ОТЧЕТ
о результатах инспекционного аудита интегрированной системы менеджмента АО «Андижон бикимё заводи» на соответствие требованиям стандарта O’z DSt ISO 9001:2015, O’z DSt ISO 22000:2009

1 Работа по подготовке и проведению инспекционного аудита интегрированной системы менеджмента выполнялись по Договору №ОС- 19 от 14.09.2016г.

Аудит проведен 24 и 25 декабря 2018 г.

2. Состав комиссии:

Главный аудитор – Хамидова З.А..(эксперт аудитор ИСМ, руководитель ОС СМ)

Технический эксперт -Тураев Х.(кандидат в эксперт аудитора)

3. Цель проведения инспекционного аудита - установление, что система менеджмента качества АО «Андижон биокимё заводи» соответствует задачам и требованиям Государственного стандарта O’z DSt ISO 9001:2015, O’z DSt ISO 22000:2009

4 Результаты аудита:

4.1.АО «Андижон биокимё заводи» расположено в г.Андижан.(Удостоверение №00130 от 06.08.2014г.)

Продукция предприятия сертифицирована в НСС РУз.

-Сертификат соответствия № UZ STM 01.313.2063868 на серийное производства спирта этилового ректификованного марки «Люкс», «Экстра», «Высшей очистки» от 05.09.2017г.

Во время аудита проверены процессы, определенные в интегрированной системе менеджмента (ИСМ), высшее руководство и деятельность персонала, планово экономический отдел, производственно-технический отдел, склад зерна, отделение подготовки зерна, Цех №1 Производства спирта: отделение получения сусла, узел засевных дрожжей, бродильное отделение, отделение брагоректификации, сливное отделение, лаборатория, а также такие виды деятельности как мониторинг процессов, управление документацией и записями, внутренний аудит, анализ ИСМ со стороны руководства, корректирующие и предупреждающие действия.

4.2 Наблюдения о соответствии требованиям O’z DSt ISO 9001:2015, O’z DSt ISO 22000:2009

Документированная информация ИСМ: поддерживается в рабочем состоянии внутренняя документация интегрированной системы менеджмента в соответствии с требованиями стандарта O’z DSt ISO 9001:2015, O’z DSt ISO 22000:2009.

Управление документированной информацией регламентировано процедурой ПИСМ-01. Политика и цели в области качества и безопасности пищевой продукции, Руководство по

качеству, Руководство по безопасности пищевой продукции, Положение о группе безопасности пищевых продуктов;

-ПИСМ-1, ПИСМ-2, ПИСМ-3, ПИСМ-4, ПИСМ-5, ПИСМ-6, ПИСМ-7, ПИСМ-8

Документы по процессам: П-1, П-2, П-3, П-4, П-5, П-6, П-7, П-8.

- Должностные инструкции.

- Инструкции по личной гигиене, Инструкция по дезинсекции помещений,

-Общая характеристика производства; Программа предварительных условий; Производственная программа предварительных условий; Анализ опасностей пищевых продукций; План НАССР, Блок схема и диаграмма потоков; Валидация комбинаций мер контроля .

На предприятии ведется журнал регистрации и рассылки нормативной документации(ПИСМ-01-Ф2).

На документах указывается срок действия и внедрена процедура последующих пересмотров, актуализации документов ИСМ.

Требования документов ИСМ доведены до персонала, что фиксируется подписью в журнале регистрации и рассылки документации.

На производстве обеспечено наличие ГОСТов, устанавливающих требования к сырью и материалам. Например, ГОСТ 10940-64 , ГОСТ 10845-98

Установлены требования по идентификации, хранению, доступу и изъятию документированной информацией. Документированные информации ведутся в соответствии с установленными формами. Например: журнал качества спирта идущего на спиртохранилище (ОТК-1), журнал учёта расхода зерна идущего на производство(П4-Ф1) , журнал учёта влаги приходящего зерна Форма-5, Контрольный журнал выработки спирта (БРУ-1 Ф1);

-Анализ опасностей и обоснование критических контрольных точек (Приложение 5 к РБП), План НАССР (приложение 7 к РБПП

Документированная информация ведётся на бумажных носителях и в элетронном виде.

Записи четкие, обеспечена идентификация наименованием. Определены лица ответственные за ведение записей и имеющие право доступа к записям.

Обязательства руководства: директор в соответствии с взятыми на себя обязательствами обеспечил разработку, внедрение ИСМ, активно участвует в процессе анализа функционирования и улучшения ИСМ.

До сведения персонала организации доведена важность выполнения требований потребителей, нормативных и законодательных требований, а также требованиям стандарта O'z DSt ISO 9001:2015, O'z DSt ISO 22000:2009

Имеются ресурсы, необходимые для результативного функционирования ИСМ и ее улучшения.

Ориентация на потребителя: Контроль удовлетворённости потребителя и взаимодействия с ним осуществляется в соответствии с процедурой П-6. Обеспечен сбор информации от потребителей об удовлетворенности качеством продукции, анализ требований потребителей. Проводится опрос-анкетирование по удовлетворенности потребителей. За отчётный период были изучены удовлетворённость потребителей и заполнены анкеты от 18 потребителей, средняя оценка 68 баллов от 70 ти. Результаты опроса анализируются, обсуждаются на собраниях и отражаются в отчете ПРК по анализу результативности ИСМ. Принимаются меры улучшения по обслуживанию клиентов. Например: в Анкете изучения удовлетворённости потребителей заполненный 13.11.2018г. представителем «АО Сирдарё вино» К.Юлдашевым поставлено 70 баллов от 70 ти, АО «Наманганвино» от 31.07.2018г. 68 баллов от 70ти

. Определена процедура по взаимодействию и контролю удовлетворенности потребителя.

От потребителей имеются положительные отклики. За 2018 год жалоб и апелляций не поступало.

Политика в области качества и безопасности пищевой продукции: Политика в области качества и безопасности пищевой продукции АО «Андижон биокимё заводи» представлена отдельным документом. Политика в области качества и безопасности пищевой продукции соответствует намерениям организации, гарантирует соответствие требованиям и постоянное повышение результативности ИСМ и создает основу для постановки целей в области качества.

Разработана и поддерживается в рабочем состоянии процедура анализа и актуализации Политики. Ознакомление персонала с Политикой обеспечено проведением изучения на совещаниях, при приеме на работу

Планирование: По предприятию установлены согласованные с политикой измеримые цели в области качества и безопасности пищевой продукции на 2018 год, в том числе по каждому процессу, представленные отдельным документом. Установлены сроки, назначены ответственные исполнители.

Ответственность, полномочия и обмен информацией.

Ответственность и полномочия персонала устанавливаются в Приказах, в документах ИСМ и в должностных инструкциях. Например, Приказом № 144 от 01.04.2016г. назначены Представитель руководства по качеству (А.Тошбоев) и приказом № 243 от 23.10.2011г. рабочая группа по безопасности пищевой продукции, ответственные за поддержание ИСМ в рабочем состоянии. Определены их полномочия и ответственность. Приказ №463 от 17.12.2018года о внесении изменений в состав рабочей группы ИСМ.

Имеются средства связи (телефон, факс, Интернет), компьютеры. Отработан механизм доступа к документам системы менеджмента качества. Обмен информацией происходит также на совещаниях.

Анализ со стороны руководства: Анализ со стороны руководства в АО «Андижон биокимё заводи» проводится в соответствии с документированной процедурой описанной в РК.

На основании Отчета Представителя руководства по качеству по функционированию ИСМ от 05.09.2018 года за период с 01.11.2017г. по 01.09.2018г. включившего в себя отчет руководителей процессов по мониторингу процессов, результатам внутреннего аудита и корректирующих действий, данных по продукции и связи с потребителями, директором осуществлен анализ состояния ИСМ. При проведении анализа учитывались результаты аудитов, обратная связь от потребителей, отчеты о функционировании процессов и соответствия продукции, статус предупреждающих и корректирующих действий;

По результатам анализа руководством АО «Андижон биокимё заводи» проведено совещание по вопросам поддержания в рабочем состоянии и результативности ИСМ. Приняты решения по улучшению функционирования конкретных направлений ИСМ. Оформлен протокол, утвержденный 08.09.2018 года.

Персонал:.На предприятии работает 618 человек. Внедрена процедура управления персоналом П-1. Персонал показал хорошее знание своих обязанностей. Компетентность персонала и знание обязанностей поддерживается за счет постоянного повышения квалификации, наставничества и правильного подбора кадров при приеме на работу. Требования к обучению и квалификации, должностные обязанности, права, ответственность персонала определяются в должностных инструкциях и доводятся до исполнителей под роспись. При необходимости проводится обучение персонала. Эффективность обучения контролируется квалификационной комиссией.

Записи об образовании, подготовке, навыках и опыте поддерживаются в рабочем состоянии. Например, личная карточка заместителя председателя по научно исследовательской работе и инновации Б.Джалилова образование высшее, окончил Ферганский политехнический институт, инженер механик, диплом № 029095 от 20.06.1994г.; весовщика А.Юлдашева, образование бакалавр, окончил Андижанский инженерно экономический институт, диплом №582643 от 28.06.2011года; бухгалтера центрального хозяйственного склада К.Ромчак., образование средне специальное , окончила

Андижанский профессиональный колледж социальных услуг, диплом К№020610 от 22.06.2005г. журнал регистрации трудовых отпусков, журнал приема-выдачи трудовых книжек.

План график повышения квалификации сотрудников предприятия, утверждён 29.01.2018 года. Согласно графику в 2018 году запланировано повышение квалификации 6-ти сотрудников, фактически обучены 2 сотрудника. Например Каримов Муроджон Комилжонович прошёл курс повышения в НИИСМС «Поверка и калибровка средств измерения массы», Сертификат МО №005452.

Инфраструктура: Предприятие обеспечено ресурсами:

-здания, сооружения, производственные и бытовые помещения;

-средства труда и оборудование производства РУз;

-транспортные средства;

-связь;

-компьютеры и универсальные технические средства обработки информации.

Здания отремонтированы, созданы хорошие условия для работы.

Организация работ по техническому обслуживанию оборудования и профилактическому ремонту возложены на механика и осуществляется в соответствии с требованиями процедуры П-5

Ведутся работы по ППР согласно месячным графикам, оформленным по форме П-5 Ф1 с отметкой о выполнении в журналах учёта ремонта и обслуживания оборудования П-5 Ф3

Производственная среда: Требования к производственной среде определены в нормативной документации. Производственная среда отвечает требованиям НД.

Планирование производства продукции: Определены и реализуется производственные процессы. Документация, регламентирующая деятельность по процессам доступна персоналу. Годовой план производства устанавливает ПЭО и утверждается председателем правления АО «Андижон биокимё заводи», исходя из мощности предприятия и заключённых годовых договоров. Составляются ежемесячные планы производства и отчеты о выполнении.

Процессы, связанные с потребителем: Требования потребителей определены в договорах. При анализе заявки, до заключения договора проводится анализ заявки и принимается решение о возможности выполнения требований заказчика, согласовываются при необходимости изменения, определяются нормативные и регулирующие требования, а также требования АО «Андижон биокимё заводи».

Осуществляются результативные меры по поддержанию связи с потребителями, касающиеся: информации о продукции, запросов, контрактов или заказов и обратной связи от потребителей. За 2018 год жалоб от потребителей не поступало.

Закупки: Требования к закупаемым сырью и материалам указаны в нормативной документации. Обеспечено соответствие закупаемых материалов, оборудования, комплектующих, услуг консультантов, услуг по обучению персонала, установленным к ним требованиям. Установлены критерии оценки поставщиков, но не оформляются конкурентные листы (П-2 Ф2). Оформлен протокол несоответствия №1., проведены корректирующие действия. Несоответствие снято во время аудита.

При хранении сырья и материалов определены и выполняются требования к условиям хранения.

Производство: Требования к процессу производства, параметры и режимы технологических операций, а также порядок их исполнения установлены в ТИ 64-00479209-01:2009 «Технологическая инструкция по производству спирта этилового ректификованного на ОАО «Андижон биокимё заводи».

Проводится операционный контроль качества..

Мониторинг и измерения продукции осуществляется собственной лабораторией до приема на склад готовой продукции. Лаборатория аттестованная № регистрации 06-28 от 19.09.2018г.

Записи о выполнении требований к качеству продукции сохраняются.

Собственность потребителей

На предприятие управляется собственность потребителей. Порядок управления собственностью потребителей предусмотрено в РК

Управление оборудованием для мониторинга и измерений: осуществляется в соответствии с процедурой П-5.

Измерительное оборудование определено в технологической инструкции. СИ поверены, имеются сертификаты поверки, например, Сертификат № 09/394 от 29.09.2018г. на «Ареометр для спирта», Сертификат №0906936 от 22.12.2017 «Фотоэлектроколориметр КФК », Сертификат №02-00979 от 04.07.2018г "Гирья лабораторные Г-2-210,10 9 штук".

В отделе метрологии имеется метрологическая база, согласно которой можно легко проверить состояние СИ. Например . В таблице "Информация о наличии средствах измерений и их техническом состоянии АО "АБХЗ" имеются такие показатели СИ, как

-Порядковый номер
-наименование подразделения
-наименование иобозначение СИ
-техническая характеристика(погрешность, класс точность)
-страна производителя
-год выпуска
-заводской номер СИ
-дата последней поверки
-наличие графика поверки.

Мониторинг и измерения, удовлетворенность потребителя: Информация об удовлетворенности потребителя получается методом анкетирования, телефонного опроса, собеседования с регистрацией отзывов в журнале.

Проводится также и устный опрос. Данные об отзывах покупателей доводятся до подразделения-изготовителя для анализа и принятия мер по улучшению.

Внутренний аудит: Требования к процессу проведения внутреннего аудита установлены в процедуре ПИСМ-03.

Согласно Программе проведения внутренних аудитов по процессам в марте 2018 года проведено 13 аудитов, выявлено 14 несоответствий. Оформлены протоколы несоответствий и отчетная документация о выполнении корректирующих действий по ним. Анализируется результативность корректирующих действий.

Оформлены Отчеты об анализе функционирования процессов ИСМ.

Управление несоответствующей продукцией: Для выявления несоответствий определены и выполняются в соответствии с процедурой предприятия ПИСМ- 04.

Не достаточно четко проводится анализ причин возникновения несоответствия.

Аудиторами даны рекомендации по анализу причин возникновения несоответствия.

Анализ данных: Ежегодно руководители процессов предоставляют отчеты по удовлетворенности потребителей, соответствии требованиям, о поставщиках, в которых приводятся результаты анализа исходных данных, полученных при контроле процессов и мониторинге потребителей. На основании отчетов проводится анализ ИСМ со стороны руководства.

Корректирующие и предупреждающие действия: Корректирующие действия по выявленным несоответствиям выполняются в соответствии с установленными процедурами предприятия ПИСМ- 05 и ПИСМ- 06 .

Обмен информацией с внешними организациями:

Вся важная информация по целям , касающимся безопасности пищевой продукции осуществляется по всей цепи создания пищевой продукции, постоянная передача информации в отношении компании, ее среды собирается по цепи создания пищевой продукции, в том числе в специальных журналах, утверждённых для работы с поставщиками сырья, оборудования, упаковки. Коммуникация с клиентами основывается на маркировке и идентификации продукции. Коммуникация распространяется по всей организации, что

отражается и влияет на эффективность совершенствования СМБП.

Обмен информацией внутри организации:

Имеются средства связи(телефон, факс), компьютеры. Определён механизм доступа к документам системы менеджмента безопасности продукции. Обмен информацией происходит также на совещаниях.

Стенды в различных кабинетах и цехах гарантируют доступ персонала к различным аспектам информации по гигиене, пищевой безопасности качеству. Все изменения, происходящие в СМБП обрабатываются группой СМБП.

Готовность к аварийным ситуациям и реакция на них:

Для обеспечения готовности предприятия к чрезвычайным ситуациям разработана процедура «Процедура по чрезвычайным ситуациям» (ПСК-8).

Внедрены ряд мер по управлению для гарантии адекватного реагирования на различные чрезвычайные ситуации, такие как(пожар, отключение электричества, наводнение, эпидемия, биотерроризм). План по работе с чрезвычайными ситуациями разработан и определяет меры по управлению.

Планирование и реализация безопасных продуктов.

Программы создания предварительных условий(ППУ)

Программы созданий предварительных условий (ППУ) осуществляются на основе GMP для управления микробиологическими , химическими или физическими опасностями, угрожающими безопасности пищевой продукции, включая место производства, помещения, оборудование, персонал и т.д. и извлечены из Кодекса Алиментариус.

Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей.

Группа безопасности пищевой продукции СМБП

Высшее руководство приказом № 243 от 23.10.2011г. назначило группу по безопасности пищевой продукции. Сырьё, ингредиенты и материалы, контактирующие с продуктами.

Зерно-это основное используемое сырьё, при приёмке которого АО «Андижон биокимё заводи» использует план мониторинга сырья, в котором определены аспекты контроля качества и безопасности. Ингредиенты описаны в Приложении в РПБ.

Характеристика конечной продукции.

Характеристика конечной продукции описаны в форме технической модели. Эта форма отражает идентификацию продукта, микробиологические, химические, физические, характеристики, сроки и условия хранения, условия поставки.

Предусмотренное применение.

Конечная продукция АО «Андижон биокимё заводи» используется как пищевой продукт или ингредиент для приготовления других типов пищевых продуктов. Описание предусмотренного применения приведено в Приложении 3 к РПБ.

Технологические схемы, этапы процессов и меры по управлению.

Технологические схемы (Блок-схема и диаграмма потоков) верифицируются и валидируются всеми членами группы безопасности пищевой продукции. Ряд измерений внедрён для управления опасностями на каждой стадии . Блок-схема и диаграмма приведена в Приложении 4 к РПБ.

Анализ опасностей.

Группой БПП проведён анализ опасностей по всем операциям, указанным в блок-схеме производства спирта, в результате которого выявлена одна критическая контрольная точка. Анализ опасностей и критических контрольных точек приведён в Приложении 5 к РБП.

Разработка обязательных программ создания предварительных условий.

Разработка обязательных программ создания предварительных условий (ОППУ) документировано в Приложении 6 настоящего Руководства. В них определены опасности, меры по управлению, ответственность, действия и записи.

Разработка плана НАССР.

План НАССР приведён в Приложении 7 Руководства по безопасности продукции. Основываясь на результатах анализа НАССР, группа БПП идентифицировало ККТ,

критические пределы, определила меры контроля, верификации измерений и действия в ситуации, когда идёт превышение критических пределов. Проведение совместного анализа определённой критической точки показал, что данная точка может быть отнесена к точке оперативного контроля и поэтому необходимо обосновать другую критическую точку.

Актуализация внутренней информации и документов, являющихся основой ОППУ и анализа плана НАССР.

Группа БПП регулярно получает информацию обо всех данных и изменениях , происходящих в СМБПП(продукты, процессы, средствах, оборудовании, мерах управления, клиентах, юридических и законодательных требованиях.

Планирование верификации.

Деятельность по верификации стала интегрированной частью плана НАССР, в нём зафиксированы методы частота и ответственности. Верификация производственных программ обязательных предварительных мероприятий определена в процедурах и в списке контрольных чек-листов, в соответствии с ОППУ(Приложение 8).

Все входные данные для анализа опасных факторов верифицируются группой при каждой актуализации.

Система прослеживания.

Движение материалов инспектируется системой прослеживания , которая начинается с приёмки зерна, основных и вспомогательных материалов и заканчивается поставкой конечного продукта. Эта система позволяет проследить историю, использование и месторасположение продукта.(Природа сырья, история пригодности процессов, назначение).

Система записи устанавливает для прослеживаемости различные шаги: сырьё, полуфабрикаты и конечный продукт.

Управление несоответствиями.

Внедрение мер по управлению опасными факторами для идентификации, оценки и контроля всех аспектов, относящихся к продукции, последовательно оценивается посредством механизма, позволяющего своевременно запустить коррекцию и корректирующие действия. Этот механизм определен планом НАССР. программами предварительных условий, обязательной программой предварительных условий.

Для управления несоответствующей продукцией разработана Процедура несоответствующей и потенциально небезопасной продукцией ПИСМ 04 и Процедура Отзыва продукции ПСК-7.

Для обеспечения возможности и облегчения своевременности и полноты изъятия конечной продукции, признанной небезопасной, высшее руководство назначило персонал, имеющий полномочия инициировать Отзыв и возложило на них персональную ответственность за отзыв.

Процедура отзыва регламентирует последовательность действий и поддерживается оповещание всех заинтересованных сторон для осуществления изъятия небезопасной продукции, вне зависимости от объёма.

Валидация комбинации мер по управлению.

Валидация комбинации мер по управлению (Приложение 9) служит для подтверждения, что они были объединены по существу на основе международных и местных законодательных требований, потребностей клиентов и экспериментальных результатов. Валидация – это одна из функций группы СМБПП. Валидация проводится группой СМБПП 1 раз в 6 месяцев, информация предоставляется для проведения Анализа со стороны высшего руководства.

Верификация СМБПП

Внутренние аудиты проводятся в соответствии с установленным графиком для верификации эффективности и согласованности СМБПП. Процедура «Управление внутренними аудитами» ПИСМ -3 определяет различные условия, относящиеся к внутреннему аудиту.

Высшее руководство делегировало ответственность по управлению внутренними аудитами на представителя руководство по качеству. Эти аудиты проводятся квалифицированными персоналами -внутренними аудиторами. Коррекции и корректирующие действия определены и осуществляются для предотвращения и устранения

проблем. Результаты действий по верификации анализируются группой. Комплекс мероприятий утверждается и очерчивает итоговые действия для внедрения. Обобщение представляется руководителем группы для проведения анализа со стороны высшего руководства.

Улучшения.

Для улучшения качества продукции в производственном цеху установлена дополнительная разгонная колонка марки К-0450.

4.3 Недостатки.

Руководители процессов не полностью понимают требования стандарта пунктов 4.1 Контекст организации, 6.1 Действие в отношении рисков и возможностей ИСО 9001:2015

4.4 Области, по которым рекомендуется принять меры по улучшению:

-Дополнительно провести обучение по требованиям пунктов 4.1, 6.1 международного стандарта ИСО 9001:2015 для рабочей группе ИСМ.

-Не реже одного раза в квартал проводить совещание группы безопасности продукции, где должны рассматриваться вопросы безопасности продукции, пересматриваться Программы обязательных мероприятий.

5 Заключительное совещание об итогах инспекционного аудита проведено 25 декабря 2018 г. На совещании рассмотрены основные вопросы в области качества и безопасности пищевых продуктов, поставленные и зарегистрированные комиссией.

6 Заключение

Комиссия выявила объективные доказательства наличия и функционирования в АО «Андижон биокимё заводи» систем менеджмента в соответствии с O'z DSt ISO 9001:2015, O'z DSt ISO 22000:2009. При этом есть замечания, по которым даны рекомендации. Результативность выполнения рекомендаций будет проверена при очередном инспекционном аудите. По результатам анализа полученных данных комиссия рекомендует органу по сертификации СМ при ГП-Андижанский ЦИС подтвердить сертификат соответствия.

С отчетом ознакомлен:
Представитель руководства АО «Андижон биокимё заводи»
_____
«25» декабря 2018 г.

Руководитель комиссии:
_____ З.А.Хамидова.
«25» декабря 2018г.

Агентство “Узстандарт”

ОРГАН СЕРТИФИКАЦИИ СИСТЕМ МЕНЕДЖМЕНТА

при ГП-АНДИЖАНСКИЙ ЦИС

РЕШЕНИЕ
по результатам проведения инспекционного аудита на
АО «Андижон биокимё заводи»

1. Работа по подготовке и проведению инспекционного аудита системы менеджмента выполнялись по договору . № ОС-19 от 14.09.2016г.

Дата проведения аудита с «24 и 25 декабря 2018 г.

2 Состав комиссии: Хамидова З., Тураев Х.

3. Итоги аудита, устранения несоответствий и выполнения корректирующих действий:

Комиссия выявила объективные доказательства наличия и функционирования в АО «Андижон биокимё заводи» систем менеджмента в соответствии с O’z DSt ISO 9001:2015, O’z DSt ISO 22000:2009. При этом есть замечания, по которым даны рекомендации. Результативность выполнения рекомендаций будет проверена при очередном инспекционном аудите. По результатам анализа полученных данных комиссия рекомендует органу по сертификации СМ при ГП-Андижанский ЦИС подтвердить сертификат соответствия.

Главный аудитор _____ Хамидова З.А..
(подпись) Ф.И.О.

Дата 25.12.2018

5 Заключение

Выдать Сертификат соответствия .

С решением ознакомлен:

Представитель руководства АО «Андижон биокимё заводи»
_____ _____
Подпись Ф.И.О.
“25” декабря 2018 г.

Аудитор ОС СМ «ГП- Андижанский ЦИС»
_____
Подпись Ф.И.О.
“25” декабря 2018 г.