

Согласовано:
директор МБОУ ООШ № 26



А.А. Лоптанюк/

«16» сентября 2024г.

Утверждаю:
ИП Седышев В.И.



/В.И.Седышев/

«16» сентября 2024г.

**Примерное двухнедельное меню
горячих завтраков и обедов для учащихся с
ограниченными возможностями
в возрасте 7-11 лет, 12 лет и старше**

МБОУ ООШ №26

Сезон: Осень-Зима-Весна

*Разработано согласно сборнику рецептур на
продукцию для обучающихся во всех образовательных
учреждениях. Под редакцией: М.П. Могильного,
В.А. Тутельян, Дели Принт, 2011г.*

г.Серов

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: 1-4_СеровДОВЗ_24_26шк

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 1-4_СеровДОВЗ_24_26шк

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1*	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
173,01	Каша вязкая молочная из пшена с маслом	200/10	6,07	9,47	29,93	230,19								
15	Сыр (порциями)	40	10,56	10,64		140,24	0,08	0,32	84		400	240	22	0,32
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,04	1,3			125,78	90	14	0,13
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94
6	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,4	88								0,24
Итого за Завтрак			29,64	24,07	110,04	770,23	0,5				582,74		69,9	
Обед.														
102	Суп картофельный с бобовыми	300	0,82	0,82	2,5	22,26		0,36				13,21		0,31
371	Гренки	20	1,32	0,12	8,71	41,34								
260	Гуляш свинина	50/50	10,64	28,19	2,89	309		2		0,04	6	5,8	17	0,09
	Ризотто	150	3,8	7,14	39,6	237,59	0,08	2,72			19,41	50,9		
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8		1,49		0,03	2,26	1,56	1,27	0,31
5	Хлеб пшеничный	50	8,8	1,1	57,2	264	0,43	0,23			61,6		40,28	2,43
6	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,4	88								0,24
Итого за Обед.			28,84	37,86	161,31	1094,99	0,65	2		0,07	101,35	161	50,27	1
Итого за день			58,48	61,93	271,35	1865,22		7,6	84	0,07	6	401,47	17	6,01

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: 1-4_СеровДОВЗ_24_26шк

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 1-4_СеровДОВЗ_24_26шк

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
174,02	Каша вязкая молочная из риса с маслом	200	5,71	10,33	40,9	280	0,04	0,13	6,28		14,96	18	4,16	0,08
209	Яйца вареные	40	5,08	4,6	0,28	63	0,03		100		22	76,8		
383	Какао с молоком сгущенным	200	3,66	2,6	25,08	138,4	0,02	0,38	9,5		128	117,86	18	0,64
5	Хлеб пшеничный	60	10,56	1,32	68,64	316,8	0,52	0,28			73,92		48,34	2,92
6	Хлеб ржаной	50	3,5	0,5	23	110								0,3
Итого за Завтрак			28,51	19,35	157,9	908,2					248,48		72,6	
Обед.														
82,02	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	250/10	2,13	6,04	23,91	158,24	0,02	13,22			43,98	48,29	23,1	1,09
274	Зразы рубленые из свинины	100	7,42	20,13	7,58	240,23	0,08	0,91	16,88		27,22	84,02	12,21	0,48
309	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,55	6,95	36,56	234,85						37,57		
330	Соус сметанный	50	1,5	9,68	3,5	108					45	34	6	
389	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
5	Хлеб пшеничный	60	10,56	1,32	68,64	316,8	0,52	0,28			73,92		48,34	2,92
6	Хлеб ржаной	60	4,2	0,6	27,6	132								0,36
Итого за Обед.			33,36	44,72	187,99	1274,92			16,88		176,53	34	110,17	
Итого за день			61,87	64,07	345,89	2183,12		35,2	132,66		45	446,54	6	9,79

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)
 Рацион: 1-4_СеровДОВЗ_24_26шк

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

День: среда
 Неделя: 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)
 Возраст: 1-4_СеровДОВЗ_24_26шк

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
174,01	Каша вязкая молочная ячневая с маслом	200/10	7,31	11	39,2	286,01								0,88
338	Фрукт свежий	1												
380	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,4	0,02	0,38	10		128,78	86,56	12,88	0,08
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,26	0,14			36,96		24,17	1,46
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44								0,12
Итого за Завтрак			16,93	13,85	103,64	601,81	0,44				284,07		37,89	
Обед.														
	Суп-лапша домашняя с курой	200	2,39	2,47	21,65	153,77	0,07	14,76		0,17	11,88	48,97	20,09	0,77
	Бедро куриное запеченное	90	15,3	14,55	13,14	217,41	0,06	1	57,39		12	79,02	16	0,96
171	Каша гречневая рассыпчатая (2 вариант)	150	8,24	8,91	37,13	260,76				0,84		303,92		6,86
388	Компот из ягод (заморозка)	200	0,52	0,18	28,86	122,6		0,6	2	0,36	16	16,6	20,4	0,6
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94
6	Хлеб ржаной	30	2,1	0,3	13,8	66								0,18
Итого за Обед.			35,59	27,29	160,34	1031,74		18,51	59,39	1,37	139,58		281,32	1
Итого за день			52,52	41,14	263,98	1633,55		19,03	69,39	1,37	12	535,07	16	13,85

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)
 Рацион: 1-4_СеровДОВЗ_24_26шк

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

День: четверг
 Неделя: 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)
 Возраст: 1-4_СеровДОВЗ_24_26шк

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
279	Тефтели 2-й вариант /свин/	60/30	7,73	17,89	12,89	247,79	0,23	1,02	18		24,02	95,02	19,22	1
312	Пюре картофельное	150	3,07	4,8	20,47	137,27	0,14	18,2			37,01	86,6	27,8	0,97
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,26	0,14			36,96		24,17	1,46
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44								0,12
Итого за Завтрак			17,55	23,57	91,88	647,46						101,83		73,43
Обед.														
96,02	Рассольник ленинградский на курином бульоне	200/10	2,95	2,71	25,26	115,4	0,05	4,43			15,39	29,87	12,75	0,48
232	Рыба (горбуша) под сырной корочкой(с/г)	90	16,2	16,2	2,34	261,9			18,6	1,05		250,89		1,05
139	Капуста тушеная	150	3,1	4,87	14,17	112,67	0,07	25,8			88,8	61,5	31,5	1,27
352	Кисель "Витошка"	200			24	95	0,3	20	130	2,35				
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,26	0,14			36,96		24,17	1,46
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44								0,12
Итого за Обед.			28,93	24,64	109,29	787,37		20	148,6	3,4	219,33		106,44	
Итого за день			46,48	48,21	201,17	1434,83		49,76	166,6	3,4		526,68		8,21

Примерный Рацион:

№ рец.	Прием
1	
Завтрак	
15,5	Зап
	Мо
376	Чай
5	Хле
6	Хле
Итого за Завтрак	
Обед.	
88,02	Щи на к
	на к
295,05	Паст
376	Чай
5	Хлеб
6	Хлеб
Итого за Обед.	
Итого за день	

Примерное Рацион: 1-4

№ рец.	Прием
1	
Завтрак	
173,01	Каша в масле
15	Сыр (п
379	Кофейн
5	Хлеб п
6	Хлеб р
Итого за Завтрак	
Обед.	
102	Суп кар
371	Гренки
260	Гуляш с
171	Каша гр
	вариант
388	Компот
5	Хлеб пш
6	Хлеб рж
Итого за Обед.	
Итого за день	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: 1-4_СеровДОВЗ_24_26шк

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 1-4_СеровДОВЗ_24_26шк

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак															
15,5	Запеканка из творога с рисом	150	7,92	11,37	40,8	301,44	0,06	0,06	55,74		53,91	123,99	26,46	0,84	
	Молоко сгущенное	20	1,44	6	11,2	98		0,2	8,4	0,04		43,8		0,04	
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28	
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94	
6	Хлеб ржаной	30	2,1	0,3	13,8	66									
Итого за Завтрак			18,57	18,57	126,56	736,64					0,04	170,35		68,14	
Обед.															
88,02	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	200/10	6,14	3,97	17,38	111,46	0,04	127,63		0,05	39,81	39,6	16,22	0,65	
295,05	Паста болоньезе*	240	20,34	30	46,6	525,28	0,04	4,4		0,08	6	25,62	17	0,37	
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28	
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,26	0,14			36,96		24,17	1,46	
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44									
Итого за Обед.			33,23	34,85	122,5	899,14	1				0,13	94,3	193	48,81	1
Итого за день			51,8	53,42	249,06	1635,78	1	132,67	64,14	0,17	6	238,61	17	6,16	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)

Рацион: 1-4_СеровДОВЗ_24_26шк

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 1-4_СеровДОВЗ_24_26шк

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
173,01	Каша вязкая молочная из пшена с маслом	200/10	6,07	9,47	29,93	230,19								
15	Сыр (порциями)	40	10,56	10,64		140,24	0,08	0,32	84		400	240	22	0,32
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,04	1,3			125,78	90	14	0,13
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94
6	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,4	88								0,24
Итого за Завтрак			29,64	24,07	110,04	770,23	0,5				582,74		69,9	
Обед.														
102	Суп картофельный с бобовыми	250	0,68	0,68	2,08	18,55		0,3				11,01		0,26
371	Гренки	20	1,32	0,12	8,71	41,34								
260	Гуляш свинина	60/60	12,77	33,83	3,47	370,8	1	3		0,05	7	6,96	20	0,11
174	Каша гречневая рассыпчатая (2 вариант)	150	8,24	8,91	37,13	260,76				0,84		303,92		6,86
388	Компот из ягод (заморозка)	200	0,52	0,18	28,86	122,6		0,6	2	0,36	16	16,6	20,4	0,6
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94
6	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,4	88								0,24
Итого за Обед.			33,37	45	144,41	1113,25	0,96	3		1,25	103,48	193	264,75	1
Итого за день			63,01	69,07	254,45	1883,48	1	4,08	86	1,25	7	668,49	20	12,64

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)
 Рацион: 1-4_СеровДОВЗ_24_26шк

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

День: вторник
 Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)
 Возраст: 1-4_СеровДОВЗ_24_26шк

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
174,01	Каша вязкая молочная ячневая с маслом	200/10	7,31	11	39,2	286,01								0,88
3,03	Бутерброды с маслом и сыром_30/10/20	30/10/20	7,62	12,81	14,89	206,12	0,1	0,27	143,04		337,46	232,72	22,93	1,19
382	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6								
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,26	0,14						1,1
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44					36,96		24,17	1,46
Итого за Завтрак			25,69	28,21	115,19	813,13	0,55				604,51		47,94	
Обед.														
82,02	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	200/10	1,72	4,88	19,31	127,81	0,02	10,68			35,52	39	18,66	0,88
274	Зразы рубленые из свинины	90	6,68	18,12	6,82	216,21	0,07	0,82	15,19		24,5	75,62	10,99	0,43
309	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	5,46	5,79	30,47	195,71						31,31		
330	Соус сметанный	20	0,6	3,87	1,4	43,2								
389	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8	0,06	20			18	14	2	
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,26	0,14			14	64	24	1
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44					36,96		24,17	1,46
338	Фрукт свежий	1												0,12
Итого за Обед.			22,14	33,52	121,72	870,13			15,19		119,73	14	78,66	
Итого за день			47,83	61,73	236,91	1683,26			32,57	158,23	18	442,65	2	8,64

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)
 Рацион: 1-4_СеровДОВЗ_24_26шк

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

День: среда
 Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)
 Возраст: 1-4_СеровДОВЗ_24_26шк

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
71	Огурец свежий порционный	20	0,14	0,02	0,38	2,4	0,02	2		0,04	4,6	8,4	2,8	0,12
295	Паста болоньезе	200	16,95	25	38,83	437,75	0,03	3,67		0,07	5	21,35	14	0,31
389	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94
6	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,4	88								0,24
Итого за Завтрак			27,93	26,3	123,57	824,15		25,85		0,11	86,97	161	65,85	1
Обед.														
88,02	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	200/10	6,14	3,97	17,38	111,46	0,04	127,63		0,05	39,81	39,6	16,22	0,65
291	Плов из бройлер-цыплят	280	27,22	31,58	87,02	701,06	0,22	9,18	39,2		50,56	265,1	75,54	2,58
352	Кисель "Витошка"	200			24	95	0,3	20	130	2,35				
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94
6	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,4	88								0,24
Итого за Обед.			43,2	36,83	192,56	1206,72		20	169,2	2,4	147,33		125,66	
Итого за день			71,13	63,13	316,13	2030,87	1,43	20		2,51	5	398,45	14	9,02

Пример Рацион:

№ рец.	Прием
1	

Завтрак

268,03 Ш

205 Ри

376 Ча

5 Хл

6 Хл

338 Фр

Итого за З

Обед.

96,02 Ра

кур

279 Те

312 Пю

389 Со

5 Хл

6 Хл

Итого за О

Итого за де

Примерное

Рацион: 1-4

№ рец.	Прием
1	

Завтрак

223 Зап

Моло

15 Сыр (

376 Чай с

5 Хлеб

6 Хлеб р

Итого за Зав

Обед.

103,03 Суп

издели

44 Каша "

377 Чай с л

5 Хлеб п

6 Хлеб р

Итого за Обед

Итого за день

Среднее за пе

Итого за пери

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рацион: 1-4_СеровДОВЗ_24_26шк

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 1-4_СеровДОВЗ_24_26шк

е вещества
(г)

Mg	Fe
14	15

0,88

22,93

1,1

24,17

1,46

0,12

47,94

18,66

0,88

10,99

0,43

2

24

1

24,17

1,46

0,12

78,66

2

8,64

3/2.4.3590-20

е вещества
(г)

Mg	Fe
14	15

2,8

0,12

14

0,31

24

1

32,22

1,94

0,24

65,85

1

16,22

0,65

75,54

2,58

32,22

1,94

0,24

125,66

14

9,02

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
268,03	Шницель (свинина)_	90	10,56	27,34	10,83	333,84					6		15	0,72
205	Рис с овощами	150	3,8	7,14	39,6	237,59	0,08	2,72			19,41	50,9		
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
5	Хлеб пшеничный	20	3,52	0,44	22,88	105,6	0,17	0,09			24,64		16,11	0,97
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44								0,12
338	Фрукт свежий	1												
Итого за Завтрак			19,35	35,14	97,51	781,03	0,39				74,71	125	25,19	2
Обед.														
96,02	Рассольник ленинградский на курином бульоне_	200/10	2,95	2,71	25,26	115,4	0,05	4,43			15,39	29,87	12,75	0,48
279	Тефтели 2-й вариант /свин/_	60/30	7,73	17,89	12,89	247,79	0,23	1,02	18		24,02	95,02	19,22	1
312	Пюре картофельное_	150	3,07	4,8	20,47	137,27	0,14	18,2			37,01	86,6	27,8	0,97
389	Сок фруктовый_	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
5	Хлеб пшеничный	20	3,52	0,44	22,88	105,6	0,17	0,09			24,64		16,11	0,97
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44								0,12
Итого за Обед.			19,67	26,04	110,9	734,86			18		118,9		100,72	
Итого за день			39,02	61,18	208,41	1515,89		46,58	18		6	329,19	15	6,63

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рацион: 1-4_СеровДОВЗ_24_26шк

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 1-4_СеровДОВЗ_24_26шк

е вещества
(г)

Mg	Fe
14	15

2,8

0,12

14

0,31

24

1

32,22

1,94

0,24

65,85

1

16,22

0,65

75,54

2,58

32,22

1,94

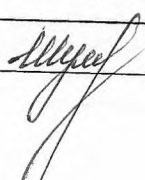
0,24

125,66

14

9,02

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
223	Запеканка из творога_	150	23,67	15,66	25,02	348,45					194	276	32	1
	Молоко сгущенное	30	2,16	9	16,8	147		0,3	12,6	0,06		65,7		0,06
15	Сыр (порциями)	20	5,28	5,32		70,12	0,04	0,16	42		200	120	11	0,16
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
5	Хлеб пшеничный	60	10,56	1,32	68,64	316,8	0,52	0,28			73,92		48,34	2,92
6	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,4	88								0,24
Итого за Завтрак			44,54	31,72	143,86	1030,37				0,06	194	276	72,62	1
Обед.														
103,03	Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне_	200	2,12	2,22	19,38	137,6	0,08	13,2		0,11	10,64	43,84	17,96	0,66
44	Каша "Царская" с курицей_	220	13,43	10,02	55,45	428,24		1		0,95		326,43		7,11
377	Чай с лимоном_	200/7	0,13	0,02	14,69	59,9		2,73			13,72	4,25	2,32	0,35
5	Хлеб пшеничный	20	3,52	0,44	22,88	105,6	0,17	0,09			24,64		16,11	0,97
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44								0,12
Итого за Обед.			20,6	12,9	121,6	775,34		1		1,06	85,84		251,07	
Итого за день			65,14	44,62	265,46	1805,71	1,24	20,09	54,6	1,12	459,54	563,02	32	12,87
Среднее за период			55,73	56,85	261,28	1767,17	1,26	5		0,99	441,65	116	202,13	1
Итого за период			557,28	568,5	2612,81	17671,71	12,62	47		9,89	4416,47	1157	2021,33	8

Составил  Калькулятор4

М.П.

Утвердил 

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

ацион: 5-11_СеровДОВЗ_24_26шк

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
73,01	Каша вязкая молочная из пшена с маслом_	250/10	7,52	11,72	37,06	285								
15	Сыр (порциями)	40	10,56	10,64		140,24	0,08	0,32	84		400	240	22	0,32
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,04	1,3			125,78	90	14	0,13
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,26	0,14			36,96		24,17	1,46
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44								0,12
Итого за Завтрак			27,93	25,9	96,53	728,24	0,4				566,58		61,01	
Обед.														
102	Суп картофельный с бобовыми	300	0,82	0,82	2,5	22,26		0,36				13,21		0,31
371	Гренки_	20	1,32	0,12	8,71	41,34								
260	Гуляш свинина_	75/75	15,96	42,29	4,34	463,5	1	3		0,06	9	8,7	25	0,14
	Ризотто_	180	4,56	8,57	47,52	285,11	0,1	3,26			23,29	61,08		
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8		1,49		0,03	2,26	1,56	1,27	0,31
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94
6	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,4	88								0,24
Итого за Обед.			33,16	53,17	159,24	1244,21	0,6	3		0,09	94,91	242	43,06	1
Итого за день			61,09	79,07	255,77	1972,45	1	8,55	84	0,09	9	414,55	25	4,97

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

ацион: 5-11_СеровДОВЗ_24_26шк

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
74,02	Каша вязкая молочная из риса с маслом_	250/10	7,43	13,43	53,18	364	0,05	0,17	8,16		19,45	23,4	5,41	0,1
209	Яйца вареные	40	5,08	4,6	0,28	63	0,03		100		22	76,8		
380	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,4	0,02	0,38	10		128,78	86,56	12,88	0,08
5	Хлеб пшеничный	50	8,8	1,1	57,2	264	0,43	0,23			61,6		40,28	2,43
6	Хлеб ржаной	50	3,5	0,5	23	110								0,3
Итого за Завтрак			27,75	21,62	154,58	914,4					241,43		60,67	
Обед.														
32,02	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне_	300/10	2,54	7,2	28,51	188,67	0,02	15,76			52,44	57,58	27,54	1,3
274	Зразы рубленые из свинины_	120	8,91	24,16	9,09	288,28	0,09	1,09	20,25		32,67	100,83	14,65	0,57
309	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,55	6,95	36,56	234,85						37,57		
330	Соус сметанный_	50	1,5	9,68	3,5	108					45	34	6	
377	Чай с лимоном_	200/7	0,13	0,02	14,69	59,9		2,73			13,72	4,25	2,32	0,35
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94
6	Хлеб ржаной	30	2,1	0,3	13,8	66								0,18
338	Фрукт свежий	1												
Итого за Обед.			28,77	49,19	151,91	1156,9			20,25		159,76	34	77,99	
Итого за день			56,52	70,81	306,49	2071,3		20,54	138,41		45	386,99	6	7,25

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: 5-11_СеровДОВЗ_24_26шк

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
174,01	Каша вязкая молочная ячневая с маслом_	250/10	9,05	13,62	48,53	354,11								1,0
338	Фрукт свежий	1												
380	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,4	0,02	0,38	10		128,78	86,56	12,88	0,0
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,9
6	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,4	88								0,2
Итого за Завтрак			21,83	16,89	133,61	766,71	0,57				327,49		46,78	
Обед.														
	Суп-лапша домашняя с курой_	300	3,59	3,71	32,47	230,65	0,11	22,14		0,25	17,82	73,45	30,13	1,1
	Бедро куриное запечённое_	100	17	16,17	14,6	241,57	0,07	2	63,77		13	87,8	18	1,0
171	Каша гречневая рассыпчатая (2 вариант)	180	9,89	10,69	44,56	312,91				1,01		364,7		8,2
388	Компот из ягод (заморозка)_	200	0,52	0,18	28,86	122,6		0,6	2	0,36	16	16,6	20,4	0,6
5	Хлеб пшеничный	50	8,8	1,1	57,2	264	0,43	0,23			61,6		40,28	2,4
6	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,4	88								0,2
Итого за Обед.			42,6	32,25	196,09	1259,73		26,27	65,77	1,62	167,87		341,01	2
Итого за день			64,43	49,14	329,7	2026,44		26,83	75,77	1,62	13	629,11	18	17,0

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-2

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: 5-11_СеровДОВЗ_24_26шк

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
279	Тефтели 2-й вариант /свин/_	70/30	8,59	19,88	14,32	275,32	0,26	1,13	20		26,69	105,58	21,36	1,1
312	Пюре картофельное_	180	3,68	5,76	24,56	164,72	0,17	21,84			44,41	103,92	33,36	1,1
377	Чай с лимоном_	200/7	0,13	0,02	14,69	59,9		2,73			13,72	4,25	2,32	0,3
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,9
6	Хлеб ржаной	30	2,1	0,3	13,8	66								0,1
Итого за Завтрак			21,54	26,84	113,13	777,14					139,86		90,52	
Обед.														
96,02	Рассольник ленинградский на курином бульоне_	250/10	3,65	3,36	31,27	142,88	0,06	5,48			19,05	36,98	15,79	0,5
232	Рыба (горбуша) под сырной корочкой(с/г)_	100	18	18	2,6	291			20,67	1,17		278,77		1,1
139	Калуста тушенная_	180	3,72	5,84	17	135,2	0,08	30,96			106,56	73,8	37,8	1,5
352	Кисель "Витошка"_	200			24	95	0,3	20	130	2,35				
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,9
6	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,4	88								0,2
Итого за Обед.			35,21	28,48	139,03	963,28		20	150,67	3,52	265,17		128,8	
Итого за день			56,75	55,32	252,16	1740,42		62,5	170,67	3,52		603,3		10,

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

ацион: 5-11_СеровДОВЗ_24_26шк

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 12 лет и старше

№	№	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
14	15	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак																
	1,0	5,5	Запеканка из творога с рисом_	250	13,2	18,95	68	502,4	0,1	0,1	92,9		89,85	206,65	44,1	1,4
			Молоко сгущенное	20	1,44	6	11,2	98		0,2	8,4	0,04		43,8		0,04
2,88	0,0	376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
		5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94
32,22	1,9	6	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,4	88								0,24
	0,2	того за Завтрак			24,55	26,25	158,36	959,6				0,04	208,21		86,2	
6,78		Обед.														
	8,02	8	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне_	250/10	7,6	4,92	21,52	138	0,05	158,02		0,06	49,29	49,03	20,08	0,8
30,13	1,1	5,05	Паста болоньезе*	280	23,73	35	54,36	612,82	0,04	5,14		0,1	7	29,89	20	0,43
18	1,0	376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
	8,2	5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,26	0,14			36,96		24,17	1,46
20,4	0,6	6	Хлеб ржаной	30	2,1	0,3	13,8	66								0,18
40,28	2,4	того за Обед.			38,78	40,9	139	1035,22	1			0,16	107,98	225	54,12	1
	0,2	того за день			63,33	67,15	297,36	1994,82	1	163,84	101,3	0,2	7	334,97	20	7,05

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)

ацион: 5-11_СеровДОВЗ_24_26шк

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 12 лет и старше

№	№	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
14	15	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак																
	73,01	15	Каша вязкая молочная из пшена с маслом_	250/10	7,52	11,72	37,06	285								
1,36	1,1	15	Сыр (порциями)	40	10,56	10,64		140,24	0,08	0,32	84		400	240	22	0,32
3,36	1,1	379	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,04	1,3			125,78	90	14	0,13
2,32	0,3	5	Хлеб пшеничный	60	10,56	1,32	68,64	316,8	0,52	0,28			73,92		48,34	2,92
2,22	1,9	6	Хлеб ржаной	50	3,5	0,5	23	110								0,3
	0,1	того за Завтрак			35,31	26,86	144,65	952,64	0,69				609,3		86,44	
0,52		Обед.														
	102	102	Суп картофельный с бобовыми	300	0,82	0,82	2,5	22,26		0,36				13,21		0,31
5,79	0,5	371	Гренки_	20	1,32	0,12	8,71	41,34								
	260	260	Гуляш свинина_	75/75	15,96	42,29	4,34	463,5	1	3		0,06	9	8,7	25	0,14
	1,1	171	Каша гречневая рассыпчатая (2 вариант)	200	10,99	11,88	49,51	347,68				1,12		405,23		9,15
37,8	1,5	388	Компот из ягод (заморозка)_	200	0,52	0,18	28,86	122,6		0,6	2	0,36	16	16,6	20,4	0,6
		5	Хлеб пшеничный	50	8,8	1,1	57,2	264	0,43	0,23			61,6		40,28	2,43
2,22	1,9	6	Хлеб ржаной	50	3,5	0,5	23	110								0,3
	0,2	того за Обед.			41,91	56,89	174,12	1371,38	1,24	3		1,54	126,79	242	342,62	1
28,8		того за день			77,22	83,75	318,77	2324,02	1	4,59	86	1,54	9	773,74	25	16,6

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион: 5-11_СеровДОВЗ_24_26шк

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
3,03	Бутерброды с маслом и сыром_30/10/20	30/10/20	7,62	12,81	14,89	206,12	0,1	0,27	143,04		337,46	232,72	22,93	1,1
174,01	Каша вязкая молочная ячневая с маслом_	250/10	9,05	13,62	48,53	354,11								1,0
382	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6								1,1
5	Хлеб пшеничный	50	8,8	1,1	57,2	264	0,43	0,23			61,6		40,28	2,4
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,9
Итого за Завтрак			36,59	31,95	183,96	1154,03		1,2	143,04		701,85		95,43	
Обед.														
82,02	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне_	300/10	2,54	7,2	28,51	188,67	0,02	15,76			52,44	57,58	27,54	1,1
274	Зразы рубленые из свинины_	100	7,42	20,13	7,58	240,23	0,08	0,91	16,88		27,22	84,02	12,21	0,4
309	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	200	7,28	7,72	40,63	260,95						41,75		
330	Соус сметанный_	50	1,5	9,68	3,5	108					45	34	6	
389	Сок фруктовый_	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1,1
5	Хлеб пшеничный	60	10,56	1,32	68,64	316,8	0,52	0,28			73,92		48,34	2,9
6	Хлеб ржаной	50	3,5	0,5	23	110								0,1
338	Фрукт свежий	1												
Итого за Обед.			33,8	46,55	192,06	1309,45			16,88		183,73	34	114,19	
Итого за день			70,39	78,5	376,02	2463,48			159,92		45	480,07	6	13,1

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: 5-11_СеровДОВЗ_24_26шк

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
71	Огурец свежий порционный_	30	0,21	0,03	0,57	3,6	0,03	3		0,06	6,9	12,6	4,2	0,1
295	Паста болоньезе	240	20,34	30	46,6	525,3	0,04	4,4		0,08	6	25,62	17	0,3
389	Сок фруктовый_	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1,1
5	Хлеб пшеничный	50	8,8	1,1	57,2	264	0,43	0,23			61,6		40,28	2,4
6	Хлеб ржаной	50	3,5	0,5	23	110								0,1
Итого за Завтрак			33,85	31,63	147,57	987,7	1	27,63		0,14	105,79	193	76,76	1,1
Обед.														
88,02	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне_	300/10	9,06	5,87	25,66	164,54	0,06	188,41		0,07	58,77	58,46	23,94	0,9
291	Плов из бройлер-цыплят_	300	29,16	33,84	93,24	751,14	0,24	9,84	42		54,17	284,04	80,94	2,7
352	Кисель "Витошка"_	200			24	95	0,3	20	130	2,35				
5	Хлеб пшеничный	60	10,56	1,32	68,64	316,8	0,52	0,28			73,92		48,34	2,9
6	Хлеб ржаной	50	3,5	0,5	23	110								0,1
Итого за Обед.			52,28	41,53	234,54	1437,48	1,78	20	172	2,42	196,46		155,32	
Итого за день			86,13	73,16	382,11	2425,18		20		2,56	6	444,72	17	11,1

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рецептурный номер: 5-11_СеровДОВЗ_24_26шк

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 12 лет и старше

№	№ рецеп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
				4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак															
2,93	1,1	03	Шницель (свинина)_	100	11,73	30,38	12,03	370,93				7		16	0,8
	1,0	05	Рис с овощами	180	4,56	8,57	47,52	285,11	0,1	3,26		23,29	61,08		
		76	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03			2,8	1,4	0,28
	1,1	5	Хлеб пшеничный	50	8,8	1,1	57,2	264	0,43	0,23		61,6		40,28	2,43
0,28	2,4	6	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,4	88							0,24
2,22	1,9	88	Фрукт свежий	1											
5,43			того за Завтрак		27,96	40,47	150,15	1068,04	0,7			122,37	139	50,96	2
Обед.															
7,54	1,3	02	Рассольник ленинградский на курином бульоне_	250/10	3,65	3,36	31,27	142,88	0,06	5,48		19,05	36,98	15,79	0,59
2,21	0,4	79	Тефтели 2-й вариант /свин/_	70/30	8,59	19,88	14,32	275,32	0,26	1,13	20	26,69	105,58	21,36	1,11
		82	Пюре картофельное_	180	3,68	5,76	24,56	164,72	0,17	21,84		44,41	103,92	33,36	1,16
		89	Сок фруктовый_	200	1		20,2	84,8	0,06	20		14	64	24	1
6		5	Хлеб пшеничный	50	8,8	1,1	57,2	264	0,43	0,23		61,6		40,28	2,43
24	1	6	Хлеб ржаной	50	3,5	0,5	23	110							0,3
8,34	2,9		того за Обед.		29,22	30,6	170,55	1041,72			20	175,35		136,89	
	0,3		того за день		57,18	71,07	320,7	2109,76		52,2	20	7	374,36	16	10,34

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рецептурный номер: 5-11_СеровДОВЗ_24_26шк


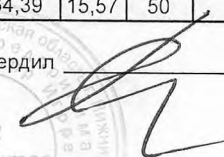
День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 12 лет и старше

№	№ рецеп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
				4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак																
Mg	Fe	223	Запеканка из творога_	200	31,56	20,88	33,36	464,6				259	368	43	1	
14	15		Молоко сгущенное	30	2,16	9	16,8	147		0,3	12,6	0,06	65,7		0,06	
		15	Сыр (порциями)	20	5,28	5,32		70,12	0,04	0,16	42	200	120	11	0,16	
4,2	0,1	76	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03			2,8	1,4	0,28	
17	0,3	5	Хлеб пшеничный	60	10,56	1,32	68,64	316,8	0,52	0,28		73,92		48,34	2,92	
24	1	6	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,4	88							0,24	
0,28	2,4		того за Завтрак		52,43	36,94	152,2	1146,52			0,06	259	368	72,62	1	
	0,3		Обед.													
6,76	1	03	Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне_	250	2,65	2,78	24,23	172	0,1	16,5		0,14	13,3	54,8	22,45	0,83
0,94	0,9	44	Каша "Царская" с курицей_	260	15,87	11,84	65,53	506,1		2		1,12	385,78		8,4	
		377	Чай с лимоном_	200/7	0,13	0,02	14,69	59,9		2,73		13,72	4,25	2,32	0,35	
0,94	2,7	5	Хлеб пшеничный	50	8,8	1,1	57,2	264	0,43	0,23		61,6		40,28	2,43	
		6	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,4	88							0,24	
34	2,9		того за Обед.		30,25	16,14	180,05	1090		2		1,26	135,3		319,45	
	0,3		того за день		82,68	53,08	332,25	2236,52	1,6	24,13	54,6	1,32	509	633,33	43	15,91
5,32			среднее за период		67,57	68,11	317,13	2136,44	1,56	5		1,09	500,99	148	244,08	1
17	11,2		того за период		675,72	681,05	3171,33	21364,39	15,57	50		10,85	5009,9	1477	2440,84	9

Составил  Калькулятор4Утвердил 

М.П.



ИП Седышев В.И.

Всего прошито, пронумеровано
и скреплено печатью

7 (семь) листов

Подпись

