

ИНФОРМАЦИЯ
о наличии и ходе устранения предписаний надзорных органов в 2018 году
(по состоянию на 28.03.2018.)

МБОУ ЦО «Наследие»

проверяющий орган	дата проверки	№ предписания	кол-во нарушений	Содержание предписанных мероприятий	контрольный срок устранения	требуется средств (в тыс.руб.)	фактическая дата устранения	освоено средств (в тыс.руб.)
Школа МБОУ ЦО «Наследие» (623089, Свердловская обл., Нижнесергинское МО, с. Акбаш, Школьная ул., 5)								
Роспотребнадзор	12.05.17 - 31.05.17	31.05.17 № 01-11-01-04/1/2147	138	1. Обеспечить производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с требованиями нормативных документов.	18.04.2018	963269,60		963269,60
				2. Откорректировать программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий в соответствии с требованиями нормативных документов.	18.04.2018			
				3. Обеспечить прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров рабочих и служащих, занятых на работах с вредными и опасными условиями труда, в соответствии с законодательством РФ	18.08.2017		18.08.2017	
				4. Представить список работающих с указанием года рождения и занимаемой должности в лечебно профилактическую организацию для проведения уточнения сведений о прививках. Обеспечить наличие в образовательной организации плана профилактических прививок на 2017г. согласованного с ЛПУ.	18.04.2018			
				5. Обеспечить своевременное прохождение работниками организации вакцинации	18.04.2018			
				6. Вести журнал учета и регистрации инфекционной заболеваемости среди учащихся МБОУ «ЦО «Наследие» школы с. Акбаш	18.08.2017		18.08.2017	
				7. Осуществлять работы по дезинсекции и дератизации в соответствии с установленными требованиями, соблюдать кратность контрольных обследований с целью своевременной регистрации фактов наличия членистоногих	18.8.2017		18.08.2017	
				8. Не допускать совместного хранения инвентаря для уборки санитарных узлов и кабинетов.	18.08.2017		18.08.2017	
				9. Проводить предусмотренные санитарно-эпидемиологическими правилами и иными нормативными правовыми актами РФ профилактические мероприятия, в том числе мероприятия при осуществлении дезинфекционной деятельности: разводить дезсредства в соответствии с инструкциями, иметь информацию по дате разведения рабочего раствора дезсредства.	18.08.2017		18.08.2017	
				10. Соблюдать кратность осмотров на педикулез и чесотку у учащихся в целях выявления случаев педикулеза и чесотки	18.08.2017		18.08.2017	
				11. Осуществлять дезинфекционную деятельность в соответствии с требованиями нормативных документов в т.ч. инструкции к применению дезинфицирующих средств	18.08.2017		18.08.2017	
				12. Разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП, при осуществлении процессов производства пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции.	18.08.2017		18.08.2017	
				13. Присоединить моечные ванны в моечной столовой и кухонной посуды к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приёмной воронки	18.08.2017		18.08.2017	
				14. Обеспечить наличие в производственных и складских помещениях пищеблока системы приточно-вытяжной механической вентиляции.	18.08.2017		18.08.2017	
				15. Оборудовать на пищеблоке локальную систему вытяжной вентиляции от оборудования и моечных ванн, являющихся источником повышенного выделения тепла и влаги.	18.08.2017		18.08.2017	
				16. Организовать на пищеблоке подводу горячей и холодной воды к производственным цехам, а также иметь раковины для мытья рук персонала	18.08.2017		18.08.2017	
				17. Обеспечить набор и площади помещений в соответствии с мощностью пищеблока и соблюдение санитарных правил и норм. Соблюдать поточность технологических процессов исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции,	18.08.2017		18.08.2017	
				18. Оборудовать загрузочную навесом.	18.08.2017		18.08.2017	

			19. Провести ремонт на пищеблоке: в складском помещении и в производственных помещениях	18.08.2017		18.08.2017
			20. На пищеблоке соблюдать обработку столовой и кухонной посуды.	18.08.2017		18.08.2017
			21. На пищеблоке иметь моечные ванны для обработки сырья, поступающего на пищеблок.	18.04.2018		
			22. Составлять примерное меню по установленной форме в соответствии с требованиями приложения № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08. Обеспечить соответствие примерного объема готовых блюд в зависимости от возраста детей рекомендуемой массе порций для обучающихся различного возраста в соответствии с приложением № 3 к СанПиН 2.4.5.2409- OS	18.04.2018		
			23. На пищеблоке соблюдать условия хранения пищевых продуктов.	18.08.2017		18.08.2017
			24. Соблюдать условия хранения уборочного инвентаря: не допускать совместного хранения уборочного инвентаря для пищеблока вместе с уборочным инвентарем для уборки остальных помещений школы.	18.08.2017		18.08.2017
			25. Не допускать стирку санитарной одежды сотрудниками пищеблока на дому.	18.08.2017		18.08.2017
			26. Устранить дефекты, неровности твердого покрытия на ступенях лестницы на крыльце на входе здания	18.04.2018		
			27. На территории учреждения уровень искусственной освещенности на земле обеспечить в соответствии с установленными нормативами.	18.04.2018		
			28. На территории школы выполнить благоустройство (выравнивание, озеленение и т.д.) после проведения ремонтных работ. Территорию школы содержать в чистоте. Уборку территории проводить своевременно.	18.08.2017		18.08.2017
			29. Оборудовать в хозяйственной зоне площадку с твердым покрытием для сбора мусора на расстоянии не менее 25 метров от здания, сбор мусора осуществлять в контейнеры с крышками.	18.08.2017		18.08.2017
			30. Гардероб оборудовать вешалками, крючками для одежды, высота крепления которых соответствует росту возрастным особенностям учащихся.	18.08.2017		18.08.2017
			31. С целью проведения качественной ежедневной обработке моющими средствами обеспечить отсутствие дефектов покрытия спортивного инвентаря.	18.08.2017		18.08.2017
			32. Обеспечить наличие цветовой маркировки размера мебели.	18.08.2017		18.08.2017
			33. Оборудовать кабинет химии специальным демонстрационным столом на подиуме	18.08.2017		
			34. В кабинетах обеспечить наличие ограждения отопительных приборов (кабинеты начальных классов, информатики и др.)	18.08.2017		18.08.2017
			35. Кабинет информатики оборудовать одноместными столами, предназначенными для работы с ПЭВМ. На стульях иметь цветовую маркировку по размерам мебели.	18.08.2017		18.08.2017
			36. Рабочее место преподавателя в кабинете информатики оборудовать стулом в соответствии с установленными требованиями.	18.08.2017		18.08.2017
			37. Предусмотреть в кабинете технологии для мальчиков, оборудованном для выполнения столярных и слесарных работ, отдельную систему вытяжной вентиляции.	18.04.2018		
			38. В каб. № 7 (ОБЖ) светопроемы учебного помещения оборудовать регулируемыми солнцезащитными устройствами (жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника.	18.08.2017		18.08.2017
			39. Классную доску в кабинете технологии для мальчиков оборудовать местным освещением.	18.04.2018		
			40. В обеденном зале предусмотреть установку дополнительных раковин для мытья рук с учетом нормативов (1 кран на 20 посадочных мест).	18.08.2017		18.08.2017
			41. Расписание уроков составлять с учетом недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалы трудности учебных предметов.	18.04.2018		
			42. Для обучающихся первой ступени образования основные предметы (математика, русский и иностранный язык) чередовать с уроками музыки, труда, физической культуры	18.04.2018		
			43. Не допускать проведения уроков с письменными заданиями после уроков физической культурой	18.04.2018		

Школа МБОУ ЦО «Наследие» (623078, Свердловская обл., Нижнесергинское МО, д.Уфа-Шигири, Рассветная ул., 15)

			44. Обеспечить производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с требованиями нормативных документов.	18.04.2018	310		245
			45. Откорректировать программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии требованиями нормативных документов.	18.04.2018			
			46. Обеспечить прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров рабочих и служащих, занятых на работах с вредными и опасными условиями труда, в соответствии с законодательством РФ	18.08.2017		18.08.2017	
			47. Представить список работающих с указанием года рождения и занимаемой должности в лечебно-профилактическую организацию для проведения уточнения сведений о прививках. Обеспечить наличие в образовательной организации плана профилактических прививок на 2017г. согласованного с ЛПУ.	18.04.2018			
			48. Обеспечить своевременное прохождение работниками организации вакцинации	18.08.2017		18.08.2017	
			49. Вести журнал учета и регистрации инфекционной заболеваемости среди учащихся школы д. Уфа-шигири	18.08.2017		18.08.2017	
			50. Осуществлять работы по дезинсекции и дератизации в соответствии с установленными требованиями, соблюдать кратность контрольных обследований с целью своевременной регистрации фактов наличия членистоногих	18.08.2017		18.08.2017	
			51. Не допускать совместного хранения инвентаря для уборки санитарных узлов и кабинетов.	18.08.2017		18.08.2017	
			52. Осуществлять дезинфекционную деятельность в соответствии с требованиями нормативных документов, в т.ч. инструкции к применению дезинфицирующих средств	18.08.2017		18.08.2017	
			53. Разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП, при осуществлении процессов производства пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции.	18.08.2017		18.08.2017	
			54. Обеспечить наличие в складском помещении для хранения овощей пищеблока системы приточно-вытяжной механической вентиляции.	18.08.2017		18.08.2017	
			55. На пищеблоке соблюдать поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции	18.08.2017		18.08.2017	
			56. Оборудовать загрузочную навесом.	18.08.2017		18.08.2017	
			57. Над столом для приготовления салатов и холодных закусок обеспечить наличие бактерицидной лампы.	18.08.2017		18.08.2017	
			58. Составлять примерное меню по установленной форме в соответствии с требованиями приложения № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08.	18.04.2018			
			59. Осуществлять контроль температурно-влажностного режима хранения овощей: складское помещение для хранения овощей укомплектовать психрометром.	18.08.2017		18.08.2017	
			60. Устранить дефекты, неровности твердого покрытия на входе в здание	18.04.2018			
			61. Территорию школы содержать в чистоте. Уборку территории проводить своевременно.	18.08.2017		18.08.2017	
			62. Оборудовать в хозяйственной зоне площадку твердым покрытием для сбора мусора на расстоянии не менее 25 метров от здания, сбор мусора осуществлять в контейнеры с крышками.	18.08.2017		18.08.2017	
			63. На территории учреждения уровень искусственной освещенности на земле обеспечить в соответствии с установленными нормативами.	18.04.2018			
			64. Обеспечить наличие мыла, бумажных полотенец и туалетной бумаги в достаточном количестве.	18.08.2017		18.08.2017	
			65. В кабинете физики обеспечить наличие мыла и полотенец рядом с умывальной раковиной. В кабинете начальных классов обеспечить наличие мыла рядом с умывальной раковиной. В кабинете технологии для мальчиков обеспечить наличие мыла	18.08.2017		18.08.2017	

			и полотенце рядом с умывальной раковиной.			
			66. Устранить дефекты покрытия потолка и стен вкабинете технологии для мальчиков.	18.04.2018		
			67. Обеспечить соответствие размера мебели в кабинетестроительству обучающихся.	18.08.2017	18.08.2017	
			68. Рабочие места преподавателей с ПЭВМ в кабинетестроительству, в кабинете математики оборудовать стульями в соответствии с установленными требованиями.	18.08.2017	18.08.2017	
			69. В кабинете технологии для мальчиков обеспечить наличие ограждения отопительных приборов.	18.08.2017	18.08.2017	
			70. В кабинете технологии для мальчиков заточной станок оборудовать местной вытяжной вентиляцией.	18.04.2018		
			71. В кабинетах математики, технологии светопроемы учебного помещения оборудовать регулируемые солнцезащитными устройствами (жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника, убрать с подоконников цветы.	18.08.2017	18.08.2017	
			72. Классную доску в кабинете технологии для мальчиков оборудовать местным освещением.	18.08.2017	18.08.2017	
			73. Расписание уроков составлять с учетом недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалы трудности учебных предметов.	18.04.2018		
			74. Для обучающихся первой ступени образования основные предметы (математика, русский и иностранный язык) чередовать с уроками музыки, труда, физической культуры.	18.04.2018		
			75. Не допускать проведения уроков с письменными заданиями после уроков физической культурой	18.04.2018		

Школа МБОУ "Центр образования "Наследие" (623090, Нижнесергинское МО, д. Урмикеево, Школьная ул, 3)						
			76. Обеспечить производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с требованиями нормативных документов.	18.04.2018	2110	1200
			77. Откорректировать программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с требованиями нормативных документов.	18.04.2018		
			78. Обеспечить прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров рабочих и служащих, занятых на работах с вредными и опасными условиями труда, в соответствии с законодательством РФ.	18.08.2017	18.08.2017	
			79. Представить список работающих с указанием года рождения и занимаемой должности в лечебно- профилактическую организацию для проведения уточнения сведений о прививках. Обеспечить наличие в образовательной организации плана профилактических прививок на 2017г. согласованного с ЛПУ.	18.04.2018		
			80. Осуществлять работы по дезинсекции и дератизации в соответствии с установленными требованиями, соблюдать кратность контрольных обследований с целью своевременной регистрации фактов наличия членистоногих	18.04.2017	18.08.2017	
			81. Не допускать совместного хранения инвентаря для уборки санитарных узлов и кабинетов.	18.04.2017	18.08.2017	
			82. Осуществлять дезинфекционную деятельность в соответствии с требованиями нормативных документов, в т.ч. инструкции к применению дезинфицирующих средств	18.04.2017	18.08.2017	
			83. Обеспечить в образовательном учреждении МБОУ ЦО «Наследие» д. Урмикеево безопасность питьевой воды в эпидемическом отношении по микробиологическим показателям	18.04.2017	18.08.2017	
			84. Разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП, при осуществлении процессов производства пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции.	18.04.2018		
			85. Обеспечить соответствие объемно-планировочных и конструктивных особенностей помещения пищеблока мощности организации	18.04.2018		
			86. Загрузку пищевых продуктов организовать через отдельный вход. Исключить поступление пищевых продуктов на пищеблок через лестничный пролет и коридор, используемый для общего передвижения сотрудников организации и обучающихся. Оборудовать загрузочную навесом.	18.04.2018		

			87. На пищеблоке соблюдать обработку столовой и кухонной посуды.	18.04.2018		
			88. Обеспечить соответствие примерного объёма готовых блюд в зависимости от возраста детей рекомендуемой массе порций для обучающихся различного возраста в соответствии с приложением № 3 к СанПиН 2.4.5.2409- 08	18.04.2018		
			89. На пищеблоке соблюдать условия хранения пищевых продуктов.	18.04.2018		
			90. На пищеблоке в производственном помещении используемые раковины для мытья рук персонала оборудовать устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец	18.08.2017	18.08.2017	
			91. На пищеблоке оборудовать санузел и гардеробную.	18.04.2018		
			92. . Соблюдать условия хранения уборочного инвентаря: не допускать совместного хранения уборочного инвентаря для пищеблока вместе с уборочным инвентарем для уборки остальных помещений школы.	18.08.2017	18.08.2017	
			93. Не допускать стирку санитарной одежды сотрудниками пищеблока на дому.	18.08.2017	18.08.2017	
			94. Обеспечить ограждение территории. Устранить выбоины при входе на территорию.	18.04.2018		
			95. Дорожки к хозяйственным постройкам, к мусоросборнику покрыть асфальтом, бетоном или другим твердым покрытием.	18.04.2018		
			96. Оборудовать в хозяйственной зоне площадку с твердым покрытием для сбора мусора на расстоянии не менее 25 метров от здания, сбор мусора осуществлять в контейнеры с крышками.	18.08.2017	18.08.2017	
			97. На территории учреждения уровень искусственной освещенности на земле обеспечить в соответствии с установленными нормативами.	18.04.2018		
			98. В кабинетах химии и биологии, начальных классов (№№ 2, 11) и др. обеспечить наличие мыла рядом с умывальной раковиной.	18.08.2017	18.08.2017	
			99. Соблюдать высоту нижнего края учебной доски над полом в кабинете № 11 (3 класс)	18.08.2017	18.08.2017	
			100. В кабинете обслуживающего труда для девочек предусмотреть локальную вытяжную вентиляцию от электроплиты и двухгнездную моечную раковину или мойку для посуды и умывальник.	18.08.2017	18.08.2017	
			101. В кабинете обслуживающего труда аптечку укомплектовать для оказания первой медицинской помощи	18.08.2017	18.08.2017	
			102. В кабинетах №№ 2, 12, 13 и др. рабочее место преподавателя с ПЭВМ оборудовать стулом в соответствии с установленными требованиями.	18.08.2017	18.08.2017	
			103. В кабинетах №№ 10, 11, 14, 17 и др. обеспечить наличие ограждения отопительных приборов.	18.08.2017	18.08.2017	
			104. В каб. № 17 светопроемы учебного помещения оборудовать регулируемыми солнцезащитными устройствами (жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника.	18.08.2017	18.08.2017	
			105. Соблюдать гигиенические требования к максимальному общему объему недельной образовательной нагрузки.	18.04.2018		
			106. Расписание уроков составлять с учетом недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалы трудности учебных предметов.	18.04.2018		
			107. Для обучающихся первой ступени образования основные предметы (математика, русский и иностранный язык) чередовать с уроками музыки, труда, физической культуры.	18.04.2018		
школа МБОУ "Центр образования "Наследие" (623084, Нижнесергинское МО, с. Шокурово, Комсомольская ул., 1А)						
			108. Обеспечить производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с требованиями нормативных документов.	18.04.2018	845	145
			109. Откорректировать программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитар-но-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с требованиями нормативных документов.	18.04.2018		
			110. Обеспечить прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров рабочих и служащих, занятых на работах с вредными и опасными условиями труда, в соответствии с законодательством РФ.	18.08.2017	18.08.2017	
			111. Представить список работающих с указанием года рождения и занимаемой должности в лечебно- профилактическую	18.04.2018		

			организацию для проведения уточнения сведений о прививках. Обеспечить наличие в образовательной организации плана профилактических прививок на 2017г. согласованного с ЛПУ.			
			112. Обеспечить своевременное прохождение работниками организации вакцинации	18.04.2018		
			113. Осуществлять работы по дезинсекции и дератизации в соответствии с установленными требованиями, соблюдать кратность контрольных обследований с целью своевременной регистрации фактов наличия членистоногих	18.04.2018		
			114. Разработать, внедрить и поддерживать процедуры основанные на принципах ХАССП (в английской, транскрипции НАССР - HazardAnalysisandCriticalControlPoints, что в переводе анализ рисков и критические контрольные точки), при осуществлении процессов производства пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции.	18.08.2017	18.08.2017	
			115. На пищеблоке соблюдать поточность технологических процессов исключая встречные потоки используемой и чистой посуды.	18.08.2017	18.08.2017	
			116. На пищеблоке соблюдать обработку столовой и кухонной посуды.	18.08.2017	18.08.2017	
			117. Обеспечить соответствие примерного объема готовых блюд в зависимости от возраста детей рекомендуемой массе порций для обучающихся различного возраста в соответствии с приложением № 3 к СанПиН 2.4.5.2409- 08	18.04.2018		
			118. Присоединить моечные ванны в моечной столовой и кухонной посуды к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приёмной воронки	18.08.2017	18.08.2017	
			119. Не допускать стирку санитарной одежды сотрудниками пищеблока на дому	18.08.2017	18.08.2017	
			120. Обеспечить наличие на спортивно-игровой площадке твердого покрытия. Устранить неровности беговой дорожки.	18.04.2018		
			121. Оборудовать в хозяйственной зоне площадку с твердым покрытием для сбора мусора на расстоянии не менее 25 метров от здания, сбор мусора осуществлять в контейнеры с крышками.	18.08.2017	18.08.2017	
			122. На территории учреждения уровень искусственной освещенности на земле обеспечить в соответствии с установленными нормативами	18.04.2018		
			123. Раздевальные при спортивном зале оснастить вешалками, крючками для одежды.	18.08.2017	18.08.2017	
			124. Туалет для мальчиков оборудовать кабинами с дверями. Туалет для девочек оборудовать кабинами с дверями. Унитазы оборудовать сиденьями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами	18.04.2018		
			125. В кабинете биологии устранить дефекты покрытия пола - линолеума	18.04.2018		
			126. Устранить дефекты покрытия потолка и стен в кабинете английского языка, потолка на лестничном пролете.	18.04.2018		
			127. Обеспечить наличие цветовой маркировки размеров мебели в полном объеме	18.08.2017	18.08.2017	
			128. В каб. № 11 (математика) рабочее место оборудованное столом с зеленой маркировкой укомплектовать стульями	18.08.2017	18.08.2017	
			129. Рабочее место преподавателя в кабинете математики (каб. № 11) с ПЭВМ оборудовать стулом в соответствии с установленными требованиями	18.08.2017	18.08.2017	
			130. Светопроемы учебных помещений (каб. № 11 (математика), каб. биологии, каб. истории, каб. английского языка и др.) оборудовать регулируемые солнцезащитными устройствами (жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника.	18.08.2017	18.08.2017	
			131. В кабинете биологии провести ремонт оконных рам, устранить дефекты в виде трещин, отслоения краски.	18.08.2017	18.08.2017	
			132. В актовом зале выполнить остекление окна из цельного стеклопакета.	18.08.2017	18.08.2017	
			133. Соблюдать гигиенические требования к максимальному общему объему недельной образовательной нагрузки	18.04.2018		
			134. Соблюдать распределение образовательной нагрузки в течение учебной недели	18.04.2018		

			135. Расписание уроков составлять с учетом недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалы трудности учебных предметов.	18.04.2018			
			136. Для обучающихся первой ступени образования основные предметы (математика, русский и иностранный язык) чередовать с уроками музыки, труда, физической культуры.	18.04.2018			
			137. Не допускать проведения уроков с письменными заданиями после уроков физической культурой	18.04.2018			
			138. Информацию о выполнении предписания представить в письменном виде в Первоуральский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области по адресу 623102, Свердловская область, г. Первоуральск, ул. Вайнера, д. 4	18.04.2018			
				Итого	4228269,60		2553269,60

Директор



Э.Г.Фархутдинов

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575792

Владелец Фархутдинов Эльдар Гараевич

Действителен с 29.03.2021 по 29.03.2022