

"СОГЛАСОВАНО":
 Директор МБОУ "СОШ № 40"
 З.А. Волосникова

 (подпись)

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор МУП "Комбинат питания"
 Мишкарев А.Б.

 (подпись)

**Примерное десятидневное цикличное меню для организации бесплатного горячего питания обучающихся
 в МБОУ «СОШ № 40» для возрастной категории от 12 до 18 лет
 (завтрак)(не менее 20% суточного рациона).**

		1 день											76(руб)			
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		
Завтрак			610													
Тефтели в соусе			130	10,9	13	7,04	188,76	12	0,24	146,15	24,19	131,7	28,08	1,51		
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь.2008г №202																
	Тефтели (пром-ного пр-ва)*	117,00	117													
	Масло растительное*	2,00	2													
	Мука в/с*	1,35	1,35													
	Морковь*	3,00	3													
	Лук репчатый*	2,00	2													
	Томатная паста*	3,00	3													
	Сахар*	0,30	0,3													
	Соль*	0,50	0,5													
	Лавровый лист*	0,10	0,1													
Каша гречневая			180	3,6	4,13	36,96	199,41		0,19	23,52	12,1	158,22	109,62	3,63		
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №508																
	Крупа гречневая*	60,00	60													
	Масло сливочное*	6,00	6													
	Соль*	0,40	0,4													
Поджаривка: Икра свекольная			40	0,95	3,23	5,17	53,55	13,5	0,02	8,56	15,47	24,66	7,6	0,7		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124																
	Лук репчатый*	7,00	7													
	Свёкла*	30,00	30													
	Томатная паста*	11,00	11													
	Сахар*	0,50	0,5													
	Масло растительное*	3,20	3,2													
	Лимонная кислота*	0,30	0,3													
	Соль*	0,10	0,1													
Кефир с сахаром			210	5,6	6,4	18,19	152,76	1,4	0,06	0,04	240	190	28	0,2		
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №698																
	Кефир*	207,00	200													
	Сахар*	10,00	10													
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	14,6	69,76		0,03		6	19,5	4,2	0,33		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																
	Хлеб пшеничный*	30,00	30													
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		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													
Итого:				24,81	27,26	89,06	700,82	26,9	0,58	178,27	304,38	360,68	188,3	7,17		



2 день														76(руб)	
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	
Завтрак			690												
Бутерброд горячий с сыром и маслом сливочным			50	5,2	7,91	14,7	150,79	4,88	0,04	51,99	68,7	97,5	10,11	0,51	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №10															
	Сыр*	15,15	15												
	Масло сливочное*	5,00	5												
	Хлеб пшеничный*	30,00	30												
Каша молочная пшенная с курагой, со сливочным маслом			210	8,86	11,7	32,8	271,94	1,1	0,19	117,32	99,9	231,7	65,9	1,6	
Сборник рецептов обучающихся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-8к-2020(7-11лет)															
	Крупа пшено*	40,00	40												
	Молоко цельное*	150,00	150												
	Курага*	8,00	8												
	Сахар*	5,00	5												
	Соль*	0,30	0,3												
	Масло сливочное*	10,00	10												
Какао на цельном молоке (130/15/3)			200	4,04	4,85	17,5	129,81	2,02	0,04	22,19	106	132	20,6	0,19	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №693															
	Какао*	3,00	3												
	Молоко цельное*	130,00	130												
	Сахар*	15,00	15												
Сок фруктовый т/п			200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9	
	Сок(т/п)*	200,00	200												
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,19	0,4	10,65	54,96		0,06		9,9	54,9	16,2	1,26	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
	Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												
Итого:				20,39	24,86	96,85	682	14	0,33	216,5	342,5	594,4	140,81	5,46	
3 день														76(руб)	
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	
Завтрак			570												
Котлета "Детская"			120	17,2	15	24,56	302,04	0,42	0,06	6,6	187,2	164,6	21,6	2,4	
Лечебное питание детей в стационарах №2.6															
	Говядина*	82,00	82												
	Лук репчатый*	10,00	10												
	Хлеб пшеничный*	20,00	20												
	Яйцо*	3,20	3,2												
	Хлеб пшеничный (для сухарей)*	14,90	9,6												
	Соль*	0,60	0,6												
	Масло растительное*	1,20	1,2												
Рагу овощное			200	3,3	3,6	20,64	128,16	19,07	0,11	233,27	52,47	95,58	39,88	1,53	
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №7.36															
	Картофель*	94,00	94												
	Морковь*	26,00	26												
	Капуста*	53,00	53												
	Лук репчатый*	27,00	27												
	Масло растительное*	4,00	4												
	Соль*	1,00	1												



Томатная паста*	2,00	2												
Компот "Ягодка"			200	0,22	0,08	9,97	41,48	22,84	0,06	1,91	9,4	6,8	6,16	0,26
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №635														
Смесь ягод (вишня, смородина черная, клубника)*	25,00	25												
Сахар*	7,00	7												
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	14,6	69,76		0,03		6	19,5	4,2	0,33
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	30,00	30												
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		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												
Итого:				24,48	19,18	76,87	578,02	42,33	0,3	241,78	261,67	323,08	82,64	5,32

4 день

76 (руб)

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	
Завтрак			607												
Фишболы в сметанном соусе			140	8,4	11,4	9,3	173,4	1,9	0,1	66,5	124,1	240,2	49,1	1,5	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №394															
Минтай*	120,69	70													
Крупа рис круглозерный*	3,00	3													
Хлеб пшеничный*	10,00	10													
Молоко цельное*	20,00	20													
Лук репчатый*	14,00	14													
Яйцо*	9,00	9													
Мука в/с*	9,00	9													
Соль*	0,30	0,3													
Масло растительное*	2,00	2													
Сметана*	20,00	20													
Масло сливочное*	2,00	2													
Мука в/с*	3,00	3													
Соль*	0,30	0,3													
Петрушка (сушеная)*	0,10	0,1													
Картофельное пюре			180	4,04	7,3	21,49	167,82	12,5	0,19	39,12	85,52	123,12	36	1,43	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №128															
Картофель*	154,00	154													
Молоко цельное*	36,00	36													
Масло сливочное*	8,00	8													
Соль*	1,00	1													
Напиток из плодов шиповника			200	0,85		12,4	53	275	0,02	122,5	15	4,25	4,25	6,25	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №705															
Шиповник*	25,00	25													
Сахар*	7,00	7													
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02		4	13	2,8	0,22	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	20,00	20													
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		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													
Пряник			47	2,9	0,94	36,24	165,02		0,04		5,17	23,5		0,33	
Пряник(пром.пр-во)*	47,00	47													
Итого:				19,18	20,06	96,25	642,26	289,4	0,41	228,12	240,8899	429,8470	4062,8ed3	5abfc010c370	53

Передан через Диадок 30.08.2023 14:24 GMT+03:00

240,8899429-84704062-8ed35abfc010c37053

Страница 3 из 8



5 день														76(руб)
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
Завтрак			550											
Омлет натуральный, со сливочным маслом			260	17,14	18,7	15,6	299,26	1,5	0,12	261,9	99,6	400,01	30,86	4,5
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №340														
	Яйцо*	200,00	200											
	Молоко цельное*	75,00	75											
	Масло сливочное*	10,00	10											
	Масло растительное*	5,00	5											
	Соль*	1,30	1,3											
Пастила фруктовая			15	0,15	0,1	20,3	82,7	11	0,05		3,15	1,65	1,05	0,6
	Пастила фруктовая*	15,00	15											
Чай с сахаром и молоком			200	3,22	2,6	11,72	83,16	1,5	0,04	13	129,9	106,5	22,8	1,66
Сборник рецептов обучающихся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-6ги-2020(7-11 лет)														
	Чай*	2,00	2											
	Молоко цельное*	75,00	75											
	Сахар*	7,00	7											
Хлеб пшеничный			40	3,04	0,32	19,44	92,8		0,04		8	26	5,6	0,4
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
	Хлеб пшеничный*	40,00	40											
Хлеб ржано- пшеничный			35	2,5	0,45	12,4	63,65		0,07		11,55	64,05	18,9	1,4
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
	Хлеб-ржано пшеничный*	35,00	35											
Итого:				26,05	22,17	79,46	621,57	14	0,32	274,9	252,2	598,21	79,21	8,56
6 день														76(руб)
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
Завтрак			560											
Чахобили			110	11,26	3,8	7,81	110,48	13,74	0,07	123	5,83	147,95	23,1	1,54
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №493														
	Гуляш куриный (пром. пр-ва)*	75,00	75											
	Лук репчатый*	50,00	50											
	Томатная паста*	14,00	14											
	Мука в/с*	2,00	2											
	Масло растительное*	2,50	2,5											
	Соль*	0,30	0,3											
	Лимонная кислота*	0,10	0,1											
	Сахар*	0,50	0,5											
	Чеснок сушеный*	0,05	0,05											
	Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05											
Макаронны отварные			180	6,23	7,7	40,07	254,5		0,11	52,92	15,22	58,83	10,14	1,01
Лечебное питание детей в стационарах №8.1														
	Макаронные изделия*	63,00	63											
	Масло сливочное*	8,00	8											
	Соль*	1,00	1											
Кефир с сахаром			210	5,6	6,4	18,19	152,76	1,4	0,06	0,04	240	190	28	0,2
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №698														
	Кефир*	207,00	200											
	Сахар*	10,00	10											



Хлеб пшеничный			40	3,04	0,32	19,44	92,8		0,04		8	26	5,6	0,4		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																
Хлеб пшеничный*			40,00	40												
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		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												
Итого:						27,59	18,48	92,61	647,12	15,14	0,32	175,96	275,65	459,38	77,64	3,95
7 день														76(руб)		
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		
Завтрак			680													
Бутерброд горячий с сыром и маслом сливочным			50	5,2	7,91	14,7	150,79	4,88	0,04	51,99	68,7	97,5	10,11	0,51		
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №10																
Сыр*			15,15	15												
Масло сливочное*			5,00	5												
Хлеб пшеничный*			30,00	30												
Каша молочная рисовая, с маслом сливочным			210	6,7	10,8	32,5	254	0,8	0,12	83,52	67,1	178,2	36,9	0,5		
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №311																
Крупа рис круглозерный*			40,00	40												
Сахар*			5,00	5												
Масло сливочное*			10,00	10												
Соль*			0,30	0,3												
Молоко цельное*			150,00	150												
Кофейный напиток на цельном молоке (4/10/160)			200	4,83	3,9	17,1	122,82	1,95	0,06	19,5	184	135	21	0,31		
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №689																
Кофейный напиток*			4,00	4												
Молоко цельное*			160,00	160												
Сахар*			10,00	10												
Сок фруктовый т/п			200	0,1		24	96,4	9	0,02	25	24	22	12	3		
Сок(т/п)*			200,00	200												
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		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												
Итого:						18,29	22,87	95,4	660,59	16,63	0,28	180,01	350,4	469,3	90,81	5,12
8 день														76(руб)		
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		
Завтрак			570													
Запеканка картофельная с мясом, со сливочным маслом			260	18,45	17,37	35,8	373,33	8,6	0,55	80	232,3	150,2	58,3	2,54		
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №210																
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*			70,00	70												
Гуляш куриный (пром. пр-ва)*			36,00	36												
Картофель*			234,00	234												
Лук репчатый*			25,00	25												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*			8,30	5												
Масло растительное*			3,00	3												
Соль*			0,70	0,7												
Масло сливочное*			10,00	10												
Подгарнировка: Маринад овощной с томатом			60	0,72	5,64	4,2	70,44	1,68	0,02	197,76	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	



Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №78															
Морковь*	36,00	36													
Лук репчатый*	10,00	10													
Томатная паста*	5,00	5													
Масло растительное*	6,00	6													
Лимонная кислота*	0,10	0,1													
Сахар*	0,60	0,6													
Соль*	0,60	0,6													
Чай фруктовый №14			200	0,3		15	40,8	9,64	0,2	68	8,3	11	7,1	0,87	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №376															
Чай*	2,00	2													
Смесь ягод (клюква, брусника, смородина черная)*	20,00	20													
Сахар*	7,00	7													
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	14,6	69,76		0,03		6	19,5	4,2	0,33	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	30,00	30													
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		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													
Итого:				23,23	23,51	76,7	590,91	19,92	0,84	345,76	273,24	243,22	93,96	4,9	
9 день 76(руб)															
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	
Завтрак			580												
Шницель натуральный			100	15,6	20,3	12,5	295,1		0,68	49	100,95	158,35	22,93	1,2	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №265															
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	96,00	96													
Соль*	0,50	0,5													
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	20,31	13													
Яйцо*	6,00	6													
Масло растительное*	1,80	1,8													
Капуста тушеная			200	4,2	4,6	19,88	137,72	33,13	0,06	137,3	109,34	81,63	35,25	1,58	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №534															
Капуста*	229,00	229													
Масло растительное*	2,50	2,5													
Морковь*	5,00	5													
Лук репчатый*	9,00	9													
Томатная паста*	15,00	15													
Мука в/с*	4,00	4													
Сахар*	2,50	2,5													
Соль*	0,40	0,4													
Петрушка (сушеная)*	0,10	0,1													
Компот "Фруктово-ягодный"			200	0,2	0,2	12,2	51,4	31,54	0,02	2,53	9	7	6	0,5	
Сборник рецептов обучающихся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-4хн-2020 (7-11 лет)															
Смесь ягод (смородина, вишня, яблоко)*	30,00	30													
Сахар*	7,00	7													
Хлеб пшеничный			40	3,04	0,32	19,44	92,8		0,04		8	26	5,6	0,4	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	40,00	40													
Хлеб ржано- пшеничный			40	2,92	0,52	14,2	73,16		0,06						
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*	40,00	40													







Итого:			25,96	25,94	78,22	650,18	64,67	0,86	188,83	240,49	346,18	91,38	5,36	
10 день														76 (руб)
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
Завтрак			575											
Рыба, тушенная в томате с овощами			120	14,1	10,9	6,3	179,7	3,7	0,1	253	172,8	220,6	58,3	1,2
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №374														
	Минтай*	148,28	86											
	Морковь*	48,00	48											
	Лук репчатый*	48,00	48											
	Томатная паста*	6,00	6											
	Масло растительное*	3,00	3											
	Соль*	0,50	0,5											
	Сахар*	0,50	0,5											
	Лимонная кислота*	0,05	0,05											
	Лавровый лист*	0,01	0,01											
Рис припущенный			180	4,4	7,6	29,02	202,08	1,3	0,05	26	32	99,8	35,28	0,72
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №909														
	Крупа рис пропаренный*	48,00	48,0											
	Соль*	0,30	0,3											
	Масло сливочное*	5,00	5,0											
Напиток из плодов шиповника			200	0,51		13,45	55,84	330	0,02	147	18	5,1	5,1	7,5
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №705														
	Шиповник*	30,00	30											
	Сахар*	7,00	7											
Хлеб пшеничный			40	3,04	0,32	19,44	92,8		0,04		8	26	5,6	0,4
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
	Хлеб пшеничный*	40,00	40											
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		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											
Пастила фруктовая			15	0,15	0,1	20,3	82,7	11	0,05		3,15	1,65	1,05	0,6
	Пастила фруктовая*	15,00	15											
Итого:			23,66	19,18	95,61	649,7	346	0,3	426	240,55	389,75	116,13	11,22	





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

	Организация, сотрудник	Доверенность: рег. номер, период действия и статус	Сертификат: серийный номер, период действия	Дата и время подписания
Подписи отправителя:	 МУНИЦИПАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ГОРОДА КУРГАНА "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ" МИШКАРЕВ АЛЕКСАНДР БОРИСОВИЧ, ДИРЕКТОР	 Не требуется для подписания	01D63BBE0025AFC9A441EFCFD9C86A4E6 с 05.10.2022 14:22 по 05.01.2024 14:22 GMT+03:00	30.08.2023 14:24 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа
Подписи получателя:	 Муниципальное бюджетное Общеобразовательное учреждение Города Кургана "Средняя Общеобразовательная Школа № 40" Волосникова Зинаида Александровна	 Не приложена при подписании	00E9DBF1DEE4DBC1C6895C1B386FD720E6 с 14.03.2023 06:32 по 06.06.2024 06:32 GMT+03:00	31.08.2023 06:46 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа