

"СОГЛАСОВАНО"

Руководитель Заказчика

_____/Волосникова З.А./

"УТВЕРЖДЕНО"

Руководитель Исполнителя

Мишкарев А.Б.

(подпись)

Примерное десятидневное цикличное меню для организации питания обучающихся в МБОУ г. Кургана «СОШ № 40» в возрасте до 11 лет (завтрак) (не менее 20% суточного рациона).

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	
Завтрак 81(руб)			675												
Бутерброд горячий с сыром и масло сливочным			50	5,2	6,2	8,6	92,2	11	0,05	42	12	10	1	1,01	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №10															
	Сыр*	20,20	20												
	Масло сливочное*	10,00	10												
	Хлеб пшеничный*	20,00	20												
Каша молочная пшенная, с маслом сливочным			150/5	3,15	3,6	9,08	138,72	1,46	0,06	61	155,08	101,25	15,75	0,08	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №311															
	Молоко цельное*	112,50	112,5												
	Крупа пшено*	30,80	30,8												
	Сахар*	3,80	3,8												
	Масло сливочное*	5,00	5												
	Соль*	0,20	0,2												
Кофейный напиток на цельном молоке (4/10/100)			200	1,14	3,3	12,2	122,7	1,4	0,02	12	50	18	6	0,3	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №11.52															
	Кофейный напиток*	4,00	4												
	Молоко цельное*	100,00	100												
	Сахар*	10,00	10												
Сок фруктовый т/п в ассортименте			200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9	
Лечебное питание детей в стационарах №11.16															
	Сок(т/п)*	200,00	200												
Хлеб ржано- пшеничный			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												
Витаминизация 35 (руб)															
Батончик витаминизированный			50	6,32	5,68	13,44	150,4	2	0,07		40		7	1,14	
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №811															
	Батончик витаминизированный*	50,00	50												
Итого:				17,42	19,09	73,63	624,32	21,86	0,24	140,00	321,68	244,15	68,55	5,23	
2 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				



	г		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Завтрак 81(руб)			610												
Запеканка из творога "Витаминная", со сметаной			170/10	11,21	12,2	17,35	278,8	2,1	0,09	49	125,83	199,1	18,99	0,9	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №223															
	Творог*	98,30	96,3												
	Морковь *	47,60	47,6												
	Крупа манная*	19,00	19												
	Яйцо	13,60	13,6												
	Сахар*	22,10	22,1												
	Масло растительное*	3,00	3												
	Сметана*	5,60	5,6												
	Соль*	0,60	0,6												
	Сметана*	10,00	10												
Чай с сахаром и шиповником			200			14,97	59,88	105	0,16	58	12	2	5	0,3	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №376															
	Сахар*	7,00	7												
	Чай*	2,00	2												
	Шиповник*	10,00	10												
Хлеб пшеничный			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												
Витаминизация 35 (руб)															
Молоко обогащенное			200	6	6,4	9,4	120	17	0,3	180	78		23	1,5	
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №11.8															
	Молоко обогащенное т/п*	200,00	200												
Итого:				19,51	18,84	68,32	589,08	124,10	0,58	287,00	221,83	220,60	51,19	3,00	
3 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	
Завтрак 81(руб)			770												
Котлета рыбная "Любительская"			100	8,21	7,9	5,2	143,7	3,1	0,11	23	119,8	139,3	31,79	1,9	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №390															
	Филе рыбы	117,24	68												
	Морковь *	20,00	20												
	Хлеб пшеничный*	8,00	8												
	Лук репчатый *	6,70	6,7												
	Молоко цельное*	10,00	10												
	Яйцо*	10,00	10												
	Хлеб пшеничный (для сухарей)*	9,38	6												
	Соль*	0,30	0,3												
	Масло растительное*	3,00	3												
Подгарнировка: Маринад овощной с томатом			70	0,69	2,13	3,22	24,22	15,4	0,05	84	8,82	16,38	12,6	0,56	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124															
	Морковь *	42,00	42												
	Лук репчатый *	10,50	10,5												
	Томатная паста*	4,20	4,2												
	Масло растительное*	3,00	3												
	Лимонная кислота*	0,26	0,26												
	Сахар*	0,60	0,6												
	Соль*	0,30	0,3												



Рис припущенный	150	3,9	5,7	27	186		0,05	59	61	34	9	0,4		
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №305														
Крупа рис пропаренный*	40,00	40												
Масло сливочное*	3,50	3,5												
Соль*	0,30	0,3												
Сок фруктовый т/п в ассортименте	200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9		
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
Сок(т/п)*	200,00	200												
Хлеб ржано- пшеничный	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												
Витаминизация 35 (руб)														
Кисель витаминизированный "Витошка"	200			24	95	20,1	0,3	130						
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №11.8														
Кисель "Витошка"*	25,00	25												
Хлеб витаминизированный	20	1,92	0,24	12,24	86,94		0,1		21,5	13	2,8	0,65		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб витаминизированный*	20,00	20												
Итого:			17,37	16,47	102,86	674,62	44,60	0,67	321,00	286,19	355,58	112,09	7,21	
4 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
Завтрак 81(руб)			540											
Жаркое с мясом			250	8,21	12	17,81	201,11	22,22	0,05	78,11	47,78	16,67	17,78	0,81
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №111														
Гуляш из мяса (пром-ного пр-ва)*	77,80	77,8												
Картофель *	133,30	133,3												
Лук репчатый *	27,80	27,8												
Морковь *	22,20	22,2												
Масло растительное*	3,30	3,3												
Томатная паста*	4,40	4,4												
Масло сливочное*	11,10	11,1												
Соль*	0,60	0,6												
Кефир с сахаром	200	5,2	5	19,1	172,68	1,4	0,06	65	130	180	14	0,7		
Сб.тех.норм."Хлебпродинформ",М.,1996г ч1 №645														
Кефир*	207,00	200												
Сахар*	10,00	10												
Хлеб пшеничный	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												
Хлеб ржано- пшеничный	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												
Витаминизация 35 (руб)														
Батончик витаминизированный	50	6,32	5,68	13,44	150,4	2	0,07		40		7	1,14		
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №811														
Батончик витаминизированный*	50,00	50												
Итого:			22,77	17,47	77,19	657,01	25,62	0,24	143,11	228,84	285,27	72,48	2,65	



5 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	
Завтрак 81(руб)			730												
Тефтели с соусом			100/30	11,35	11,21	24,53	209,5	14	0,2	56	226,37	139,45	18,08	1,85	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №202															
Тефтели (пром-ного пр-ва):			117,00	117											
Мясо п/ф			64,30	64,3											
Молоко*			38,00	38											
Крупа рис круглозерный*			5,00	5											
Хлеб пшеничный*			11,00	11											
Яйцо*			2,40	2,4											
Соль*			0,50	0,5											
Хлеб пшеничный (для сухарей)*			6,16	4											
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											
Каша гречневая по "Купечески"			150	2,8	5,6	18,8	135,46	1,2	0,07	65	60,31	42,36	8,9	0,5	
Лечебное питание детей в стационарах №8.4															
Крупа гречневая*			45,00	45											
Масло сливочное*			10,00	10											
Морковь *			15,00	15											
Лук репчатый *			20,00	20											
Масло растительное*			2,00	2											
Соль*			0,30	0,3											
Сок фруктовый т/п в ассортименте			200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9	
Лечебное питание детей в стационарах №11.16															
Сок(т/п)*			200,00	200											
Хлеб ржано- пшеничный			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											
Витаминизация 35 (руб)															
Напиток витаминизированный "Витошка"			200			19	80	20	0,3	120				0,4	
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №11.8															
Напиток "Витошка"**			20,00	20											
Хлеб витаминизированный			20	1,92	0,24	12,24	86,94		0,1		21,5	13	2,8	0,65	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб витаминизированный*			20,00	20											
Итого:				18,72	17,55	105,77	650,66	41,20	0,73	266,00	383,25	347,71	85,68	7,10	
6 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	
Завтрак 81(руб)			675												
Бутерброд горячий с сыром и маслом сливочным			60	7,89	9,38	10,3	104,18	12	0,09	45	18,5	72,7	1,5	1,5	



Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №10															
	Сыр*	20,20	20												
	Масло сливочное*	10,00	10												
	Хлеб пшеничный*	30,00	30												
Каша молочная рисовая с маслом сливочным				150/5	3,25	2,9	11,1	116,5	5,46	0,01	92,02	64,25	50,25	10,75	0,21
Лечебное питание детей в стационарах №6.3															
	Крупа рис круглозерый*	30,00	30												
	Молоко цельное*	112,50	112,5												
	Сахар*	3,40	3,4												
	Масло сливочное*	5,00	5												
	Соль*	0,20	0,2												
Какао на цельном молоке (200/7/2)				200	5,34	5,3	16,2	148,7	1,6	0,03	40	105	70	18	0,4
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №11.8															
	Какао*	2,00	2												
	Молоко цельное*	200,00	200												
	Сахар*	7,00	7												
Сок фруктовый т/п в ассортименте				200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9
Лечебное питание детей в стационарах №11.16															
	Сок(т/п)*	200,00	200												
Хлеб ржано- пшеничный				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												
Витаминизация 35 (руб)															
Батончик витаминизированный				40	6,32	5,68	13,44	150,4	2	0,07		40		7	1,14
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №811															
	Батончик витаминизированный*	40,00	40												
Итого:					24,41	23,57	81,35	640,08	27,06	0,24	202,02	292,35	247,55	76,05	5,97
7 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	
Завтрак 81(руб)			695												
Бутерброд с сыром			40	5,2	7,5	7,3	122	1	0,2	15,4	25,4	2,54	2,89	0,01	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №1															
	Сыр*	10,10	10												
	Хлеб пшеничный*	30,00	30												
Омлет с картофелем (запеченный), со сливочным маслом				200/5	15,94	18,14	22,82	248,08	8,65	0,18	130,2	178,76	152,44	13,44	1,37
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могилный №211															
	Яйцо*	94,00	94												
	Молоко цельное*	35,30	35,3												
	Картофель *	129,30	129,3												
	Масло растительное*	5,00	5												
	Соль*	0,90	0,9												
	Масло сливочное*	5,00	5												
Сок фруктовый т/п в ассортименте				200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9
Лечебное питание детей в стационарах №11.16															
	Сок(т/п)*	200,00	200												
Хлеб ржано- пшеничный				30	2,55	0,5	10	64,26		0,06					
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															



Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												
Витаминизация 35 (руб)														
Кисель витаминизированный "Витошка"			200		24	95	20,1	0,3	130					
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №11.8														
Кисель "Витошка"	25,00	25												
Хлеб витаминизированный			20	1,92	0,24	12,24	86,94		0,1		21,5	13	2,8	0,65
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб витаминизированный*	20,00	20												
Итого:				25,71	26,38	97,56	690,78	35,75	0,84	300,60	300,73	320,88	75,03	5,73

8 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
Завтрак 81(руб)			530											
Филе куриное "Нежность"			110	8,58	7,02	9,45	123,7	6,9	0,1	51	109,88	25,02	30	1

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №493

Грудка куриная*	111,78	81,6												
Масло растительное*	2,50	2,5												
Лук репчатый *	20,00	20												
Морковь *	20,00	20												
Мука в/с*	2,00	2												
Томатная паста*	5,00	5												
Сметана*	7,00	7												
Соль*	0,50	0,5												
Макаронны отварные			150	2,7	3,48	15,6	158,8		0,04	32	12,72	8,21	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												
Кефир с сахаром			200	5,2	5	19,1	172,68	1,4	0,06	65	130	180	14	0,7

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

Кефир*	207,00	200												
Сахар*	10,00	10												
Хлеб пшеничный			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												
Витаминизация 35 (руб)														
Батончик витаминизированный			40	6,32	5,68	13,44	150,4	2	0,07		40		7	1,14

Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №811

Батончик витаминизированный*	40,00	40												
Итого:				25,1	21,42	84,19	735,98	10,3	0,3	148	298,6	232,73	57,73	3,34

9 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
Завтрак 81(руб)			795											
Рыба, запеченная с картофелем по-русски			250	14,33	14,4	25,07	312,27	1	0,09	86,67	159,07	115,33	4,67	0,13

Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могилынский №229

Филе рыбы	105,17	61												
-----------	--------	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Картофель *	130,70	130,7													
Масло сливочное*	5,30	5,3													
Мука в/с*	5,30	5,3													
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	6,25	4													
Соль*	0,20	0,2													
Масло сливочное*	5,00	5													
Масло растительное*	3,00	3													
Маринад овощной с томатом			100	0,98	3,18	4,6	34,6	22	0,06	95	12,6	23,4	18	0,6	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124															
Морковь *	60,00	60													
Лук репчатый *	15,00	15													
Томатная паста*	6,00	6													
Масло растительное*	10,00	10													
Лимонная кислота*	0,40	0,4													
Сахар*	0,80	0,8													
Соль*	1,00	1													
Сок фруктовый т/п в ассортименте			200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9	
Лечебное питание детей в стационарах №11.16															
Сок(т/п)*	200,00	200													
Хлеб пшеничный			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													
Витаминизация 35 (руб)															
Кисель витаминизированный "Витошка"			200			24	95	20,1	0,3	130					
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №11.8															
Кисель "Витошка"*	25,00	25													
Хлеб витаминизированный			25	1,92	0,24	12,24	86,94		0,1		21,5	13	2,8	0,65	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб витаминизированный*	20,00	20													
Итого:				18,86	17,98	104,84	690,33	49,10	0,57	336,67	255,17	243,03	56,27	3,48	
10 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	
Завтрак 81(руб)			680												
Котлета "Детская"			100	9,62	11,09	14,99	174,5		0,07	0,01	97,2	113,67	20,3	1,52	
Лечебное питание детей в стационарах №2.6															
Мясо п/ф	67,80	67,8													
Лук репчатый *	8,30	8,3													
Хлеб пшеничный*	16,70	16,7													
Яйцо*	2,70	2,7													
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	12,50	8													
Соль*	0,50	0,5													
Масло растительное*	1,00	1													
Капуста тушеная			160	3,38	2,33	15,8	149,33	62,8	0,05	109,87	83,2	64	10,8	0,43	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №321															
Капуста*	183,50	183,5													
Масло растительное*	3,20	3,2													
Морковь*	3,20	3,2													
Лук репчатый*	6,40	6,4													
Томатная паста*	3,20	3,2													



Мука в/с*	3,20	3,2												
Сахар*	2,10	2,1												
Соль*	0,30	0,3												
Компот из смеси сухофруктов			200	0,8	1	18,4	70,4	6,6	0,2	15,2	12	8,1	10,3	0,4
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №864														
Сухофрукты*	20,00	20												
Сахар*	7,00	7												
Хлеб ржано- пшеничный			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												
Витаминизация 35 (руб)														
Молоко обогащенное			200	6	6,4	9,4	120	17	0,3	180	78		23	1,5
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №11.8														
Молоко обогащенное т/п*	200,00	200												
Итого:				21,31	21,13	67,7	560,03	86,4	0,66	305,08	277	222,37	75,2	4,65

Зам.директора по производству

Истомина О.Л.

Главный технолог

Голышева А.А.

Идентификатор документа c54a73db-2379-4ad3-83de-54c8ca9ebf42

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 07.10.2022 10:39 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	10.10.2022 13:36 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа

