

Согласовано:  
 +  
 Директор ГБОУ школы № 354  
 Невского района г. Санкт-Петербурга  
 М.М. Чумаков



« 01 » 2023 года

Утверждаю:  
 Генеральный директор АО КСП «Волна»  
 Н.О. Яхина



2023 года

Циклическое двухнедельное меню  
 рацион горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания  
 учащимся в возрасте 7-11 лет общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга Невского района  
 с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счёт средств бюджета Санкт-Петербурга  
 (для сырьевых столовых)

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№№ рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
1 день	Бутерброд с сыром	60 (25/35)	9,2	10,35	10,8	186,9	2008	3
	Каша пшеница молочная с маслом сливочным	155	5,8	6,9	30,36	183,0	2008	189
	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,4	107,0	2008	432
	Батон нарезной обогащённый микроэлементами	25	2,0	1,16	12,99	71,89	к/к	к/к
	Маншарин	100	0,75	0,0	7,5	38,0	к/к	к/к
<b>Итого за завтрак</b>		<b>540</b>	<b>19,25</b>	<b>19,71</b>	<b>84,05</b>	<b>586,79</b>	2008	35
Обед	Салат из белокочанной капусты с луком зелёным (с 01.03. салат из квашеной капусты)	60	0,96	3,1	4,14	48,0	2008	108
	Суп картофельный с фасолью	200	3,8	3,6	14,9	112,8	2013	257
	Мясо тушеное	90	13,0	14,8	2,52	198,0	2008	302 т/т/к
	Каша гречневая рассыпчатая	150	2,6	2,5	39,0	199,0	2011	442
	Сок фруктовый / вишнёвый/	200	1,4	0,4	22,8	100,0	к/к	к/к
	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащённый микроэлементами	25	2,0	1,16	12,99	71,89	к/к	к/к
	<b>Итого на обед</b>	<b>765</b>	<b>26,96</b>	<b>27,26</b>	<b>109,75</b>	<b>801,69</b>		
	<b>Итого за 1 день</b>	<b>1290</b>	<b>46,21</b>	<b>46,97</b>	<b>193,8</b>	<b>1388,48</b>		
	2 день							
Завтрак	Бутерброд с запечённым филе курицы	60 (25/35)	3,63	6,78	13,36	105,07	2008	4 т/т/к
	Запеканка из творога с соусом абрикосовым	160 (130/30)	15,19	12,4	43,9	370,9	2008/2011	224/335
	Чай с вареньем	200	0,2	0,1	12,111	43,0	2008	430
	Дюлоко свежее	100	0,44	0,44	10,78	51,7	2011	338







Завтрак	Бутерброд с сыром	60	6,5	7,3	7,7	132,9	2008	3	
	Пудинг из творога с соусом клюквенным	150 (100/50)	10,9	10,9	37,2	290,5	2010	235	
Обед	Чай с молоком	200	1,52	1,35	25,9	105,0	2011	378	
	Яблоко свежее	100	0,44	0,44	10,78	51,7	2011	338	
	Итого за завтрак	520	19,36	19,99	81,58	580,1			
	Помидор свежий порционный	60	0,6	0,2	2,2	14,4	2011	71	
	Суп из овощей со сметаной	200/5	2,5	4,11	11,02	80,9	2008	95	
	Зразы рубленые из кур с омлетом и овощами	90	13,9	13,64	30,69	265,0	2011	298	
	Картофельное пюре с морковью	150	3,0	5,76	18,82	138,82	2008	125	
	Компот из свежих груш	200	0,2	0,2	27,9	118,0	2008	394	
	Хлеб ржанно-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к	
	Батон нарезной обогащенный микроэлементами	25	2,0	1,16	12,99	71,89	к/к	к/к	
Итого за обед	770	25,4	26,77	117,02	761,01				
Итого за день	1290	44,76	46,76	198,6	1341,11				
6 день									
Завтрак	Бутерброд с котлетой натуральной рубленой из птицы	60	8,25	8,74	7,38	182,8	2011	5 т/к	
	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	155	5,1	7,5	15,9	163,0	2008	189	
	Какао с молоком	200	2,9	2,5	19,8	134,0	2008	433	
	Банан свежий	200	3,0	1,0	42,0	105,24	2011	338	
	Итого за завтрак	615	19,25	19,74	85,08	585,04			
	Салат из солёных огурцов с маслом растительным / до 01.03.с репчатый лук, с 01.03. с зелёным луком/	60	1,62	3,06	1,56	40,2	2008	20	
	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	3,9	2,8	19,0	117,0	2008	100	
	Рыба /филе трески/ припущенная	100	12,28	14,08	8,89	235,75	2011	227	
	Рагу овощное	150	3,5	6,7	11,5	119,0	2008	350	
Компот из кураги	200	1,0	0,1	34,2	142,0	2008	401		
Хлеб ржанно-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к		
Батон нарезной обогащенный микроэлементами	25	2,0	1,16	12,99	71,89	к/к	к/к		
Итого за обед	775	26,92	27,52	101,54	797,84				
Итого за 6 день	1390	46,17	47,26	186,62	1382,88				
7 день									
Завтрак	Бутерброд с сыром	60(25/35)	9,2	10,35	10,8	186,9	2008	3	
	Каша рисовая молочная с маслом сливочным	175	6,47	6,94	24,9	184,37	2008	189	
	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,4	107,0	2008	432	
	Мандарин	100	0,75	0,0	7,5	38,0	к/к	к/к	
	Батон нарезной обогащенный микроэлементами	15	1,2	0,69	7,8	43,1	к/к	к/к	
Итого за завтрак	555	19,12	19,28	73,4	559,37				
Обед	Салат из свежклй отварной с маслом растительным, яйцо варёное	70 (60/10)	3,38	4,9	9,0	103,2	2011	52/209	
	Щи из квашеной капусты со сметаной	200/5	2,37	4,03	4,02	60,1	2008	85	
	Мясо духовое	240	14,1	14,3	49,9	356,7	2011	258	



	Компот из апельсинов	200	0,45	0,1	29,79	141,2	2011	346
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	20	1,6	0,85	6,7	36,0	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащенный микроэлементами	15	1,2	0,69	7,8	43,1	к/к	к/к
Итого за обед	Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира – 2,5%	1/100-125	5,0	2,5	8,5	87,0	к/к	к/к
Итого за 7 день		<b>875</b>	<b>28,1</b>	<b>27,37</b>	<b>115,71</b>	<b>827,3</b>		
Итого за 8 день		<b>1430</b>	<b>47,21</b>	<b>47,09</b>	<b>192,39</b>	<b>1400,37</b>		
Завтрак	Бутерброд с повидлом	60(25/35)	1,2	0,45	20,5	88,85	2011	2
	Биточки паровые, соус молочный	90 (60/30)	10,25	13,2	5,5	137,1	2010/2008	289/366
	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150 (145/5)	3,6	4,6	37,7	206,0	2008	181
	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15,0	60,0	2008	430
	Мандарины	100	0,75	0,0	7,5	38,0	к/к	к/к
Итого за завтрак		<b>600</b>	<b>16</b>	<b>18,35</b>	<b>86,2</b>	<b>529,95</b>		
	Салат витаминный с маслом растительным /1 вариант/до 01.03. ; с 1.03. салат из квашеной капусты	100	1,2	5,2	9,5	90,0	2008	41
	Суп картофельный с горохом, говядиной и гречками	200/5/10	5,12	3,6	16,88	112,8	2008	99/73
Обед	Рыба, запечённая с луком, по-домашнему	100 (70/30)	11,7	8,5	8,5	170,2	2001	397
	Пюре картофельное	150	3,1	5,4	20,3	141,0	2008	335
	Компот из изюма	200	0,5	0,1	28,1	116,0	2008	401
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	20	1,6	0,85	6,7	36,0	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащенный микроэлементами	15	1,2	0,69	7,8	43,1	к/к	к/к
	Печенье обогащённое	40	1,5	2,35	13,4	66,5	к/к	к/к
Итого за обед		<b>840</b>	<b>25,92</b>	<b>26,69</b>	<b>111,18</b>	<b>775,6</b>		
Итого за 8 день		<b>1440</b>	<b>41,92</b>	<b>45,04</b>	<b>197,38</b>	<b>1305,55</b>		
9 день								
Завтрак	Салат из свежих огурцов и помидоров	60	0,54	5,06	1,04	63,6	2008	23
	Макаронны с сыром	150	11,6	12,1	24,56	313,1	2010	206
	Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0,1	15,2	62,0	2008	431
	Банан свежий	180	2,7	0,9	37,8	94,7	к/к	к/к
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	15	1,2	0,63	5,025	27,0	к/к	к/к
Итого за завтрак		<b>610</b>	<b>16,34</b>	<b>18,79</b>	<b>83,625</b>	<b>560,4</b>		
	Салат овощной с яблоками, маслом растительным	60	0,86	3,18	5,28	53,8	2005	1,49
	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	200/5	2,5	4,5	6,43	77,2	2008	84
Обед	Плов из филе птицы	240	12,15	13,85	33,8	324,6	2012	304
	Сок фруктовый /яблочный/	200	1,0	0,2	19,8	86,0	2008	442
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащенный микроэлементами	40	3,2	1,85	20,78	115,0	к/к	к/к
	Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира – 2,5%	1/100-125	5,0	2,5	8,5	87,0	к/к	к/к
Итого за обед		<b>910</b>	<b>27,91</b>	<b>27,78</b>	<b>107,99</b>	<b>815,6</b>		
Итого за 9 день		<b>1520</b>	<b>44,25</b>	<b>46,57</b>	<b>191,615</b>	<b>1376</b>		



10 день	Бутерброд с маслом сливочным и яйцом	60 (5/20/35)	2,6	5,0	15,1	88,4	2011	1/209г/г/к	
Завтрак	Каша «Дружба»	170	5,27	8,5	22,78	190,4	2008	190	
	Какао с молоком	200	2,9	2,5	19,8	134,0	2008	433	
	Яблоко свежее	100	0,44	0,44	10,78	51,7	2011	338	
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	1,6	0,85	6,7	36,0	к/к	к/к	
	Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира – 2,5%	1/100-125	5,0	2,5	8,5	87,0	к/к	к/к	
<b>Итого за завтрак</b>	<b>Итого за завтрак</b>	<b>675</b>	<b>17,81</b>	<b>19,79</b>	<b>83,66</b>	<b>587,5</b>			
Обед	Помидор свежий порционный	60	0,6	0,2	2,2	14,4	2011	71	
	Рассольник ленинградский со сметаной	200/5	2,29	4,15	13,62	101,7	2008	91	
	Шницель рубленый из говядины	110	14,7	13,75	29,4	318,4	2010	282	
	Рагу овощное	150	3,5	6,7	11,5	119,0	2008	350	
	Кисель из сока плодово - ягодного	200	0,1	0,1	29,2	118,00	2008	408	
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	1,6	0,85	6,7	36,0	к/к	к/к	
	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,85	20,78	115,0	к/к	к/к	
	<b>Итого за обед</b>	<b>Итого за обед</b>	<b>785</b>	<b>25,99</b>	<b>27,6</b>	<b>113,4</b>	<b>822,5</b>		
	<b>Итого за 10 день</b>		<b>1460</b>	<b>43,8</b>	<b>47,39</b>	<b>197,06</b>	<b>1410</b>		
	11 день	Бутерброд с повидлом	60	1,25	0,45	21,83	94,05	2008	2
Завтрак	Омлет (с зеленым горошком и маслом сливочным)	150/5	14,5	17,2	27,7	312,6	2010	219	
	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,4	107,0	2008	432	
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	1,6	0,85	6,7	36,0	к/к	к/к	
	Мандарин	100	0,75	0,0	7,5	38,0	к/к	к/к	
	<b>Итого за завтрак</b>	<b>Итого за завтрак</b>	<b>535</b>	<b>19,6</b>	<b>19,8</b>	<b>86,13</b>	<b>587,65</b>		
	Огурец свежий порционный	60	0,42	0,06	1,14	6,6	2011	71	
	Борщ сибирский со сметаной	200/5	6,73	5,39	8,5	109,7	2008	80	
	Котлета рыбная любительская	90	10,2	3,2	4,5	82,5	2008	241	
	Картофель отварной с маслом сливочным	150/5	3,0	9,4	22,8	225,0	2008	333	
	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	27,9	115,0	2008	394	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к		
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,85	20,78	115,0	к/к	к/к		
<b>Итого за обед</b>		<b>790</b>	<b>26,95</b>	<b>21,8</b>	<b>99,02</b>	<b>725,8</b>			
<b>Итого за 11 день</b>		<b>1335</b>	<b>46,55</b>	<b>41,6</b>	<b>185,15</b>	<b>1313,45</b>			
12 день									
Завтрак	Закрытый бутерброд с биточком паровым из птицы	60	3,9	6,12	3,72	56,0	2008	10	
	Запеканка из творога с морковью с соусом молочным	160	13,3	11,98	36,48	352,4	2011	224	
	Чай с молоком	200	1,52	1,35	25,9	105,0	2011	378	
	Груша свежая	100	0,4	0,3	10,3	47,0	2011	338	
<b>Итого за завтрак</b>		<b>520</b>	<b>19,12</b>	<b>19,75</b>	<b>76,4</b>	<b>560,4</b>			
	Помидор свежий порционный	60	0,6	0,2	2,2	14,4	2011	71	
	Суп картофельный с рисом	200	2,0	2,2	15,8	95,2	2011	101	
	Печень по-строгановски	100/20	14,15	14,1	8,7	238,2	2011	255г/г/к	
Обед	Каша гречневая рассычатая с маслом сливочным	150	3,6	4,6	37,7	206,0	2008	181	



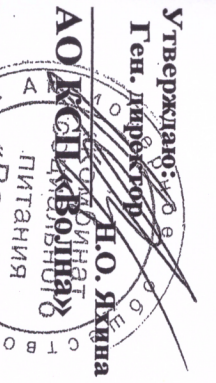




Накопительная ведомость по меню льготного питания /младшие классы – завтрак и обед/ 50-60% от среднесуточной нормы согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Наименование продукта	Норма на одного ребёнка в день в г	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Факт за 12 дней в кг	Норма за 12 дней в гр.	Отклонен не от нормы в % (+/-)
		День в кг	День в кг	День в кг	День в кг	День в кг	День в кг	День в кг	День в кг	День в кг	День в кг	День в кг	День в кг			
Хлеб ржаной обогащенный	40-48	0,040	0,020	0,050	0,040	0,05	0,040	0,040	0,020	0,055	0,040	0,060	0,040	0,495	480-576	0
Ржано – пшеничный/																
Хлеб пшеничный	75-90	0,088	0,1	-	0,129	0,090	0,065	0,075	0,091	0,040	0,102	0,090	0,031	0,901	900-1080	0
Мука пшеничная	7,5-9			0,016			0,030		0,030		0,03			0,106	90-108	0
Крупа	22,5-27	0,06	0,004	0,013	0,051	0,04	0,0023	0,031	0,051	0,032	0,02	0,004	0,011	0,3213	270-324	0
Злаки, бобовые																
Макаронные изделия	7,5-9	-	-	-	-	-	0,048	-	-	0,008	-	-	0,04	0,096	90-108	0
Картофель	93,5-112,2	0,050	0,202	0,073	0,020	0,144	0,090	0,115	0,168	0,037	0,112	0,158	0,060	1,229	1122-1346,4	0
Зелень разные / зелень/	140-168	0,095	0,104	0,301	0,118	0,149	0,180	0,173	0,173	0,190	0,208	0,159	0,146	1,196	1680-2016	0
Фрукты свежие	92,5-111	0,100	0,100	0,122	0,100	0,149	0,100	0,175	0,117	0,195	0,100	0,145	0,100	1,503	1110-1332	+35,4
Соки	100-120	0,200	-	-	0,200	-	-	-	-	0,200	0,160	-	0,200	0,96	1200-1440	-20
Фрукты сухие в т. ч. шиповник	7,5-9	-	0,03	-	-	0,020	0,020	-	0,020	-	-	-	-	0,09	90-108	0
Сахарный песок	15-18	0,016	0,009	0,018	0,020	0,02	0,021	0,018	0,020	0,015	0,020	0,016	0,02	0,213	180-216	0
Кондитерские изделия	5-6	-	0,010	-	0,010	-	-	-	0,010	-	-	-	0,040	0,07	60-72	0
Какао	0,5-0,6	-	-	-	-	-	0,004	-	-	-	0,004	-	-	0,008	6-7,2	0
Кофейный напиток	1-1,2	0,003	-	-	0,003	-	-	0,003	-	-	-	0,003	-	0,012	12-14,4	0
Чай	0,5-0,6	-	0,001	0,001	-	0,001	-	-	0,001	0,001	-	-	0,001	0,006	6-7,2	0
Мясо б/к	35-42	0,088	0,009	0,083	-	-	-	0,085	0,064	-	0,088	-	0,087	0,504	420-504	0
Птица	17,5-21	-	0,038	0,008	0,051	0,089	0,037	-	-	0,054	-	-	-	0,357	210-252	0
Рыба филе	29-34,8	-	0,062	-	-	-	0,133	-	0,089	-	-	0,074	0,039	0,397	348-417,6	0
Субпродукты	15-18	-	-	-	-	-	0,086	-	-	-	-	-	0,107-	0,193	180-216	0
Молоко, молочнокислая продукция	225-270	0,226	0,174	-	0,221	0,278	0,279	0,387	0,289	0,245	0,281	0,285	0,213	2,704	2700- 3240	0
Творог	25-30	-	0,130	-	0,015	0,080	-	-	-	-	-	-	0,080	0,305	300-360	0
Сметана	5-6	-	0,015	0,010	-	0,008	-	0,005	-	0,005	0,005	0,005	0,013	0,066	60-72	0
Сыр	5-6	0,026	-	-	-	-	-	0,026	-	0,022	0,026	-	-	0,1	60-72	+38
Масло сливочное	15-18	0,014	0,009	0,007	0,018	0,020	0,015	0,015	0,015	0,009	0,018	0,030	0,009	0,184	180-216	0
Масло растительное	7,5-9	0,007	0,008	0,010	0,018	0,003	0,009	0,003	0,013	0,011	0,010	-	0,013	0,105	90-108	0
Яйцо шт.	20-24	-	0,040	-	0,03	0,040	0,040	0,020	0,040	-	0,040	0,014	0,020	0,284	240-288	0
Дрожжи	0,1-0,12	-	-	-	0,001	-	-	-	-	-	-	-	-	0,0012	1,2-1,44	0
Соль	1,5-1,8	0,0018	0,001	0,0018	0,001	0,0018	0,0018	0,0018	0,0018	0,0018	0,0018	0,0018	0,0018	0,0216	18-21,6	0





**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №1/209 от 09.01.2023**

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): Бумерброд с маслом сливочным и яйцом вареным

Номер рецептуры: № 1/209

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2011 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				Химический состав		
	1 порция		100 порций		1 порция		
	Брут-то г	Нетто г	Брутто кг	Нетто кг	Белки г	Жиры г	Углеводы г
Масло сливочное	5,0	5,0	0,5	0,5			
Яйцо ТК209	½ шт	20,0	50 шт	2,0			
Батон	35,0	35,0	3,5	3,5			
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>5/20/35</b>		<b>6,00</b>	<b>2,6</b>	<b>5,0</b>	<b>15,1</b>
							<b>88,4</b>

**Технология приготовления:** На ломтик батона нарезанный толщиной 1 -1,5 см, кладут кусочек сливочного масла и равномерно покрывают поверхность батона почти полностью, сверху укладывают ½ шт. вареное яйцо (предварительно обрабатывают, согласно СанПиН, отваривают и очищают). Подают на порожковой тарелке.

**Характеристика изделия:**

**Внешний вид** – ломтик хлеба или батона почти полностью покрыт кусочком масла, яйцо- кругло-овальной формы, без трещин на поверхности ;

**Вкус и запах** – характерный для масла с ароматом и привкусом хлеба или батона и свежего вареного яйца;

**Консистенция мякшица** – пористая, мягкая, масла – мягкая, яйцо – умеренно плотная.

Технолог О.Ю. Быстрова / О.Ю. Быстрова / Калькулятор: Е.И.Иванова / Е.И.Иванова / Заведующая производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_



Утверждено:  
Тен. директор  И.О. Хина

3 день среда школа

АО ВЕЛТ «Волна»  
Солдатовский район

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 83 от 09.01.2023г.

Гендиректор И.О. Хина

№ рецептуры: № 83  
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для Предприятий Общественного питания 1996г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав					
	1 порция		100 порций		1 порция			
	Брутто г	Нетто г	Брутто г	Нетто г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность(ккал)
Сельдь (филе)	20,0	20,0	2,0	2,0				
Выход сельди		20,0		2,0				
Картофель отварной		20,0		2,0				
Морковь отварная		20,0		2,0				
Свекла отварная		30,0		3,0				
Лук репчатый ***	6,0	5,0	0,6	0,5				
Масло растительное	5,0	5,0	0,5	0,5				
Выход готовой продукции		80/20		8,0/2,0	4,8	8,12	13,32	145,7

\*\*\* с 01.03. используется лук зелёный

Технология приготовления: Подготовленное филе сельди нарезают наискось тонкими кусочками, При отпуске блюдо гарнируют и поливают растительным маслом, украшают нарезанным луком.

Гарнир: отварные очищенные овощи нарезают кубиками или ломтиками, лук репчатый кольцами (зеленый лук мелко шинкуют).

Правила подачи: Овощи укладывают горкой на тарелку, рядом нарезанные наискосок под углом 45 ° кусочки филе сельди, всё поливают маслом растительным и украшают нарезанным луком. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия:

Внешний вид: овощи и сельдь равномерно нарезаны, политы растительным маслом и украшены луком.;

Цвет: типичный для используемых продуктов;

Вкус, запах: свойственный для используемых продуктов с привкусом и ароматом масла растительного;

Консистенция - овощей –мягкая, сельди – плотная, лука слегка хрустящая.

Технолог

 / Подпись

О.Ю. Быстрова / Ф.И.О.

Калькулятор:

 / Подпись

Е.И. Иванова / Ф.И.О.

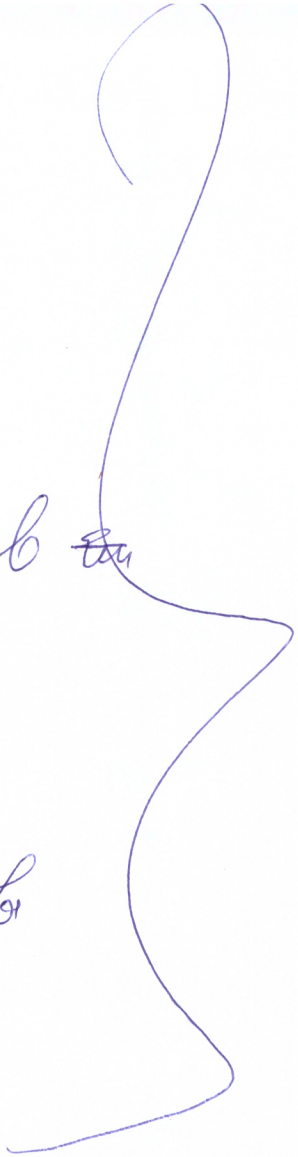
Заведующая производством

Подпись

Ф.И.О.



Кулишова  
Торонко  
Садрова  
Абелева  
Береева  
Тред  
Мухомов  
Бергенов  
Усенов  
Чену  
Косолов



мак  
но 67.

050702

Тдопуи:

но 49.

05010223

Истор. архив  
№ 998 от 25.10.2022