



СанГид

ПРИМЕР ОЗНАКОМИТЕЛЬНОГО РАЗБОРА ПОСЛЕ
БЕСПЛАТНОГО СОЗВОНА

Ваш кондитерский цех: что сделать до открытия

Мы послушали ваш рассказ, посмотрели договор аренды и план помещения. Здесь — что мы поняли, что уже сделано хорошо, что нужно сделать и в каком порядке.

Это пример: настоящий разбор для одного из первых клиентов. Имя, адрес и личные данные убраны.



Главное за минуту

- **Помещение подходит:** в договоре аренды записано «производство и продажа кондитерских изделий».
- **До открытия нужно:** ИП, медкнижка, документы цеха (ХАССП, программа контроля, журналы), продукты с документами, этикетки.
- **Срочно по договору:** жируловитель под мойку и письменное согласие арендодателя на вытяжку и переделки труб.
- **Срок реальный:** за три-четыре недели всё можно успеть.

Что внутри

1. Что мы поняли о вашем цехе
2. Ваше помещение и план для ваших отметок
3. Пример, как можно расставить цех
4. Важное в договоре аренды
5. Шаги до открытия по неделям
6. ИП: что нужно знать
7. ХАССП и критические точки для ваших десертов
8. Что нужно от вас для ХАССП
9. Другие документы и правила
10. Словарь терминов
11. СанГид — ваш помощник
12. Как мы можем помочь: три варианта

1 · ВАША СИТУАЦИЯ

Что мы поняли о вашем цехе

- **Что делаете:** корпусные десерты и моти небольшими партиями под заказ. Можно больше, если будут заказы или помощник.
- **Кому продаёте:** пока частным людям — самовывоз и Яндекс Доставка. Хотите продавать в кофейни.
- **Цех:** часть нежилого помещения, около 24 м². Уведомление о начале работы и лабораторию выбирают по региону, где стоит цех.
- **Когда открыться:** через три-четыре недели, жёсткого срока нет.
- **Оборудование уже есть:** два холодильника, морозильник, индукционная плита, микроволновка, конвектомат, посудомоечная машина, раковина, два стеллажа. Планируете вытяжку, вторую мойку, стеллаж под упаковку, металлические столы.

Что уже хорошо

- В договоре аренды прямо записано назначение: «производство и продажа кондитерских изделий». С этим проблем не будет.
- Стены красите водостойкой краской, полы моющиеся — их можно мыть и дезинфицировать каждый день, как и положено.
- Два холодильника — отдельно для сырья и для готовых десертов. Это правильно: сырое и готовое хранят отдельно.
- Ваша идея с зоной у входа (переодевание и выдача заказов) — правильная: личную одежду в самом цехе хранить нельзя.
- Бойлер для горячей воды — подходит: свой водонагреватель вместо центральной горячей воды разрешён.

Что нужно сделать

- Оформить ИП.
- Сделать медкнижку.
- Подготовить документы цеха: ХАССП, программу контроля, журналы.
- Покупать продукты только с документами.
- Сделать этикетки.
- Поставить раковину для рук, вторую мойку, жироуловитель и вытяжку.

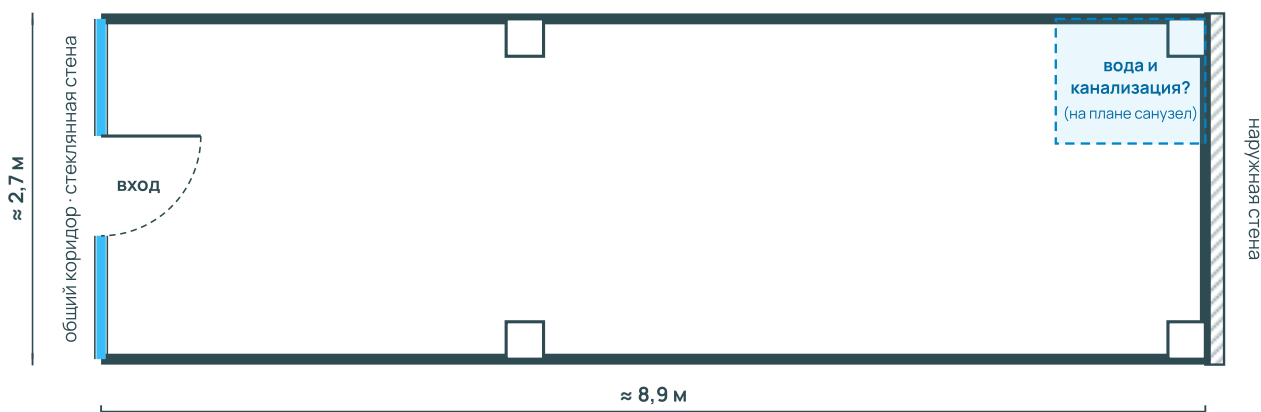
Что нужно уточнить

- Где выходят вода и канализация — в дальнем углу, где на плане нарисован санузел?
- Где отверстие вентиляции и есть ли окно.
- Сколько потребляет каждое ваше устройство — чтобы хватило электричества.

2 · ПОМЕЩЕНИЕ

Ваше помещение

Это план из приложения к договору аренды, перерисованный крупно. Помещение узкое и длинное: примерно $2,7 \times 8,9$ метра. Вход — из общего коридора через стеклянную стену. В дальнем углу на плане нарисована кабинка санузла $1,0 \times 1,2$ м — скорее всего, там выведены вода и канализация.



Размеры примерные: ширина взята с плана (2730 мм), глубина — из площади $24,2 \text{ м}^2$. Квадратики у стен — колонны.

Нарисуйте, как вы видите цех

Мы пришлём этот план отдельной картинкой с клеткой 50×50 см. Откройте её в телефоне и прямо пальцем отметьте:

- где поставите перегородку с дверью в цех;
- где будут холодильники, морозильник, столы, плита и конвектомат;
- где сейчас вода, канализация и вентиляция — если не там, где на плане.

Не страшно, если получится неровно — нам важна идея. По вашему рисунку и фото станет видно, как расставить всё точно.

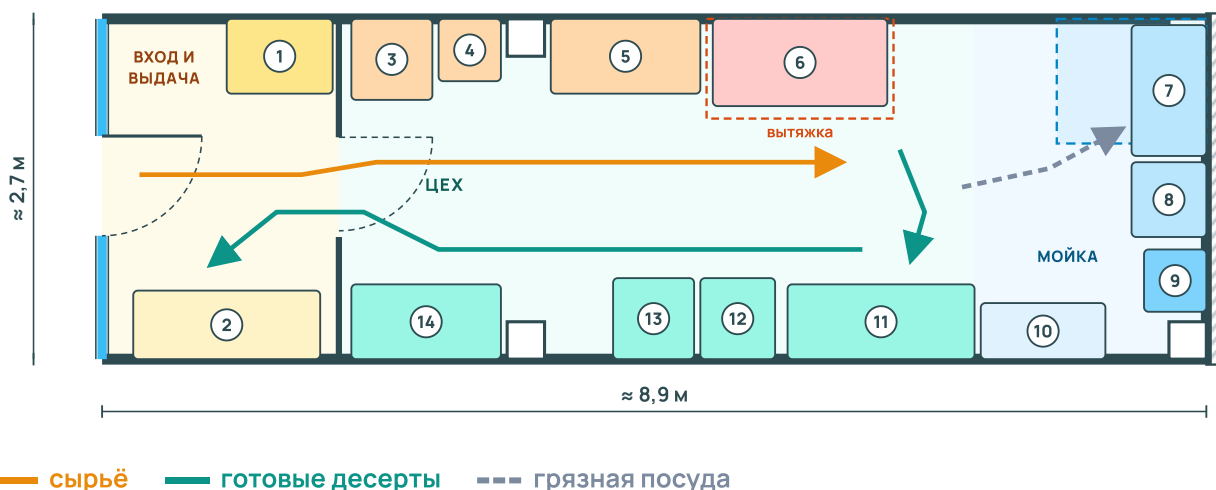


Совет СанГид: сфотографируйте помещение от входа и от дальней стены — по двум фото уже многое видно.

3 · ПРИМЕР

Пример, как можно расставить цех

Это не проект, а пример — чтобы было видно, к чему мы стремимся. Точную расстановку можно сделать, когда станет известно, где вода, канализация и вентиляция. План под ваше оборудование входит в вариант «Под ключ».



- | | |
|---|---|
| ① Шкаф для одежды и ширма — переодевание | ⑧ Посудомоечная машина |
| ② Стол выдачи заказов и стеллаж упаковки | ⑨ Раковина для рук (горячая и холодная вода) |
| ③ Холодильник для сырья (ваш двухкамерный) | ⑩ Стеллаж для чистой посуды и инвентаря |
| ④ Стеллаж для сырья | ⑪ Стол сборки и украшения десертов |
| ⑤ Стол подготовки | ⑫ Морозильник |
| ⑥ Стол с плитой и конвектоматом, над ними вытяжка | ⑬ Холодильник для готовых десертов (однокамерный) |
| ⑦ Мойка двухсекционная с жироуловителем | ⑭ Стол упаковки |

Почему так

- **Продукты идут по кругу в одну сторону:** сырьё — вдоль одной стены (холодильник → подготовка → плита и печь), готовые десерты — вдоль другой (сборка → холодильник → упаковка → выдача). Сырое и готовое не пересекаются — это называется поточность.
- **Вход один** — поэтому сырьё заносите в закрытой таре и в другое время, чем выносите готовые заказы.
- **Вся вода — в дальнем конце,** у стояка: мойка для посуды с жироуловителем, посудомойка, раковина для рук. Если сантехник сможет протянуть трубы, раковину для рук лучше поставить ближе к двери в цех — чтобы мыть руки сразу при входе.
- **Плита и конвектомат стоят вместе под одной вытяжкой** — пар и жар не расходятся по цеху.
- **Проход между столами — около 1,4 м:** вдвоём разойтись можно.

4 · ДОГОВОР АРЕНДЫ

Важное в договоре аренды

Мы прочитали договор. Вот что напрямую касается ремонта и запуска цеха:

1. Жироуловитель — в течение 30 дней

Если в помещении готовят еду, по договору нужно поставить жироуловитель (фильтр под мойку) в течение 30 дней после подписания акта и отдать арендодателю копии документов на него. Если из-за жира засорится канализация — штраф по договору и оплата ущерба. Жироуловитель под мойку недорогой — проще поставить сразу.

2. Вытяжка и трубы — только с письменного согласия

Любые переделки воды, канализации, электрики и вентиляции, а также выносные блоки снаружи — только после письменного согласия арендодателя. За перепланировку без согласия — крупный штраф по договору. Попросите согласие письменно (по электронной почте из договора) до начала работ.

3. Электричество — мощность на всё помещение ограничена

Конвектомат, плита, посудомойка и бойлер вместе могут потреблять больше. Пусть электрик сложит мощности по паспортам и скажет, что можно включать одновременно, а что — по очереди.

4. Договор оформлен на вас как на частное лицо

После регистрации ИП стоит переоформить договор на ИП (дополнительным соглашением) — так для проверок будет понятно, кто работает в помещении.

Ещё по договору: проводка внутри помещения — на вас, вывоз мусора идёт через арендодателя (вы компенсируете расходы), пожарная безопасность — тоже на вас.

5 · ПЛАН

Шаги до открытия

Примерный порядок на три недели. Часть шагов можно делать одновременно.



Совет СанГид: начните с регистрации ИП и письма арендодателю — пока ждёте ответа, можно делать всё остальное.

НЕДЕЛЯ 1 — ОФОРМЛЕНИЕ И ПЛАН

- 1 **Зарегистрировать ИП** и выбрать систему налогов (подробно — на следующей странице).
- 2 **Определиться с расстановкой:** нарисовать, где что будет, и обсудить с нами.
- 3 **Письменно согласовать с арендодателем** вытяжку и переделки воды и электрики, спросить про жироуловитель.
- 4 **Электрик считает мощность** всего оборудования.

НЕДЕЛЯ 2 — РЕМОНТ И ЛЮДИ

- 5 **Подключить воду и мойки:** раковина для рук с горячей и холодной водой, мойка для посуды, жироуловитель, вытяжка.
- 6 **Сделать медкнижку:** медосмотр и гигиеническое обучение.
- 7 **Найти поставщиков с документами** на сливки, сыр, яйца, пюре, муку, шоколад.
- 8 **Заклучить договор на обработку от насекомых и грызунов** и уточнить у арендодателя, что входит в вывоз мусора.

НЕДЕЛЯ 3 — ДОКУМЕНТЫ И ЗАПУСК

- 9 **Документы цеха:** ХАССП, программа производственного контроля, журналы, инструкции по уборке. Шаблоны журналов есть в СанГиде.
- 10 **Этикетки** на каждый десерт.
- 11 **Переоформить договор аренды на ИП** и **подать уведомление о начале деятельности** — до начала работы. Можем подсказать, как его подать для вашего вида работ.
- 12 **Онлайн-касса** — если как ИП продаёте частным людям.

ПОСЛЕ ОТКРЫТИЯ

- 13 **Анализы в лаборатории** — по графику из программы контроля. Вести журналы каждый день. Сроки анализов и медкнижек напомним календарь СанГид.

6 · ИП

ИП: что нужно знать

Зачем ИП, если вы уже работаете как самозанятый

- Уведомление о начале деятельности, декларации на продукцию, договоры с поставщиками и лабораторией оформляются на ИП.
- Кофейни и магазины охотнее работают с ИП.

Как зарегистрировать

Онлайн — через Госуслуги, сайт налоговой или банк. Подача онлайн бесплатна, обычно занимает около трёх рабочих дней.

Код деятельности (ОКВЭД)

При регистрации выбирают коды того, чем будете заниматься. Основной — производство кондитерских изделий, например **10.71** «Производство хлеба и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных недлительного хранения». Дополнительные — для продажи. Можем помочь подобрать точный список.

Налоги

Пока работаете без сотрудников — ИП можно открыть и остаться на налоге для самозанятых. Налог тот же (4% с продаж людям, 6% — компаниям и ИП), фиксированных взносов ИП нет, онлайн-касса не нужна — чеки через «Мой налог», отчётов нет. Ограничения: нельзя нанимать сотрудников по трудовому договору, доход — до 2,4 млн ₽ в год. Помощника можно позвать по договору, если он тоже самозанятый.

Когда появится постоянный сотрудник или доход вырастет — переходят на упрощённую систему (УСН). Тогда появятся взносы ИП и, скорее всего, онлайн-касса.

Что ещё

- **Счёт для ИП** в банке.
- **Договор аренды** — переоформить на ИП.

Это общие ориентиры. Налоги и кассу лучше обсудить с бухгалтером или в банке, где открываете счёт.

7 · ХАССП

ХАССП простыми словами

ХАССП — это система, при которой вы заранее находите, в каких местах производства десерт может стать опасным, и держите эти места под контролем. Не «проверить готовый торт», а не допустить ошибку по дороге.

Для всех, кто производит еду на продажу, это обязательно: изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры на принципах ХАССП. (Технический регламент ТР ТС 021/2011, ст. 10)

Из чего состоит — 7 шагов

- 1. Найти опасности.** Что может навредить: микробы (биологические), моющее средство или аллерген (химические), волос, осколок, кусочек упаковки (физические).
- 2. Определить критические точки.** Этапы, где опасность можно остановить, — и если здесь ошибиться, дальше уже не исправить.
- 3. Поставить границы.** Для каждой точки — понятная цифра: «не ниже такой-то температуры», «не дольше столько-то часов».
- 4. Проверять.** Кто, когда и чем проверяет: посмотрели на термометр — записали в журнал.
- 5. Знать, что делать, если вышли за границу.** Догреть, переохладить, списать партию, вызвать мастера.
- 6. Время от времени проверять саму систему** — работает ли она.
- 7. Всё записывать.** Журналы — доказательство, что контроль был.

Как понять, что этап — критическая точка

Для каждого шага производства задают три вопроса:

- 1.** Может ли здесь появиться или вырасти опасность? Нет — идём дальше.
- 2.** Можно ли её здесь остановить: нагревом, холодом, мытьём? Нет — это обычный контроль, не критическая точка.
- 3.** Будет ли дальше ещё шаг, который её уберёт? Нет — **это критическая точка**: ошибку здесь потом уже не исправить.

Критические точки — главная часть ХАССП. Остальные требования (чистота, мытьё рук, документы на продукты) тоже обязательны, но их контролируют обычными правилами и журналами.



Совет СанГиды: критических точек обычно немного — 3–5 на производство. Зато за ними нужно следить каждый день.

7 · ХАССП

Критические точки для ваших десертов

По вашему рассказу мы предварительно видим такие критические точки. Окончательный список — по вашим рецептам и оборудованию.

Корпусные (муссовые) десерты

1. Варка крема и англеза (яйца, сливки, молоко)
2. Охлаждение крема и мусса перед сборкой
3. Заморозка собранных десертов
4. Хранение и размораживание перед выдачей

Моти

1. Варка теста
2. Начинка: охлаждение крема, мытьё свежих ягод
3. Хранение готовых моти

Так выглядит одна строка вашей таблицы ХАССП

Этап	Что может пойти не так	Граница	Как проверяем	Если вышли за границу
ККТ 1. Варка крема (яйца, сливки)	Выживут микробы из яиц и молочного	Нагрев до температуры из техкарты, например 82–85 °С в толще	Термометр-щуп, запись в журнал	Догреть; если не вышло — не использовать

Цифры — для примера.

Полная таблица по каждому вашему десерту — с границами, кто и как проверяет, что делать при отклонении, и журналами для записей — входит в варианты «Документы» и «Под ключ» (последние страницы).

Не критические точки, но тоже под контролем

- **Приёмка продуктов:** документы, срок годности, температура сливок и сыра при покупке.
- **Сырое и готовое — раздельно:** разные холодильники, доски, лопатки.
- **Чистота:** уборка и дезинфекция по графику, мытьё рук, рабочая одежда.
- **Аллергены на этикетке:** молоко, яйца, орехи, глютен.
- **Доставка:** в термосумке с хладоэлементами, без долгих ожиданий в тепле.

8 · ЧТО НУЖНО ОТ ВАС

Что нужно знать, чтобы составить ваш ХАССП

ХАССП пишется под конкретный цех и конкретные десерты. Поэтому сначала нужно собрать про них вот что:

- 1. Список продукции.** Все десерты, которые будете делать, и те, что планируете: корпусные десерты (какие вкусы), моти (какие начинки).
- 2. Состав каждого.** Что входит: сливки, сыр, яйца, пюре, шоколад, желатин, мука. Отдельно — аллергены: молоко, яйца, орехи, глютен.
- 3. Как вы их делаете — по шагам.** От покупки продуктов до упаковки: приёмка → хранение → подготовка → варка или выпечка → охлаждение → сборка → заморозка → упаковка → хранение → выдача.
- 4. Температуры и время.** До скольких градусов греете крем, сколько охлаждаете, при какой температуре храните готовое.
- 5. Сроки годности.** Сколько хранится каждый десерт в холодильнике и в морозильнике.
- 6. Где покупаете продукты** и какие документы получаете.
- 7. Чем и как моете** посуду, инвентарь, столы, руки.
- 8. Оборудование** — список с моделями.
- 9. Кто работает в цехе** и кто за что отвечает.

Не нужно ничего оформлять — достаточно рассказать или прислать заметки и фото. Из этого составляются документы: описание продукции, схемы производства, таблицы опасностей и критических точек, журналы. Это можем сделать мы.



Совет СанГид: главное в ХАССП — не бумаги, а привычка. Посмотрели на термометр — записали. Это пара минут в день.

Сроки годности — важная деталь

У десертов со сливками и кремом сроки короткие. Если хотите хранить дольше (например, продавать в кофейни замороженными) — более длинный срок нужно обосновать, обычно анализами в лаборатории. Это лучше решить заранее.

9 · ДОКУМЕНТЫ И ПРАВИЛА

Другие документы и правила

Программа производственного контроля (ППК)

Ваш план проверок: что, когда и как контролируете в цехе — температуру, чистоту, здоровье, продукты — и какие анализы и как часто сдаёте в лабораторию.

Журналы

Например: температура холодильников, приёмка продуктов, уборка и дезинфекция, здоровье сотрудников (когда появится помощник). Заполнять каждый день — по 2–3 минуты.

Медкнижка

Документ о медосмотре и гигиеническом обучении. Нужна вам и каждому, кто будет работать в цехе.

Договоры

Обработка от насекомых и грызунов — со специализированной компанией. Вывоз мусора — у вас через арендодателя; стоит уточнить, хватит ли этого.

Лаборатория

Смывы с поверхностей, продукция, вода — по графику из программы контроля. Сдавать можно в центр гигиены и эпидемиологии своего региона или в другую аккредитованную лабораторию.

Продукты — только с документами

На всё сырьё должны быть документы, по которым видно, откуда оно: накладная, удостоверение качества или декларация, хотя бы чек и этикетка. (ТР ТС 021/2011, ст. 5) Удобнее всего — поставщики и магазины для кондитеров. **Ягоды с дачи для продажи использовать нельзя** — на них нет документов.

Этикетка

На каждом десерте: название, состав (аллергены выделены), масса, дата изготовления, срок годности, условия хранения, изготовитель с адресом, пищевая ценность. Кофейни без этикетки десерты не возьмут.

Моти «Клубника» — пример

Состав: рисовая мука, сахар, сливки (**МОЛОКО**), клубничное пюре, крахмал.

Масса нетто: 45 г

Изготовлено: [дата] · Годен до: [дата]

Хранить при +2...+6 °C

Изготовитель: ИП [ФИО], [адрес цеха]

Пищевая ценность на 100 г: ...

Кофейни и магазины

Когда начнёте продавать через кофейни, на десерты обычно нужна декларация соответствия, а для молочного сырья от оптовых поставщиков может понадобиться система «Меркурий». Можем рассказать подробнее, когда дойдёте до этого шага.

10 · СЛОВАРЬ

Словарь терминов

● **ХАССП**

Система контроля опасных мест на производстве — заранее, а не по готовому продукту.

● **Опасность**

То, что может навредить: микробы, химия или аллерген, посторонний предмет.

● **Критическая контрольная точка (ККТ)**

Этап, где опасность можно остановить; если пропустить — дальше не исправить. Например, нагрев крема.

● **Критический предел**

Граница, которую нельзя переходить: «не ниже 85 °С», «не выше +6 °С».

● **Мониторинг**

Регулярная проверка границы: посмотрели термометр — записали.

● **Корректирующее действие**

Что делаете, если граница нарушена: догреть, списать, починить.

● **ППК**

Программа производственного контроля — план проверок в цехе и анализов в лаборатории.

● **Поточность**

Продукты движутся в одну сторону — от сырья к готовому, без пересечений.

● **Прослеживаемость**

По любому десерту можно узнать, из какого сырья и когда он сделан.

● **Товаросопроводительные документы**

Накладная, удостоверение качества, декларация — подтверждают, откуда продукт.

● **Декларация соответствия**

Документ о том, что продукция соответствует техническому регламенту.

● **Маркировка**

Всё, что написано на этикетке.

● **Медкнижка**

Личная медицинская книжка: медосмотр и гигиеническое обучение.

● **Дезинсекция и дератизация**

Защита от насекомых и от грызунов.

● **Жироуловитель**

Фильтр под мойкой, задерживает жир, чтобы не засорялась канализация.

● **Уведомление о начале деятельности**

Сообщение в Роспотребнадзор, что вы начинаете работу.

● **ОКВЭД**

Код вида деятельности, его выбирают при регистрации ИП.

● **ТР ТС 021/2011**

Технический регламент «О безопасности пищевой продукции» — главный документ для производителей еды.

● **СанПиН**

Санитарные правила и нормы.

● **Меркурий**

Государственная система ветеринарных документов на молочное, яйца и другое сырьё животного происхождения.

11 · САНГИД

СанГид — ваш помощник каждый день

СанГид — наш онлайн-сервис для кафе, кондитерских и пищевых цехов. Им можно пользоваться с телефона прямо в цехе. **Ваш кабинет уже готов** — логин и пароль мы прислали в сообщении.

Самопроверка цеха

Отвечаете на вопросы — и видите готовность в процентах, главные риски и что за них грозит. Как санитарная проверка, только заранее.

Разбор и план исправлений

По каждому пункту — что говорит норма, как исправить и в каком порядке.

Шаблоны журналов и документов

Журналы и приказы в Word. А журналы можно вести и с телефона — в конце месяца СанГид соберёт их в Word.

Календарь сроков

Напомним заранее: медкнижка, договоры, анализы, документы — ничего не просрочите.

База норм простыми словами

Требования, документы и штрафы — без юридического языка.

СанГид ИИ

Спросите своими словами — ответ простым языком со ссылкой на норму.

Как войти и начать

1. Откройте **sangid.ru** и нажмите «Войти» вверху страницы.
2. Под формой нажмите «Войти по паролю» и введите логин и пароль из сообщения.
3. В кабинете начните «Полный аудит» и пройдите его до конца — можно с перерывами, ответы сохраняются.



Подарок: пройдите в кабинете полный аудит до конца — и получите **до 90 дней полного доступа бесплатно**. Потом — 2 990 ₽ в месяц или 22 000 ₽ в год, без автоподписаний.

12 · НАША ПОМОЩЬ

Как мы можем помочь: три варианта

Всё из этого гайда можно сделать самостоятельно. А можно поручить нам — и спокойно заниматься десертами. Работаем удалённо: переписка, созвоны, фото и видео помещения, готовые документы в электронном виде.

Подписка СанГид

2 990 ₽ в месяц

Онлайн-сервис для самостоятельной работы. Или 22 000 ₽ в год. До 90 дней — в подарок после полного аудита.

- Самопроверка цеха, разбор каждого пункта и план исправлений.
- Шаблоны журналов и документов в Word.
- Календарь сроков с напоминаниями, база норм, СанГид ИИ.

Документы вы составляете сами по шаблонам.

Документы

от 15 000 ₽

Готовый комплект документов под ваше ИП и ваши десерты — файлы Word и PDF, которые можно распечатать и показать на проверке:

- 1. ХАССП:** описание каждого десерта, схема производства по шагам, анализ опасностей, таблица критических точек (границы, проверка, действия), журналы контроля критических точек.
- 2. Программа производственного контроля:** что, когда и как проверять в цехе, какие анализы, как часто и где сдавать.
- 3. Журналы с образцами заполнения:** температура холодильников, приёмка продуктов, уборка и дезинфекция, здоровье сотрудников.
- 4. Приказы:** об ответственном за производственный контроль и о группе ХАССП.
- 5. Шаблон этикетки** для каждого вашего десерта.
- 6. Правки** по вашим замечаниям, пока всё не станет понятно.
- 7. До 90 дней подписки СанГид бесплатно.**

Срок — до месяца после того, как вы пришлёте список десертов и рецепты.

Под ключ

РЕКОМЕНДУЕМ

от 25 000 ₽

Всё из «Документов» — и ведём вас до открытия цеха:

- 1. План цеха под ваше помещение и оборудование:** схема зон и расстановки, где мойки и раковина для рук, куда вести воду, канализацию, электрику и вытяжку, список того, что докупить.
- 2. Год консультаций по любым вопросам** — с даты договора: пишете в мессенджер или звоните, смотрим фото ремонта и расстановки, отвечаем.
- 3. Подсказки по оформлению:** ИП и коды деятельности, уведомление о начале деятельности, договоры, лаборатория, поставщики — что, где и в каком порядке.
- 4. Проверка документов поставщиков** — подходят ли.
- 5. Самопроверка цеха вместе с нами перед открытием** — по видеосвязи, как прошла бы санитарная проверка.

Результат: цех, готовый к работе и к проверке.

Не входит в цену

Оплачивается напрямую тем, кто делает: анализы в лаборатории, обработка от насекомых и грызунов, медосмотр и медкнижка, ремонт и оборудование, касса.

Как оплатить

По договору, переводом. Можно в две части: половина — когда начинаем, половина — когда документы готовы.

Как начать: оставьте заявку на sangid.ru/kak-my-rabotaem — договоримся о бесплатном созвоне. Точную цену назовём после него.

Пример: разбор подготовлен по рассказу клиента, договору аренды и плану из него; имя, адрес и личные данные убраны. Точные решения по расстановке — после фото помещения. Нормы: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

СанГид · sangid.ru