# ДОГОВОР №

**об организации питания в лагере труда и отдыха**

г. Краснодар «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2025 г.

Автономная некоммерческая организация «Школьное питание» в лице директора **Краснодедова Владимира Анатольевича**, действующего на основании Устава, в дальнейшем именуемая «Исполнитель» с одной стороны и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

 **наименование образовательной организации**

в лице директора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего(ей) на основании Устава в дальнейшем «Заказчик», с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

# 1.Предмет договора

1.1. Исполнитель в рамках реализации плана мероприятий по организации летнего отдыха, оздоровления и занятости детей и подростков в муниципальном образовании город Краснодар, направления «Организация отдыха, оздоровления и занятости детей и подростков» на 2025 год муниципальной программы муниципального образования город Краснодар «Город Детям», утверждённой постановлением администрации муниципального образования город Краснодар от 29.08.2014 № 6173, принимает на себя обязанности организовать двухразовое питание горячее питание участникам **лагеря труда и отдыха**, открытого при \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 **наименование образовательной организации, адрес**

в количестве \_\_\_\_\_\_\_ человек с «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2025г. (\_\_\_ оплачиваемых дней, исключая выходные и праздничные) (Приложение №1).

Оказание услуг по организации питания участников лагеря труда и отдыха предусматривает доставку продуктов и приготовление питания в образовательной организации. Ответственность за оказание услуг по организации питания детей возлагается на «Исполнителя».

1.2. При обеспечение горячим питанием детей в возрасте от 14 до 17 лет (включительно) в лагере труда и отдыха в каникулярное время с обязательной организацией их питания «Исполнитель» руководствуется требованиями, установленными:

- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32.

1.3. Организация питания представляется за счет средств местного бюджета муниципального образования город Краснодар в части оплаты стоимости питания обучающихся. из расчета:

- для возрастной категории для возрастной категории 14-17 лет – \_\_\_\_\_\_ рубль в день на одного участника лагеря, в том числе продуктовый набор составляет – \_\_\_\_\_\_\_ руб., услуга по приготовлению составляет – \_\_\_\_\_\_ руб.

**2. Права и обязанности сторон**

**2.1. Заказчик обязан:**

 - создавать условия для предоставления двухразового (завтрак, обед) горячего питания участникам лагеря, организовать процесс питания и график работы столовой общеобразовательной организации, согласовывать их с Исполнителем;

- обеспечить полноту охвата питанием обучающихся в каникулярное время;

- нести ответственность за достоверную информацию по вопросам питания обучающихся в каникулярное время, ведение учета обучающихся для дальнейшей ее передачи «Исполнителю»;

- приказом назначить сотрудника образовательной организации ответственного за ведение учета количества питающихся, за ежедневное предоставление «Исполнителю» заявки о количестве участников лагеря (на следующий день не позднее, чем за два часа до окончания работы «Исполнителя»), а также уполномочить его на подписание табеля учета посещения участников лагеря столовой. Письменно оповещать «Исполнителя» о назначении данного лица с указанием его персональных данных и контактов в течение 3-х дней с момента заключения настоящего договора;

- согласовывать ежедневное меню;

- организовать работу по формированию навыков и культуры здорового питания, этики приема пищи, профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;

- постоянно вести работу по углублению знаний гигиены питания, прививанию участникам лагеря культурно-гигиенических навыков во время приема пищи, этикету;

- организовать работу комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания в составе не менее 3 (трех) человек, с обязательным привлечением медицинского работника, представителя Заказчика и работника пищеблока со стороны «Исполнителя», в соответствии с пунктом 7.1.3. СанПин 2.3/2.4.3590-20. Ведение и хранение журнала бракеража готовой кулинарной продукции производится «Исполнителем»;

- передать производственные и складские помещения, пищевое, технологическое и холодильное, весоизмерительное оборудование, силовую электроэнергию, горячую и холодную воду, отопление и освещение, необходимые для приготовления и отпуска пищи в безвозмездное пользование Исполнителю, организующему питание обучающихся в каникулярное время;

- осуществлять вывоз всех видов отходов (кроме биологических) в соответствии с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача РФ
от 28 января 2021 г. N 3 "Об утверждении санитарных правил и норм 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";

- своевременно организовать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы;

 - осуществлять за свой счет в пределах ассигнований, предусматриваемых для этих целей:

капитальный, текущий ремонт и реконструкцию пищеблоков при общеобразовательных организациях, обеспечивать технический надзор;

ремонт торгово-технологического, холодильного и другого оборудования;

ремонт мебели;

эксплуатацию и ремонт всех инженерных коммуникаций, а также очистку канализационных ям и колодцев;

проверку и клеймение весоизмерительного оборудования;

охрану объектов общественного питания, размещенных на территории общеобразовательной организации, оснащение их пожарно-сторожевой сигнализацией;

- обеспечить условия для беспрепятственного проезда автотранспорта «Исполнителя» на территорию, прилегающую к помещению столовой;

- организовать ведение персонального учета дней посещения столовой каждым участником лагеря, ведение раздельного учета по питанию с предоставлением ежедневных талонов посещения участников лагеря столовой (буфета) (приложение № 2).

**2.2. Заказчик вправе:**

2.2.1. Осуществлять контроль:

 - за выполнением Сторонами условий и обязательств по настоящему Договору;

- за целевым использованием пищевой продукции в соответствии с предварительным заказом;

- за качеством и полновесностью порции готовой продукции;

- за соблюдением примерного цикличного двухнедельного меню.

2.2.2. Заказчик вправе проводить проверку качества и сроков предоставления Исполнителем услуг.

**2.3 Исполнитель обязан:**

- организовать работу школьного пищеблока в каникулярное время по графику, согласованному с Заказчиком, в соответствии с действующим законодательством РФ, другими нормативными актами и договором, заключенным с общеобразовательной организацией;

- разработать и утвердить примерное цикличное меню на период не менее двух недель;

- разместить ежедневное меню с калькуляцией на отпускаемую продукцию в местах ее реализации;

- своевременно организовать снабжение пищеблока необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией в соответствии с разработанными и утвержденными меню, обеспечить строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего в организацию общественного питания сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации;

- обеспечить приготовление завтраков и обедов, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям, организовать ежедневный контроль за качеством приготовленных блюд и кулинарных изделий, а также их бракераж и направление на лабораторное исследование, в соответствии с государственным стандартами и техническими условиями;

 - ежедневно производить подсчет данных о фактическом выполнении меню по продуктам питания;

 - обеспечить ежедневное ведение учетной документации пищеблока по установленным формам в соответствии с законодательством Российской Федерации;

 - осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением работниками пищеблоков медицинских и профилактических осмотров;

 - укомплектовывать штат организации квалифицированными кадрами;

 - обеспечить доставку готовой продукции, полуфабрикатов, сырья в общеобразовательную организацию;

- иметь в наличии технологические карты с отражением рецептуры и технологии приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;

- обеспечить соблюдение технологии приготовления блюд, условий хранения и реализации продукции в соответствии с требованиями санитарного законодательства;

- производить замену блюд цикличного меню в исключительных случаях, в соответствии с таблицей замены продукции, с обязательным уведомлением «Заказчика», с указанием причин несоблюдения цикличного меню;

- обеспечить отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд и условия ее хранения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

- обеспечить наличие сопроводительных документов на продукты, поступающие на пищеблок (товарная накладная, документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции). Сопроводительные документы на поставляемую продукцию сохраняют до окончания срока реализации продукции;

- производить замену продукции, признанной бракеражной комиссией несоответствующей санитарно-эпидемиологическим требованиям;

- обеспечить содержание пищеблоков и оборудования с соблюдением установленных санитарных, технических и противопожарных правил и требований, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического оборудования;

- обеспечивать чистящими и моющими средствами, а также дезинфицирующими средствами в соответствии с установленными нормами, работающий персонал пищеблока – санитарной спецодеждой

- организовать производственный контроль, включающий лабораторно-инструментальные исследования, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

**3. Предоставления услуг и качество приготовляемого питания**

3.1. «Исполнитель» своими силами и средствами, оказывает услуги по доставке продуктов питания, организации горячего питания по адресу, согласно п.1.1 настоящего договора.

3.2. Под организацией питания (завтрак, обед) понимается весь комплекс услуг по обеспечению горячим питанием детей в возрасте от 14 до 17 лет (включительно) в лагере труда и отдыха согласно соответствующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", рациону питания и примерному цикличному, разработанному на период не менее двух недель (с учетом режима организации), и включая приобретение свежих и качественных продуктов питания в требуемых объемах, их хранение и доставку.

3.3. «Заказчик» является ответственным лицом за организацию и полноту охвата питанием обучающихся в каникулярное время;

3.4. Установить график питания участников лагеря в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1), являющимся неотъемлемой частью настоящего договора.

3.5. Качество приготовляемого питания и предоставляемых услуг должно соответствовать обязательным требованиям законодательства РФ, предъявленным к товарам и услугам указанного вида (рода), в том числе следующим нормативно-правовым актам:

 Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" (утв. [решением](https://internet.garant.ru/#/document/70106650/entry/0) Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880);

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

Методические рекомендацииMP2*.*4*.*0179*-*20 *"*Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.);

Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515
"Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания";

Межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст);

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

Санитарно-эпидемиологические правила СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

и иными нормативными правовыми актами в области организации детского питания.

# 4.Ответственность сторон

 4.1 В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по настоящему договору стороны несут ответственность, согласно действующему законодательству РФ.

4.2 «Исполнитель» несет ответственность перед «Заказчиком» за качество реализованной пищи, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность предприятия общественного питания в соответствии с законодательством о защите прав потребителей.

**5. Обстоятельства непреодолимой силы (ФОРС-МАЖОР)**

5.1. «Стороны» освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если неисполнение обязательств явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно: пожара, наводнения, землетрясения, войны, действий органов государственной власти или других действий непреодолимой силы, которые стороны не могут предотвратить.

5.2. «Сторона», которая не может выполнить обязательства по договору должна своевременно, но не позднее 5 (пяти) календарных дней с момента наступления обстоятельств непреодолимой силы, письменно известить другую сторону, с предоставлением обосновывающих документов, выданных компетентными органами.

5.3. «Стороны» признают, что неплатежеспособность не является форс-мажорным обстоятельством.

**6. Срок действия договора**

 6.1. Договор вступает в силу с момента подписания и действует по «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2025г.

 6.2. Окончание срока действия настоящего Договора не освобождает Стороны от ответственности за нарушения, допущенные при реализации договорных обязательств.

**7. Заключительные положения**

7.1. Любые изменения и дополнения к настоящему договору имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими сторонами.

7.2. Стороны принимают все меры к тому, чтобы спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего договора были урегулированы путем переговоров

7.3. Претензионный порядок досудебного урегулирования споров является обязательным для «Сторон».

7.4. Претензионные письма направляются «Сторонами» способом, позволяющим подтвердить направление письма.

7.5. Срок рассмотрения претензионного письма составляет 5 (пять) рабочих дней с момента получения последнего адресатом.

7.6. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Краснодарского края.

7.7. Приложения к настоящему договору:

Приложение № 1 – Техническое задание;

Приложение №2 – Форма талона.

**8.Юридические адреса и реквизиты сторон**

|  |  |
| --- | --- |
| **Заказчик**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ИНН\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_КПП\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) | **Исполнитель**АНО «Школьное питание»Адрес: 350059, г. Краснодар, ул. Старокубанская, д. 149, стр. 1.ИНН 2312318995 КПП 231201001 ОГРН 1232300029829БАНК ГПБ (АО)р/с. 40703810000000003557к/с 30101810200000000823БИК 044525823e-mail: ano-shp@krd8(861) 217-91-85Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.А. Краснодедов |
|  |  |  |

Приложение №1 к договору №\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025г.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**Предмет договора:** Организация двухразовым горячим питанием участников лагеря труда и отдыха, открытого при \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

1. **Объем оказания услуг.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование параметра | Дети в возрасте от 12 лет и старше |
| Количество приемов пищи | 2 |
| Количество рабочих дней |  |
| Количество детей всего |  |
| Средняя стоимость одного дня услуги по организации питания детей за цикл реализации основного (организованного) меню, руб. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Продолжительность сменына период пребывания | График питания |
|
| \_\_\_\_ рабочих днейс\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Завтрак\_\_\_\_\_\_\_\_\_Обед \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Под организацией питания (завтрак, обед) понимается весь комплекс услуг по обеспечению горячим питанием детей в возрасте от 14 до 17 лет (включительно) в лагере труда и отдыха согласно соответствующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", рациону питания и примерному цикличному меню , разработанному на период не менее двух недель (с учетом режима организации), включая приобретение свежих и качественных продуктов питания в требуемых объемах, их хранение и доставку.

1. **Требования к оказанию услуг.**

2.1.  Оказание услуг по организации питания детей в лагере труда и отдыха должно осуществляться в соответствии с требованиями действующих СанПиН, ГОСТов, ТУ, Федеральных законов, регламентирующих деятельность в сфере организации питания.

2.2.  Обеспечение детей горячим питанием должно осуществляться по примерному цикличному меню, разработанному на период не менее двух недель (с учетом режима организации), 2-х разовым горячим питанием (завтрак и обед).

2.3.  Меню должно быть составлено с учетом сезонности, продолжительности нахождения детей в лагере, норм потребления продуктов питания на одного ребенка, утвержденных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

2.4.  Качество поставляемых продуктов питания должно быть подтверждено соответствующими документами: удостоверением качества и безопасности пищевых продуктов, документами ветеринарно-санитарной экспертизы (на продукцию животноводства), документами изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающими их происхождение, сертификатами соответствия, декларациями о соответствии, подтверждающими их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с [законодательством Российской Федерации](https://pandia.ru/text/category/zakoni_v_rossii/).

1. **Состав питания для каждой категории детей**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Категория детей** | **Перечень блюд** |
| 1 | Организация двухразового питания детей в возрасте с 12 лет и старше в лагере труда и отдыха на базе муниципальной общеобразовательной организации  | **Завтрак** |
| Закуска (овощи свежие/соленые по сезону) или фрукты |
| Второе блюдо (горячее блюдо с гарниром) |
| Хлеб |
| Напиток |
| **Обед** |
| Закуска (овощи свежие/соленые по сезону) или фрукты |
| Первое блюдо |
| Второе блюдо (горячее блюдо с гарниром) |
| Хлеб |
| Напиток |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **Исполнитель** |  | **Заказчик** |
| **Автономная некоммерческая организация «Школьное питание»**  Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.А. Краснодедов |  | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Руководитель\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |

Приложение №2 к договору №\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |   |   |   |   |   |   |
|   | **Общеобразовательная организация** |  |   |
|   | Дата: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |   |
|   | **Возрастная категория** | **Количество участников лагеря труда и отдыха** |   |
|   |   |
|   | **14-17 лет** |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  | / |  | / |   |
|   | М.П. подпись | расшифровка подписи |   |
|   | \* (талон действителен при наличии печати и подписи руководителя, либо лица ответственного за ведение учета по питанию) |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **Исполнитель** |  | **Заказчик** |
| **Автономная некоммерческая организация «Школьное питание»**  Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.А. Краснодедов |  | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Руководитель\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |