

Свердловская область  
Горноуральский городской округ  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 4  
622933, Свердловская обл., Пригородный район, с. Лая, ул. Зеленая площадь, 2,  
тел./факс 8(3435) 478830, e-mail: ou4laya@mail.ru

**Рабочая программа  
Внеурочная деятельность**

**Направление: Коммуникативная деятельность**

**«Разговоры о правильном питании»**

**Класс: 1-4**

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего общего образования, федеральных образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования. Это позволяет обеспечить единство обязательных требований ФГОС во всем пространстве школьного образования в урочной и внеурочной деятельности.

**Актуальность, педагогическая целесообразность и отличительная особенность программы.**

Снижение уровня показателей здоровья – актуальная проблема современного общества.

Её решение включает в себя множество аспектов: социальный, экологический, экономический и т.д. Одно из ведущих мест среди них занимает культурный аспект, связанный с формированием у подрастающего поколения ценностного отношения к собственному здоровью. Важную роль в реализации этой задачи играет программа «Разговор о правильном питании».

*Содержание программы отвечает следующим принципам:*

- возрастная адекватность – соответствие используемых форм и методов обучения возрастным физиологическим и психологическим особенностям детей и подростков;
- научная обоснованность;
- практическая целесообразность;
- динамическое развитие и системность;
- необходимость и достаточность предоставляемой информации;
- вовлечение в реализацию программы родителей;
- культурологическая сообразность.

Для выполнения задач формирования правильного питания необходимо довести до сведения каждого ребенка важность соблюдения режима питания.

Основными формами реализации программы являются игровая деятельность, что наиболее соответствует возрастным особенностям детей и проектно-исследовательская работа.

Программа имеет большую практическую направленность.

Реализация программы предполагает решение следующих образовательных и воспитательных задач:

**Цель:** формирование у детей основ культуры питания, как составляющей здорового образа жизни.

**Задачи:**

- формирование и развитие представления у детей о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей, формирование готовности заботиться и укреплять собственное здоровье.
- формирование у школьников знаний о правилах рационального питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья, а также готовности соблюдать эти правила;
- освоение детьми практических навыков рационального питания;
- формирование навыков правильного питания, как составной части здорового образа жизни;
- формирование представления о правилах этикета, связанных с питанием осознание того, что навыки этикета являются неотъемлемой частью общей культуры личности;

- пробуждение у детей интереса к народным традициям, связанным с питанием и здоровьем, расширение знаний об истории и традициях своего народа и культуре и традициям других народов;
- развитие творческих способностей и кругозора у детей, их интересов и познавательной деятельности;
- развитие коммуникативных навыков у школьников, умения эффективно взаимодействовать со сверстниками и взрослыми в процессе решения проблемы;
- просвещение родителей в вопросах организации рационального питания детей и подростков.

### **Формы и методы обучения**

В качестве организации занятий в программу внесены различные формы: экскурсии, наблюдение, сюжетно-ролевые игры, игры по правилам, мини проекты, совместная работа с родителями, групповые дискуссии, мозговой штурм

Основные методы обучения: исследовательский, объяснительно-иллюстративный, практический, поисковый.

### **Ожидаемый результат**

- полученные знания позволят детям ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирать наиболее полезные;
- дети смогут оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни;
- дети получают знания и навыки, связанные с этикетом в области питания;
- здоровый физически, психически, нравственно, адекватно оценивающий свое место и предназначение в жизни выпускник.

### **Способы проверки результатов освоения программы**

Подведение итогов по результатам освоения материалов данной программы может происходить в виде защиты творческих проектов, выставок работ по различным темам, проведение конкурсов.

### **Содержание программы «Разговор о правильном питании»**

#### **1-й год обучения**

| <b>Содержание</b>          | <b>Теория</b>   | <b>Практика</b>  |
|----------------------------|---|--|
| 1. Разнообразие питания.   | Знакомство с программой. Беседа.  | Экскурсия в столовую.  |
| 2. Самые полезные продукты | Беседа «Какие продукты полезны и необходимы человеку». Учимся выбирать самые полезные продукты. | Работа в тетрадях, сюжетно-ролевые игры, экскурсии в магазин.                            |
| 3. Правила питания.        | Формирование у школьников основных принципов гигиены питания.                                   | Работа в тетрадях, оформление плаката с правилами питания.                               |
| 4. Режим питания.          | Важность регулярного питания. Соблюдение режима питания.  | Сюжетно-ролевая игра, соревнование, тест, демонстрация удивительного превращения пирожка |
| 5. Завтрак                 | Беседа «Из чего варят кашу». Различные  | Игры, конкурсы, викторины. Составление меню завтрака.                                    |

|                               |   |  |
|-------------------------------|---|--|
|                               | варианты завтрака.  |  |
| 6. Роль хлеба в питании детей | Беседа «Плох обед, если хлеба нет». Рацион питания, обед.                     | Игры, викторины, конкурсы. Составление меню обеда.       |
| 7. Проектная деятельность.    | Определение тем и целей проекта, формы организации, разработка плана проекта. | Выполнение проектов по теме «Плох обед, если хлеба нет». |
| 8. Подведение итогов работы.  |   | Творческий отчет вместе с родителями.                    |

### **Предполагаемые результаты 1-го года обучения.**

#### **Ученики должны знать:**

- полезные продукты;
- правила этикета;
- роль правильного питания в здоровом образе жизни.

#### **После первого года обучения ученики должны уметь:**

- соблюдать режим дня
- выполнять правила правильного питания;
- выбирать в рацион питания полезные продукты

### **Календарно-тематическое планирование «Разговор о правильном питании» 1-й год обучения**

| №   | Тема урока                             | Кол-во часов | Дата план. | Дата факт. |
|-----|--|--------------|------------|------------|
| 1.  | Как правильно вести себя за столом.    | 1            |            |            |
| 2.  | Сервировка.                            | 1            |            |            |
| 3.  | Полезные советы о поведении за столом. | 1            |            |            |
| 4.  | Столовые приборы.                      | 1            |            |            |
| 5.  | Столовая посуда.                       | 1            |            |            |
| 6.  | Как правильно питаться.                | 1            |            |            |
| 7.  | Фастфуд - польза или вред?             | 1            |            |            |
| 8.  | Суп и каша-пища наша.                  | 1            |            |            |
| 9.  | Морепродукты.                          | 1            |            |            |
| 10. | Молочные продукты.                     | 1            |            |            |
| 11. | Блюда из мяса.                         | 1            |            |            |
| 12. | Диета. Польза и вред.                  | 1            |            |            |
| 13. | Хлебобулочные изделия.                 | 1            |            |            |
| 14. | Польза и вред газированных             | 1            |            |            |

|     |                                     |   |  |  |
|-----|-------------------------------------|---|--|--|
|     | напитков.                           |   |  |  |
| 15. | Где и как готовят.                  | 1 |  |  |
| 16. | Готовим завтрак.                    | 1 |  |  |
| 17. | Что готовят на обед.                | 1 |  |  |
| 18. | Что такое полдник.                  | 1 |  |  |
| 19. | Ужин.                               | 1 |  |  |
| 20. | Кулинарное путешествие.             | 1 |  |  |
| 21. | Профессия-повар.                    | 1 |  |  |
| 22. | Продукты и витамины.                | 1 |  |  |
| 23. | Фрукты и их польза.                 | 1 |  |  |
| 24. | Витамины в овощах.                  | 1 |  |  |
| 25. | Польза натуральных соков            | 1 |  |  |
| 26. | Витамины группы А                   | 1 |  |  |
| 27. | История осетинских пирогов.         | 1 |  |  |
| 28. | Обычаи и традиции осетинской кухни. | 1 |  |  |
| 29. | Блюда из кукурузы.                  | 1 |  |  |
| 30. | Что ели наши предки.                | 1 |  |  |
| 31. | Очаг в доме.                        | 1 |  |  |
| 32. | Дары природы:черемша, облепиха.     | 1 |  |  |
| 33. | С чем бывают пироги.                | 1 |  |  |

**Содержание программы «Разговор о правильном питании»  
2-й год обучения**

| <b>Содержание</b>                              | <b>Теория</b>   | <b>Практика</b>   |
|--|---|---|
| 1. Вводное занятие                             | Повторение правил питания   | Ролевые игры  |
| 2. Путешествие по улице «правильного питания». | Знакомство с вариантами полдника                                  | Игра, викторины   |
| 3. Молоко и молочные продукты.                 | Значение молока и молочных продуктов                              | Работа в тетрадях, составление меню. Конкурс-викторина                      |
| 4. Продукты для ужина.                         | Беседа «Пора ужинать»<br>Ужин, как обязательный компонент питания | Составление меню для ужина. Оформление плаката «Пора ужинать». Ролевые игры |
| 5. Витамины.                                   | Беседа «Где найти витамины в разные времена года».                | Составление и отгадывание кроссвордов,                                      |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   |  | практическая работа<br>ролевые игры.  |
| 6. Вкусовые качества продуктов.   | Беседа «На вкус и цвет товарища нет».  | Практическая работа по определению вкуса продуктов. Ролевые игры                              |
| 7. Значение жидкости в организме.   | Беседа «Как утолить жажду» Ценность разнообразных напитков.  | Работа в тетрадях. Ролевые игры. Игра – демонстрация «Из чего готовят соки»                   |
| 8. Разнообразное питание.   | Беседа «Что надо есть, чтобы стать сильнее». Высококалорийные продукты.                              | Работа в тетрадях, составление меню второго завтрака в школе, ролевые игры.                   |
| 9. Овощи, ягоды, фрукты – витаминные продукты.  | Беседа «О пользе витаминных продуктов». Значение витаминов и минеральных веществ в питании человека. | КВН «Овощи, ягоды, фрукты самые витаминные продукты». Каждому овощу свое время. Ролевые игры. |
| 10. Проведение праздника «Витаминная страна».   |  | Конкурсы, ролевые игры.   |
| 11. Семейное творческое содружество детей и взрослых. Проект «Самые вкусные блюда из мяса» - осетинская кухня. полезный продукт». |  |   |
| 12. Подведение итогов.  |  | Отчет о проделанной работе.   |

**Календарно-тематическое планирование «Разговор о правильном питании»  
2-й год обучения.**

|    | 2 класс.                       | Кол-во часов | Дата план. | Дата факт. |
|----|--------------------------------|--------------|------------|------------|
| 1. | Чем полезна каша.              | 1            |            |            |
| 2. | Блюда из грибов.               | 1            |            |            |
| 3. | Борщ.                          | 1            |            |            |
| 4. | Котлеты.                       | 1            |            |            |
| 5. | Какую пищу можно найти в лесу. | 1            |            |            |
| 6. | Что можно приготовить из рыбы. | 1            |            |            |
| 7. | Что можно приготовить из риса. | 1            |            |            |
| 8. | Молочные блюда.                | 1            |            |            |
| 9. | Запеканка.                     | 1            |            |            |

|     |  |   |  |  |
|-----|--|---|--|--|
| 10. | Блины – блюдо русской кухни.                           | 1 |  |  |
| 11. | Что можно приготовить, если выбор продуктов ограничен. | 1 |  |  |
| 12. | Салаты.  | 1 |  |  |
| 13. | Где и как готовят пищу.                                | 1 |  |  |
| 14. | Правила поведения за столом.                           | 1 |  |  |
| 15. | Сервируем стол к обеду.                                | 1 |  |  |
| 16. | Обычаи народов мира (кухня).                           | 1 |  |  |
| 17. | Кухня народов России.                                  | 1 |  |  |
| 18. | Как правильно есть.                                    | 1 |  |  |
| 19. | Столовый этикет.                                       | 1 |  |  |
| 20. | Составляем меню завтрака.                              | 1 |  |  |
| 21. | Меню беда.   | 1 |  |  |
| 22. | Полдник  | 1 |  |  |
| 23. | Ужин.  | 1 |  |  |
| 24. | Вода и её значение.                                    | 1 |  |  |
| 25. | Сухофрукты.  | 1 |  |  |
| 26. | Что такое белки.                                       | 1 |  |  |
| 27. | Мясо и блюда из него.                                  | 1 |  |  |
| 28. | Полезные бобы.   | 1 |  |  |
| 29. | Блюда из яиц.  | 1 |  |  |
| 30. | Процентное содержание белков в продуктах.              | 1 |  |  |
| 31. | Правила поведения за столом.                           | 1 |  |  |
| 32. | Традиции и обычаи осетин.                              | 1 |  |  |
| 33. | Осетинские блюда из мяса.                              | 1 |  |  |
| 34. | Разнообразие начинки.                                  | 1 |  |  |

### **Предполагаемые результаты 2-го года обучения.**

#### **Обучающиеся должны знать:**

- основные правила питания;
- важность употребления в пищу разнообразных продуктов;
- роль витаминов в питании.

#### **После 2-года обучения должны уметь:**

- соблюдать гигиену питания;
- готовить простейшие витаминные салаты;
- выращивать зелень в горшочках.

**Содержание программы «Разговор о правильном питании»  
3-й год обучения**

| <b>Содержание</b>                                    | <b>Теория</b>   | <b>Практика</b>  |
|--|---|--|
| 1. Вводное занятие.                                  | Обобщение имеющихся знаний об основах рационального питания   | Знакомство с рабочей тетрадью «Две недели в лагере здоровья»                                       |
| 2. Состав продуктов.                                 | Беседа «Из чего состоит пища». Основные группы питательных веществ  | Оформление дневника здоровья. Составление меню. Оформление стенгазеты «Из чего состоит наша пища». |
| 3. Питание в разное время года                       | Беседа «Что нужно есть в разное время года» Блюда национальной кухни                                      | Ролевые игры. Составление меню. Конкурс кулинаров.   |
| 4. Как правильно питаться, если занимаешься спортом. | Беседа «Что надо есть, если хочешь стать сильнее». Рацион собственного питания.                           | Дневник «Мой день». Конкурс «Мама папа я - спортивная семья».                                      |
| 5. Приготовление пищи                                | Беседа «Где и как готовят пищу» Устройство кухни Правила гигиены.   | Экскурсия на кухню в школьной столовой. Ролевые игры. Конкурс «Сказка, сказка, сказка».            |
| 6. В ожидании гостей.                                | Беседа «Как правильно накрыть стол» Столовые приборы  | Ролевые игры. Конкурс «Салфеточка».  |
| 7. Молоко и молочные продукты                        | Беседа «Роль молока в питании детей». Ассортимент молочных продуктов.                                     | Игра-исследование «Это удивительное молоко». Игра «Молочное меню». Викторина.                      |
| 8. Блюда из зерна                                    | Полезность продуктов, получаемых из зерна. Традиционные народные блюда из продуктов, получаемых из зерна. | Ролевые игры. Конкурс «Хлебопеки». Праздник «Хлеб всему голова».                                   |
| 9. Проект «Из истории осетинской кухни.»             |   |  |
| 10. Творческий отчет.                                |   |  |

**Календарно-тематическое планирование «Разговор о правильном питании»  
3-й год обучения**

| <b>п/п</b> | <b>Содержание занятий</b> | <b>Всего часов</b> | <b>Дата</b> |
|------------|---------------------------|--------------------|-------------|
| 1.         | Где готовят пищу?         | 1                  |             |
| 2.         | Полуфабрикаты.            | 1                  |             |
| 3.         | Сезонные овощи и фрукты.  | 1                  |             |
| 4.         | Горячие напитки.          | 1                  |             |
| 5.         | Молочные блюда.           | 1                  |             |
| 6.         | Консервируем помидоры.    | 1                  |             |



|     |  |    |  |
|-----|--|----|--|
| 7.  | Капуста и блюда из капусты.                                    | 1  |  |
| 8.  | Блюда из овощей.   | 1  |  |
| 9.  | Блюда из рыбы.   | 1  |  |
| 10. | Бутерброды (канапе)  | 1  |  |
| 11. | Салаты.  | 1  |  |
| 12. | Этикет.  | 1  |  |
| 13. | Виды столовых приборов.  | 1  |  |
| 14. | Столовая посуда.   | 1  |  |
| 15. | Сервируем стол.  | 1  |  |
| 16. | Шведский стол.   | 1  |  |
| 17. | Традиции и обычаи народов мира (этикет).                       | 1  |  |
| 18. | Как правильно питаться если занимаешься спортом.               | 1  |  |
| 19. | Составляем меню для спортсменов.                               | 1  |  |
| 20. | Что можно и нельзя есть спортсменам.                           | 1  |  |
| 21. | Продукты, содержащие белки.                                    | 1  |  |
| 22. | Продукты, содержащие жиры.                                     | 1  |  |
| 23. | Витамины.  | 1  |  |
| 24. | Калории.   | 1  |  |
| 25. | Режим дня.   | 1  |  |
| 26. | Влияние полезных продуктов на умственную деятельность ребёнка. | 1  |  |
| 27. | Питаемся правильно.  | 1. |  |
| 28. | В каких продуктах есть жиры?                                   | 1  |  |
| 29. | Польза и вред жиров.   | 1  |  |
| 30. | Жиры - источник энергии.                                       | 1  |  |
| 31. | Обычаи и традиции осетинской кухни.                            | 1  |  |

**Предполагаемые результаты 3-го года обучения должны знать:**

- при недостатке того или иного питательного вещества организм не может справляться с работой;
- основные отличия рациона питания в летний и зимний периоды;
- здоровье и внешность человека во многом зависит от него самого;
- условия хранения продуктов;
- правила сервировки стола;
- важность употребления молочных продуктов.

**После третьего года обучения ученики должны уметь:**

- составлять меню;
- соблюдать правила техники безопасности при использовании кухонных принадлежностей и бытовых приборов;
- различать столовые приборы и столовую посуду, которая используется к завтраку, обеду.

**Содержание программы «Разговор о правильном питании»  
4-й год обучения**

| <b>Содержание</b>                           | <b>Теория</b>   | <b>Практика</b>   |
|---|---|---|
| 1 Вводное занятие                           | Повторение правил питания   | Ролевые игры  |
| 2.Растительные продукты леса                | Беседа: «Какую пищу можно найти в лесу» Правила поведения в лесу. Правила сбора грибов и ягод.                                | Работа в тетрадях.<br>Отгадывание кроссворда.<br>Игра « Походная математика»<br>Игра – спектакль «Там, на неведомых дорожках»     |
| 3.Рыбные продукты                           | Беседа «Что и как можно приготовить из рыбы» Важность употребления рыбных продуктов.  | Работа в тетрадях<br>Эстафета поваров<br>«Рыбное меню»<br>Конкурс рисунков «В подводном царстве»<br>Конкурс пословиц и поговорок» |
| 4.Дары моря                                 | Беседа о морепродуктах. Блюда из морепродуктов Знакомство с обитателями моря.   | Работа в тетрадях. Викторина «В гостях у Нептуна»   |
| 5.Кулинарное путешествие по России»         | Знакомство с традициями питания регионов, историей быта своего народа   | Работа в тетрадях<br>Конкурс рисунков «Вкусный маршрут»<br>Игра-проект «Кулинарный глобус»  |
| 6 Рацион питания                            | Рассмотреть проблему «Что можно приготовить, если выбор продуктов ограничен»  | Работа в тетрадях .<br>«Моё недельное меню»<br>Конкурс «На необитаемом острове»   |
| 7.Правила поведения за столом               | Беседа «Как правильно вести себя за столом». Знакомство со стихотворением «Назидание о застольном невежестве»                 | Работа в тетрадях.<br>Сюжетно-ролевые игры.   |
| 8.Накрываем стол. Народные традиции осетин. |   |   |
| 9.Проектная деятельность.                   | Определение тем и целей проектов, форм их организации<br>Разработка планов работы, составление плана консультаций с педагогом | Выполнение проектов по теме<br>« _____<br>_____»<br>Подбор литературы.<br>Оформление проектов.                                    |
| 10.Подведение итогов работы                 |   |   |

**Календарно-тематическое планирование «Разговор о правильном питании»  
4-й год обучения**

| № п/п | Содержание занятия                                | Всего часов | Дата |
|-------|---|-------------|------|
|       | 4 класс.  |             |      |
| 1.    | Русские традиции в приготовлении пищи.            | 1           |      |
| 2.    | Чем полезны каши?                                 | 1           |      |
| 3.    | Супы и их значение.                               | 1           |      |
| 4.    | Разнообразие блюд из картофеля.                   | 1           |      |
| 5.    | Самые полезные продукты.                          | 1           |      |
| 6.    | Углеводы и их значение.                           | 1           |      |
| 7.    | Хлебобулочные изделия.                            | 1           |      |
| 8.    | Торты и пирожные.                                 | 1           |      |
| 9.    | Пищевая тарелка.                                  | 1           |      |
| 10.   | Какую роль в вашем организме играют углеводы.     | 1           |      |
| 11.   | Фастфуд и углеводы.                               | 1           |      |
| 12.   | Поведение за столом дома и в гостях.              | 1           |      |
| 13.   | Как накрыть стол.                                 | 1           |      |
| 14.   | Правила сервировки праздничного стола по этикету. | 1           |      |
| 15.   | Что в какой посуде подаётся?                      | 1           |      |
| 16.   | Предметы на столе.                                | 1           |      |
| 17.   | Основы рациона школьника.                         | 1           |      |
| 18.   | Составление меню школьника.                       | 1           |      |
| 19.   | Принципы здорового питания.                       | 1           |      |
| 21.   | Потребности школьника.                            | 1           |      |
| 22.   | Каким способом лучше готовить пищу.               | 1           |      |
| 23.   | Полезные рецепты.                                 | 1           |      |
| 24.   | Правила питания до и после физической нагрузки.   | 1           |      |
| 25.   | Питание при больших физических нагрузках.         | 1           |      |
| 26.   | Что нужно знать спортсменам о калориях.           | 1           |      |
| 27.   | Режим питания при занятиях спортом.               | 1           |      |
| 28.   | Минералы и витамины.                              | 1           |      |
| 29.   | Вода и её влияние на человека.                    | 1           |      |

**Предполагаемые результаты четвёртого года обучения**

**Ученики должны знать:**

- кулинарные традиции своего края;
- растения леса, которые можно использовать в пищу;
- необходимость использования разнообразных продуктов,
- пищевую ценность различных продуктов.

**должны уметь:**

- приготовить блюдо, если набор продуктов ограничен,
- выбирать из набора продуктов наиболее полезные для организма;
- накрывать праздничный стол.

**Методическое обеспечение программы «Разговор о правильном питании»**

**Учебная деятельность.**

Учебная деятельность школьников строится по следующим модулям:

- гигиена питания,
- режим питания,
- рацион питания,
- культура питания,
- разнообразие питания,
- этикет,
- традиции осетинской кухни и культура питания.

Для занятий используются рабочие тетради «Разговор о правильном питании» (в электронном виде) и «Две недели в лагере здоровья» (в электронном виде). Дети проводят исследовательскую работу по различным темам, ходят на экскурсии на различные предприятия, оформляют плакаты по правилам правильного питания, выполняют практические работы. Всё это позволяет реально сформировать у школьников полезные навыки и привычки в области рационального здорового питания.

**Воспитывающая деятельность.**

Работа в кружке даёт большие возможности для воспитания здорового поколения и для формирования коллективизма. Реализация программы ориентирована на творческую работу ребёнка – индивидуальную или групповую.

Индивидуально дети выполняют задания в рабочих тетрадях. Коллективно или в группах работают над творческими проектами, оформляют плакаты по правилам правильного питания, выставки, участвуют в конкурсах, праздниках.

В результате формируются такие качества как ответственность, взаимопомощь, взаимовыручка, любознательность, коллективизм.

**Развивающая деятельность.**

Работа по «Программе разговор о правильном питании» способствует развитию творческих способностей и кругозора у детей, их интересов и познавательных способностей, развитию коммуникативных навыков, умения эффективно взаимодействовать со сверстниками и взрослыми в процессе решения проблем.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 364084756742163294038746300997604489167672715794

Владелец Толстоусова Оксана Петровна

Действителен с 06.05.2023 по 05.05.2024

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 64075045638428745403327213019230093705736652815

Владелец Толстоусова Оксана Петровна

Действителен с 07.05.2024 по 07.05.2025