоне допустимых значений.

Во всех основных помещениях применяется система общего освещения. Искусственное освещение осуществляется светодиодными лампами с защитными плафонами. Все помещения оздоровительного учреждения имеют естественное освещение - оконные проемы, оборудованные при излишней инсоляции солнцезащитными устройствами типа жалюзи. Предусмотрена левосторонняя направленность светового потока от окон на рабочую поверхность (в игровых комнатах и помещениях для пребывания детей). Все источники искусственного освещения находятся в исправном состоянии; следы их загрязнений, использование различных типов ламп, а также ламп с разным световым излучением в одном помещении не выявлено. Наличие трещин или иных нарушений целостности стекол не выявлено. Для хранения неисправных и перегоревших ламп выделено отдельное помещение, недоступное для детей.

Представлен протокол по результатам измерений искусственной освещенности от 29.10.2025 №02-00-05/18165-01-25, выполненный аккредитованной организацией (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц №RA.RU.21PM84), согласно которому уровни искусственной освещенности находятся в зоне допустимых значений.

Здание организации оборудовано системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, подключено к центральным сетям канализации, холодного и горячего водоснабжения. На холодное (питьевое) водоснабжение предоставлен договор № 30/2025 от 01.01.2025, заключенный с Обществом ограниченной ответственностью «Тепловик». Представлено санитарно-эпидемиологическое заключение на проект зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения № 02.19.01.000.Т.000006.05.16 от 04.05.2016 и санитарно-эпидемиологическое заключение на использование водного объекта для хозяйственно-питьевого и производственно-технического водоснабжения № 02.19.01.000.Т.000005.03.17 от 17.03.2017, выданные Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан в Дуванском, Белокатайском, Кигинском, Мечетлинском, Салаватском районах.

Система отопления – автономная от котельной школы.

Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован стационарными питьевыми фонтанчиками.

Представлен договор № Д-Ф05-2114 от 06.02.2025 заключенный с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан» в городах Бирск, Нефтекамск, Дуванском районе на проведение дезинсекционных и дератизационных работ.

Согласно вышеуказанному договору проведены: предварительное обследование территории с последующей акарицидной обработкой, через 3-5 календарных дней был осуществлен контроль ее эффективности, с последующим повтором через 15 календарных дней. Наличие клещей не обнаружено.

Проведено предварительное обследование территории и помещений с последующей дератизационной обработкой; контроль эффективности выполнен через 10-30 календарных дней, с последующей ежемесячной оценкой. Наличие грызунов не обнаружено.

Действие СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда», Глав I-III, п.п. 76-90 Главы IV, Глав V-IX, Глав XI-XIII 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», СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», глав I-II, IV-V, VII-IX СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или)



безвредности для человека факторов среды обитания» не устанавливает требования к объекту инспекции.

Выводы: несоответствия не выявлены.

Заключение: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления (оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей, лагерь труда и отдыха) Муниципальным общеобразовательным бюджетным учреждением лицей № 1 с. Большеустьикинское муниципального района Мечетлинский район Республики Башкортостан по адресу: 452550, Республика Башкортостан, Мечетлинский район, с. Большеустьикинское, ул. Школьная, д. 8 **соответствуют** требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», глав III, VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», Федерального закона от 30 марта 1999 № 52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Инспекция проведена:

врачом по гигиене детей и подростков отделения гигиены детей и подростков,

(образование – высшее медицинское, сертификат по специальности «Общая гигиена» № 1154242741393, действителен до 30.12.2025;

аккредитация специалиста по специальности «Гигиена детей и подростков» уникальный номер реестровой записи об аккредитации 2022.3093313 действителен до 27.06.2028, стаж работы в области оценки соответствия 9 лет)

заведующий отделением гигиены детей и подростков, врач по общей гигиене

(образование – высшее медицинское, аккредитация специалиста

по специальности «Общая гигиена» уникальный номер реестровой записи об аккредитации 7724 031863814, действителен до 23.04.2029, стаж работы в области оценки соответствия 9 лет)



Шайдуллиной Филией Дамировной



Андрюкова Юлия Юрьевна

