

"СОГЛАСОВАНО" Директор МБОУ «СОШ №40»

Директор

Волосникова З.А.

Приложение №2 к договору №40-ОЛ/1 от «24» октября 2022г

"УТВЕРЖДАЮ": МУП г. Кургана "Комбинат питания"

Директор

Мишкарев А.Б.

(подпись)

## Примерное меню с 2-х разовым питанием для оздоровительных легерей на осенний период (не менее 65% суточного рациона) дети до 11 лет. (5 дней)

1 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
<b>Завтрак</b>			<b>685</b>	<b>23,96</b>	<b>23,27</b>	<b>102,07</b>	<b>692,14</b>	<b>15,56</b>	<b>0,39</b>	<b>307,14</b>	<b>373,77</b>	<b>452,56</b>	<b>86,68</b>	<b>4,33</b>	
<b>Бутерброд с сыром</b>			50	5,94	4,57	16,34	69,42	4,4	0,2	52,3	33,5	10,36	2,58	0,3	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №1															
	Сыр*	20,20	20												
	Хлеб пшеничный*	30,00	30												
<b>Каша "Янтарная"</b>			200	9,73	9,9	35,1	291	2,56	0,05	168,41	24,1	108	20,18	1,17	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №102															
	Крупа пшено*	40,00	40												
	Молоко цельное*	120,00	120												
	Сахар*	4,80	4,8												
	Яблоки*	35,20	21												
	Соль*	0,30	0,3												
	Масло сливочное*	8,00	8												
	Сметана*	8,00	8												
<b>Масло сливочное</b>			5	0,04	1,9	0,05	35,44			0,03	0,9	1,3	0,02	0,01	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.11															
	Масло сливочное*	5,00	5												
<b>Кофейный напиток на цельном молоке</b>			200	5,6	6,4	19,38	157,52	2,6	0,08	71,4	240,2	180	28	0,15	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №11.52															
	Кофейный напиток*	6,00	6												
	Молоко цельное*	200,00	200												
	Сахар*	10,00	10												
<b>Сок фруктовый т/п</b>			200	0,1		21,2	74,5	6		15	58	78,3	8	0,9	
Лечебное питание детей в стационарах №11.16															
	Сок(т/п)*	200,00	200												
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>			30	2,55	0,5	10	64,26		0,06		17,07	74,6	27,9	1,8	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
	Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												
<b>Обед</b>			<b>770</b>	<b>25,73</b>	<b>28,1</b>	<b>124,8</b>	<b>800,44</b>	<b>28,06</b>	<b>0,44</b>	<b>209,26</b>	<b>285,06</b>	<b>258,95</b>	<b>85,32</b>	<b>4,98</b>	
<b>Борщ Сибирский</b>			255	4,9	5,3	17	128	14	0,18	78,3	4,2	23,6	9,6		
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №111															
	Свёкла*	53,33	40												
	Капуста*	25,00	20												
	Картофель*	50,00	30												
	Морковь*	13,33	10												
	Лук репчатый*	11,90	10												



Томатная паста*	3,00	3													
Масло растительное*	2,00	2													
Фасоль консервированная*	33,33	20													
Соль*	0,50	0,5													
Сметана*	5,00	5													
Сахар*	1,50	1,5													
<b>Котлета "Детская"</b>			90	9,66	12,3	18,89	201,1		0,06	52,05	89,91	138,3	19,25	1,37	
Лечебное питание детей в стационарах №2.6															
Говядина*	61,00	61													
Лук репчатый*	8,90	7,5													
Хлеб пшеничный*	15,00	15													
Меланж*	2,40	2,4													
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	11,20	7,2													
Соль*	0,50	0,5													
Масло растительное*	0,90	0,9													
<b>Картофель, запеченный в сметанном соусе</b>			150	5,25	9,58	21,08	151,25	12,5		63,91	168,33	6,67	31,67	1,75	
Диетическое питание. Лапшина В.Т. Хлебпродинформ. 2002г. №188															
Картофель*	186,10	111,7													
Соль*	0,40	0,4													
Масло растительное*	3,00	3													
Сметана*	15,00	15													
Мука в/с*	7,70	7,7													
Сыр*	7,30	7													
Масло сливочное*	10,00	10													
<b>Компот "Вкус лета"</b>			200	0,25	0,1	19,96	79,84	1,56	0,09	15	3,12	0,28	0,3	0,06	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Корвика. Пермь, 2008г №279															
Смесь ягод (вишня, смородина черная, клубника)*	15,00	15													
Сахар*	10,00	10													
<b>Хлеб пшеничный</b>			40	3,07	0,32	35,47	174,05		0,04		8	26	5,6	0,4	
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	40,00	40													
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>			35	2,6	0,5	12,4	66,2		0,07		11,5	64,1	18,9	1,4	
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*	35,00	35													
<b>Итого:</b>				<b>49,69</b>	<b>51,37</b>	<b>226,87</b>	<b>1492,58</b>	<b>43,62</b>	<b>0,83</b>	<b>516,4</b>	<b>658,83</b>	<b>711,51</b>	<b>172</b>	<b>9,31</b>	
<b>2 день</b>															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
<b>Завтрак</b>			<b>730</b>	<b>17,47</b>	<b>20,07</b>	<b>89,23</b>	<b>608,14</b>	<b>237,1</b>	<b>0,29</b>	<b>156,77</b>	<b>282,64</b>	<b>270,8</b>	<b>77,62</b>	<b>12,56</b>	
<b>Котлета рыбная "Морская"</b>			90	7,5	7,56	9,65	124,8	0,3	0,08	25,77	143,57	69,76	7,12	0,51	
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №207															
Рыба филе*	100,90	58,5													
Хлеб пшеничный*	16,20	16,2													
Молоко цельное*	22,50	22,5													
Меланж*	3,60	3,6													
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	12,60	8,1													
Масло растительное*	2,70	2,7													
Соль*	0,30	0,3													
<b>Поджаренная: Маринад овощной с томатом</b>			60	0,59	0,11	2,76	20,76	7,8	0,04	72	10,6	30,64	7,8	0,48	
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №9.124															
Морковь*	48,00	36													



Лук репчатый*	10,71	9												
Томатная паста*	3,60	3,6												
Масло растительное*	2,00	2												
Лимонная кислота*	0,25	0,25												
Сахар*	0,50	0,5												
Соль*	0,60	0,6												
<b>Рис припущенный</b>			150	3,9	6,9	22,01	154,36		0,05	59	61	50,6	7	0,4
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №305														
Крупа рис пропаренный*	40,00	40												
Масло сливочное*	5,00	5												
Соль*	0,30	0,3												
<b>Напиток из плодов шиповника</b>			200	0,68	4,3	9,98	81,34	220	0,01		12,2	3,4	3,4	5,03
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №388														
Шиповник*	15,00	15												
Сахар*	10,00	10												
<b>Фрукты свежие (груша)</b>			180	0,72	0,54	17,1	75,6	9	0,03		34,2	28,8	21,6	4,14
Груша	180,00	180												
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>			30	2,55	0,5	10	64,26		0,06		17,07	74,6	27,9	1,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												
<b>Хлеб пшеничный</b>			20	1,53	0,16	17,73	87,02		0,02		4	13	2,8	0,2
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20,00	20												
<b>Обед</b>			<b>1075</b>	<b>33,64</b>	<b>35,63</b>	<b>127,41</b>	<b>971,34</b>	<b>29,96</b>	<b>0,74</b>	<b>228,8</b>	<b>597,41</b>	<b>523,08</b>	<b>73,2</b>	<b>4,1</b>
<b>Суп "Крестьянский" (с крупой)</b>			255	2,41	3,01	13,1	79,99	0,06		85,9	13,32	3	2,5	0,05
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №93														
Капуста*	37,50	30												
Картофель*	91,67	55												
Крупа рис круглозерый*	5,00	5												
Морковь*	13,33	10												
Лук репчатый*	11,90	10												
Масло растительное*	3,00	3												
Соль*	0,50	0,5												
Сметана*	5,00	5												
<b>Гуляш</b>			100	14,61	20,55	12,23	295	10,3	0,5	39,3	234	119,8	9,37	1,31
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №180														
Гуляш (пром-ного пр-ва)*	73,50	73,5												
Масло растительное*	3,00	3												
Лук репчатый*	23,81	20												
Томатная паста*	10,00	10												
Мука в/с*	6,00	6												
Соль*	0,30	0,3												
<b>Овощи свежие (огурцы)</b>			100	0,52	0,06	1,7	9,2	12,2	0,01	84,6	9,1	22,4	6,4	0,24
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124														
Огурцы*	102,00	100												
<b>Макаронны отварные</b>			150	5,42	6,38	16,6	151,8		0,09		28,39	46,98	2,53	0,2
Лечебное питание детей в стационарах №8.1														
Макаронные изделия*	52,50	52,5												
Масло сливочное*	6,00	6												
Соль*	0,50	0,5												
<b>Кефир с сахаром</b>			210	6	5	18	141	1,4	0,06	4				

Сб.тех.норм."Хлебпродинформ",М.,1996г ч1 №645





<b>Рассольник ленинградский, со сметаной</b>			255	3,4	5,5	11,61	113,53	7,2	0,1	70	54,93	26,5	13,1	0,3	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №42															
	Картофель*	125,00	75												
	Крупа перловая*	5,00	5												
	Морковь*	13,33	10												
	Лук репчатый*	5,95	5												
	Огурцы консервированные (соленые)*	27,30	15												
	Масло растительное*	2,00	2												
	Соль*	0,40	0,4												
	Сметана*	5,00	5												
<b>Тфтели с соусом</b>			130	13,7	14,41	19,53	204,75	11,3	0,04	161	106,37	148,55	26,3	2,16	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №202															
	Тфтели (пром-ного пр-ва)*	117,00	117												
	Масло растительное*	2,00	2												
	Мука в/с*	1,35	1,35												
	Морковь*	2,56	1,92												
	Лук репчатый*	0,71	0,6												
	Томатная паста*	3,00	3												
	Сахар*	0,30	0,3												
	Соль*	0,50	0,5												
<b>Каша гречневая</b>			150	4,8	6,6	18,8	151,46		0,22		118,96	26,2	10	0,01	
Лечебное питание детей в стационарах №8.4															
	Крупа гречневая*	50,00	50												
	Масло сливочное*	10,00	10												
	Соль*	0,50	0,5												
<b>Чай с сахаром и молоком №2</b>			200	1,8	3,2	9,68	53,72	1,3	0,04	0,02	120,2	90	14	0,09	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №868															
	Чай*	1,50	1,5												
	Молоко цельное*	100,00	100												
	Сахар*	10,00	10												
<b>Пирожное "Мишутка"</b>			50	2,25	3,55	23,7	137,6		0,05	0,03	22,5	46	14	0,75	
	Пирожное "Мишутка"	50,00	50												
<b>Хлеб пшеничный</b>			40	3,07	0,32	35,47	174,05		0,04		8	26	5,6	0,4	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
	Хлеб пшеничный*	40,00	40												
<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>			25	1,88	0,38	8,88	47,25		0,05		8,25	45,75	13,5	1	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
	Хлеб-ржано пшеничный*	25,00	25												
<b>Итого:</b>				<b>53,45</b>	<b>55,89</b>	<b>217,86</b>	<b>1561,57</b>	<b>436,5</b>	<b>1,11</b>	<b>437,87</b>	<b>747,74</b>	<b>648,5</b>	<b>177,37</b>	<b>12,25</b>	
<b>4 день</b>															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
<b>Завтрак</b>			<b>600</b>	<b>21,17</b>	<b>21,75</b>	<b>75,92</b>	<b>560,45</b>	<b>16,68</b>	<b>0,37</b>	<b>154</b>	<b>302,55</b>	<b>353,39</b>	<b>59</b>	<b>4,1</b>	
<b>Пудинг из творога (запеченый) со сметаной</b>			170	17,33	16,21	16,92	242,85	5,68	0,26	135	188,55	180,59	38,8	2,5	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №153															
	Творог*	124,50	122												
	Крупа манная*	14,40	14,4												
	Меланж*	8,50	8,5												
	Сахар*	16,00	16												
	Изюм*	16,00	16												
	Масло сливочное*	10,70	10,7												



Хлеб пшеничный (для сухарей)*	3,40	2,1												
Сметана*	6,40	6,4												
Соль*	0,30	0,3												
Сметана*	10,00	10												
<b>Какао на цельном молоке (150/10/3)</b>			200	1,44	5,3	11,2	112,7	5	0,08	4	50	75	8	0,4
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №11.8														
Какао*	3,00	3												
Молоко цельное*	150,00	150												
Сахар*	10,00	10												
<b>Сок фруктовый т/п</b>			200	0,1		21,2	74,5	6		15	58	78,3	8	0,9
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
Сок(т/п)*	200,00	200												
<b>Хлеб пшеничный</b>			30	2,3	0,24	26,6	130,4		0,03		6	19,5	4,2	0,3
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	30,00	30												
<b>Обед</b>			<b>800</b>	<b>26,05</b>	<b>26,43</b>	<b>113,26</b>	<b>779,51</b>	<b>14,13</b>	<b>0,41</b>	<b>255,57</b>	<b>411,64</b>	<b>461,74</b>	<b>102,43</b>	<b>4,65</b>
<b>Суп-пюре из бобовых, с сухариками</b>			260	7,15	4,7	18,4	111,04	6	0,1	125,3	125	46,4	27,7	1,08
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №1.86														
Крупа горох*	30,00	30												
Лук репчатый*	11,90	10												
Морковь*	13,33	10												
Мука в/с*	5,00	5												
Масло сливочное*	2,50	2,5												
Соль*	0,50	0,5												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	17,85	10												
<b>Рыба, запеченная "Солнышко"</b>			120	10,7	12,28	12,55	221,12	2	0,11	101,84	185	214	37,05	1,2
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №170														
Рыба филе*	179,31	104												
Мука в/с*	6,00	6												
Масло растительное*	4,00	4												
Меланж*	30,00	30												
Молоко цельное*	15,00	15												
Соль*	0,30	0,3												
<b>Картофельное пюре</b>			160	2,85	8,41	25,75	172,85	0,33	0,09	14,93	78,17	106,24	3,58	0,21
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №128														
Картофель*	227,60	136,5												
Молоко цельное*	25,60	25,6												
Масло сливочное*	8,50	8,5												
Соль*	0,30	0,3												
<b>Компот "Рябинка"</b>			200	0,5	0,3	19,96	79,84	5,8	0,02	13,5	0,4	1	2	0,06
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №290														
Смесь ягод(рябинка)	20,00	20												
Сахар*	10,00	10												
<b>Хлеб пшеничный</b>			30	2,3	0,24	26,6	130,4		0,03		6	19,5	4,2	0,3
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	30,00	30												
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>			30	2,55	0,5	10	64,26		0,06		17,07	74,6	27,9	1,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												
<b>Итого:</b>				<b>47,22</b>	<b>48,18</b>	<b>189,18</b>	<b>1339,96</b>	<b>30,81</b>	<b>0,78</b>	<b>409,57</b>	<b>714,19</b>	<b>815,13</b>	<b>161,43</b>	<b>8,75</b>

5 день

Химический состав

Наименование пищевых веществ

Передан через Диадок 24.10.2022 10:55 GMT+03:00  
2eadb190-e84a-4044-b0bc-4c06c17db22b

Страница 6 из 8



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
<b>Завтрак</b>			<b>680</b>	<b>21,05</b>	<b>17,81</b>	<b>80,56</b>	<b>590,96</b>	<b>380,58</b>	<b>0,39</b>	<b>154,06</b>	<b>336,58</b>	<b>290,6</b>	<b>106,64</b>	<b>10,42</b>
<b>Омлет натуральный, со сливочным маслом</b>			210	13,5	12,2	8,99	207,26	10,1	0,19	143	132,58	120,5	49,84	4,04
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №211														
	Меланж*	160,00	160											
	Молоко цельное*	60,00	60											
	Масло сливочное*	10,00	10											
	Масло растительное*	2,00	2											
	Соль*	0,50	0,5											
<b>Фрукты свежие (яблоки)</b>			220	0,88	0,88	21,56	99	363	0,06	0,06	35,2	24,02	19,8	4,84
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №752														
	Яблоки*	220,00	220											
<b>Кофейный напиток на цельном молоке 150/10/6</b>			200	2,86	4,18	14,3	108,5	7,48	0,07	11	156,2	89,98	22	0,44
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №11.52														
	Кофейный напиток*	6,00	6											
	Молоко цельное*	150,00	150											
	Сахар*	10,00	10											
<b>Хлеб пшеничный</b>			30	2,3	0,24	26,6	130,4		0,03		6	19,5	4,2	0,3
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
	Хлеб пшеничный*	30,00	30											
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>			20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
	Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20											
<b>Обед</b>			<b>785</b>	<b>29,5</b>	<b>32,64</b>	<b>112,86</b>	<b>821,15</b>	<b>14</b>	<b>0,24</b>	<b>261</b>	<b>373,04</b>	<b>358,74</b>	<b>51,7</b>	<b>4,27</b>
<b>Суп из овощей</b>			255	3,4	8,54	12,4	123	10	0,07	23,6	105	56,04	10,9	0,42
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №99														
	Капуста*	25,00	20											
	Картофель*	83,33	50											
	Морковь*	13,33	10											
	Лук репчатый*	11,90	10											
	Горошек зелёный*	11,54	7,5											
	Масло растительное*	2,00	2											
	Соль*	0,30	0,3											
	Сметана*	5,00	5											
<b>Наггетсы "Детские"</b>			100	16,5	16,5	8	243,38	4	0,11	129	89	60,2	33,8	1,52
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №265														
	Наггетсы "Детские"(пром. Пр-ва)	110,00	110,0											
	Масло растительное	2,50	2,5											
<b>Рагу овощное</b>			180	5,8	7,2	28,2	157,3			48	163	90		1,23
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №7.36														
	Картофель*	124,00	74,4											
	Морковь*	28,80	21,6											
	Капуста*	60,00	48											
	Лук репчатый*	26,90	22,6											
	Масло растительное*	2,50	2,5											
	Соль*	0,40	0,4											
	Томатная паста*	1,20	1,2											
<b>Компот "Лесная сказка"</b>			200			19,96	79,84			60,4	6,04	120		0,6
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №279														
	Смесь ягод (клюква, брусника, смородина черная)*	20,00	20											



Сахар*	10,00	10												
<b>Хлеб пшеничный</b>			50	3,8	0,4	44,3	217,63		0,06		10	32,5	7	0,5
Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	50,00	50												
<b>Итого:</b>				<b>50,55</b>	<b>50,45</b>	<b>193,42</b>	<b>1412,11</b>	<b>394,58</b>	<b>0,63</b>	<b>415,06</b>	<b>709,62</b>	<b>649,34</b>	<b>158,34</b>	<b>14,69</b>

Зам.директора по производству

Истомина О.Л.

Главный технолог

Гольшева А.А.

Идентификатор документа 2eadb190-e84a-4044-b0bc-4c06c17db22b

Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»



Подписи отправителя:		Владелец сертификата: организация, сотрудник МУНИЦИПАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ГОРОДА КУРГАНА "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ" МИШКАРЕВ АЛЕКСАНДР БОРИСОВИЧ, ДИРЕКТОР	Сертификат: серийный номер, период действия 01D63BBE0025AFC9A441EFCEFD9C86A4E6 с 05.10.2022 14:22 по 05.01.2024 14:22 GMT+03:00	Дата и время подписания 24.10.2022 10:55 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа
Подписи получателя:		Волосникова Зинаида Александровна	71673CB48F0FB701A60E171EE99FEE405907405C с 12.01.2022 14:42 по 12.04.2023 14:42 GMT+03:00	24.10.2022 14:58 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа