Утверждено: Заместитель директора по корпоративному питанию Пис

Писаренко А.С.

2025 r.

Меню (О, АР, АЦ) 14.04.2025

2025 r.

				11000	ON POR	M EAR HA H	спопьзуютс
Маблюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жяры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
	Завтряк для 1-4 клюссов (180,00)	1					
220/2003	Чахохбили						
*********	(кислота лимонная, лаеровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука лшеничная высший сорт, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая	-	 		 	 	
302/2007	(крупв вречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2015	Чай с сахаром	200/15	0,07	0.02	15,00	60.00	T
***************************************	(сахар, чай весовой черный)	200770	0,07	20,0	,5,00	00,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	(кислота пимонная, клубника с/м. сахар) Хлеб пшеничный	30	0.07	0.00	1440	70.50	
roct	Хлеб ржано-пшеничный		2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-2018	Mroro:	20	1,43 37,20	0,32	8,42	42,90	нет
	Завтрак для 5-11 классов (265.20)		37,20	20,01	114,14	792,97	
2222222	Чахохбили						
220/2003	(кислота пимонная, лавровый лист, лук репчетый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
	Каша гречневая рассыпчатая	-	 				
302/2007	(крупа вречнеевя, масло спивочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2015	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	
	(сахар, чай весовой черный)	1 200/10	0,07	0,02	10,00	00,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом	100	0,13	0,07	28,86	116,67	HÈT
	(кислота лимонная, ктубника с/м, сахар)	<u> </u>					
FOCT	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31003-2010	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого: Обед для 1-4 классов (270.12)	ļ	44,25	24,43	128,16	908,41	
39/2007	Салат Школьный /без лука/		2.00			05.00	
38/2007	(горошек зеленый консервированный, масло растительнов, озурцы консервированные, свекла, ссль)	60	0,89	5,06	3,94	65,02	HOT
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капусты сеежий, лаеровый лист, лук репчатый, масло рестительное, морковь, соль, тометная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
~~~	Птица отварная к первым блюдам		<b> </b>				***************************************
288/2017	(лук репчетый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АΠ	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
392/2017	Пельмени отварные	205	0,03	4,13	0,04	37,40	выпекание
~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	(масло сливочное, пельмени с/м детские, соль)	*00	0,00	4,70	0,04	W/, W	
384/2003	Компот из вишни свежемороженной	200	0,18	0,08	17,18	69,10	варка
	(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
FOCT 31805-2018	Хлеб пшеничный		1.43	0,32	8,42	42,90	
71000-2010	Хлеб ржано-пшеничный итого:	20	11,34	16,25	59,76	42,90	нет
	улого: : Обед для 5-11 классов (291.18)		11,34	10,25	59,70	497,40	
39/2007	Салат Школьный /без лука/	100	1,48	8,48	6,57	108,85	нет
00/2001	(зорошех заленый консервированный, масло растительное, озурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,70	V ₁ -1-0	0,07		1101
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капусты с свежий, павровый лист, лук релчатый, масло растительное, морковь, соль, томатнея паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грубки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
ΑП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
392/2017	Пельмени отварные (масло сливочное, пельмени с/м детокие, соль)	260	0,05	8,25	80,0	74,80	выпекание
384/2003	Компот из вишни свежемороженной	200	0,18	80,0	17,18	69,10	варка
	(вишня с/м, кислота лимоннея, сахар)	6/00			28,98	141,00	
	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67		141,00 85,80	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86 14,57	0,63 24,32	16,83 78,08	596,84	нет
	Итого: Полдник для 1-4 классов (60.60)		14,5/	24,32	/ 0,08	000,04	
	Блинчики жареные (блинчики маспо распительнов)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекания
	Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ	200					нет
	Moro:		9,00	14,00	58,00	338,00	
	MIGIO: S			[
	итого: Полдник для 5-11 классов (70.70)						
679/1996	Полдняк для 5-11 классов (70.70) Блинчики жареные	150		2,40		21,58	выпекание
679/1996	Полдняк для 5-11 классов (70.70)	150		2,40	-	21,58	выпекани є нет

	iipnminoio anneimia.	0/./
Инженер-технолог:		<u> Шапошникова Е.В.</u>
		The settle desugary
Ведущий специалист:		Officely Dedoposa K.A.
Заведующий производс	MAGM:	IN PEOPLEER E.P.
Sauce 350 Mark 11,000 State Con-	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

ССИ (Сорганизация)

Утверждено: Заместитель директора по корпоративному литанию

Писаренко А.С

2025 r

Меню (Д) 14.04.2025

COFRACOBAHO CONTROL OF CONTROL OF

№ блюда по					307-1-100	N PATTHE N	спользуются
Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда Завтрак для 1-4 классов (180,00)	Выход блюдя	Белия	Жиры	Od - NOC	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
220/2003	Чахохбили без муки (кислюте пимонная левровый пист лук репчатый, масло растительное, соль, томатная пасте, цыплята брайлеры с/м;	150	20,89	23,35	4,35	311,93	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло стивочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2007	Чай без сахара [май веросой черный]	200		 	0,00	0,01	верка
338/2015	най весовой черный Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	Хлеб пшеничный	30.	2,37	0,33	14,49	70,50	нет:
	Хлеб ржано-пшеничный итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<u> </u>	Завтрак для 5-11 классов (285.20)	 	34,19	30,29	74,01	712,09	
	Чахохбили бөз мүки (кислоте пимонная лаеровый лист лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, цыплята боойлеры с/м)	175	27,58	30,11	4,35	399,69	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масле сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2007	Чай без сахара (чай еесовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0.90	0,20	8,10	43,00	нет
гост	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого: Обед для 1-4 классов (279.12)		43,83	38,34	86,57	872,10	
	Салат Школьный /без лука/ (ворошек зеленый консервированный, масло растительное, озурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,89	5,06	3,94	65,02	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (калуств свежей, картофаль свежий, лавровый пист. лук репчатый, масле растительное, морковь, соль. томатизя паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная к первым блюдам лук регчатый соль: филе эрудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
ПА	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (зовядина с/м, павровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	27,10	23,24	0,56	318,97	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные « (маслю растилельное, смесь реоциная с/м, соль)	150	7,92	4.99	5,12	98,21	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженной без сахара	200	0,18	0,08	2,21	9,25	верка
	Хлеб пшеничный :	45	3,56	0,45	21,74	105.75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	<u> </u>	46,33	40,36	50,43	757,38	
39/2007	Салат Школьный /без лука/	100	1,48	8,48	6,57	108,85	нет
88/2015	(зорошех зелечый консереированный, масло растительное, озурцы консереированные, свекла, соль) Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчетый, масло растительное, морковь, соль,	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	тометная пастеі Птица отварная к первым блюдам	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
	илук релчатый, соль, филе арудки куриное с/м) Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная	100	30,08	25.80	0,62	354,14	варка
	воеядине с/м, пееровый лист, пук репчатый, морковь, соль) ОВОЩИ ОТВАРНЫЕ месло рестительное ::месь овошная с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
	Компот из вишни свежемороженной без сахара	200	0.18	0,08	2,21	9,25	варка
гост	зишня см. кислота лимочная) Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого. Полдник для 1-4 классов (60.60)		54,11	47,86	69,79	934,18	
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
370/3807	Чай без сахара [чей еессесіі черный]	200			0,00	0,01	варка
	Итого.	ļ	0,40	0,40	9,80	47,01	
338/2015	Полдник для 5-11 классов (70.70) Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
	A 4 TO THE TO THE PERSON WE SHOULD BE SHOULD B		?	-	7		1
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка

	Принтного апистита!	~#1. D	
ww.	30 Mg 4 M 1 M 1 M 1 M 1 M 1 M 1 M 1 M 1 M 1 M	(3/6/	Шапошникова Е.В.
Инжепер-технолог:			
4		(Livery	Федорова К.А.
Ведущий специалист:		1310 172-6-	. 06 6
		TH REGIONAL	KU E. P
Заведующий производством:			

Утверждено: Заместитель директора по корпоративному питанию

Писаренко А.С. 2025 r.

Меню (О, АР) 15.04.2025

2025 r.

				1000 C	d . w/1946		
№ блюда по Сборнику рецептур	Наименования в кратвая каректяристика блюда	Выход блюдж	Балки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
23/1997	Завтрак для 1-4 классов (180.00) Сыр					 	
	Каша молочная манная с маслом сливочным	25	5,80	7,37	<u> </u>	90,99	нет
181/2007	(крула манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	(кофейный напиток, молоко, сахар) Мандарины свежие]	<u> </u>		ļ	ļ	ļ
гост	Хлеб пшеничный	100 30	2,37	0,20	7,50	38,00	HeT
31805-2018		20	1,43	0,33	14,49 8,42	70,50 42,90	нет
	Итого:	 	19,68	21,62	73,74	574,04	1101
23/1997	Завтрак для 5-11 классов (265.20)						
	Говядина духовая	25	5,80	7,37	 	90,99	HeT .
258/2007	(воеядина с/м, картофель сеежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пиченичная высший сорт, соль, томатная паста)	200	18,25	20,99	20,24	343,21	тушения
379/2015	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	(кофейный непиток, молоко, сахар) Мандарины свежие	100	<u> </u>				
гост	Хлеб пшеничный	2/20	0,80 3,60	0,20 0,40	7,50 19,32	38,00 94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Wrore:		33,05	31,96	66,43	689,75	
	Обед для 1-4 классов (270.12) Салат Мазайка	-		······································			
24/2003	(картофель сеежий, кукуруза зерно консереированная, масло растительное, морковь, огурцы консереированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	нет
35/2001	СВЕКОЛЬНИК (картофаль свежий, павровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	2,50	5,43	16,55	125,26	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (воеядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
173/2003	КОТЛЕТЫ СТУДЕНЧЕСКИЕ (говядина с/м. лук репчетый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	14,79	14,76	14,20	251,58	запекани
309/2015	Макаронные изделия отварные (макерон издерила в, месло сливочнов, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
504/2021	Кисель с витаминами	200			24,00	95,00	варжа
гост	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого: Обед для 5-11 классов (291.18)		30,65	31,59	116,92	877,89	
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, маспо растительное, морковь, саурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	нет
35/2001	СВЕКОЛЬНИК (картофаль свежий, лаеровый пист. лук рапчатый, масло спивочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль,	250	2,50	5,43	16,55	125,26	варка
241/2007	томатняя паста) Говядина отварная к первым блюдам (всеядина с/м. лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
173/2003	КОТЛЕТЫ СТУДЕНЧЕСКИЕ (зоеядина с/м. пуж репчетый, месло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	16,44	16,40	15,77	279,56	звпекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (мекерон изд аруппа е, месло сливочное, соль)	190	6,61	5,41	31,73	202,14	верка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	верка
	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86 36,58	0,63 38,09	16,83 143,16	85,80 1 065,78	нет.
	Итого: Полдник для 1-4 классов (60.60)		.e0,08	90,03	140,10	1 400,70	
	Булочка сдобная	60					нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					тен
376/2007	Чай без сахара (чай еесовой черный)	100			0.00	0,01	варка
	Unoro:				0,00	0,01	
	Полдник для 5-11 классов (70.70)	20					HeT
	Булочка сдобная	60 20	0,10		13,76	53,00	HOT
386/2007	Джем фруктовый порционный 20г Йогурт фруктовый	200	0,10		,0,70	50,00	Her
	Чай без сахара				0.00	0.04	····
376/2007	(чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,10		13,76	53,01	

Приятного аппетита! Шапошникова Е.В. Инженер-технолог: Ведущий специалист: Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

ССС УМ (организация)

Утверждено: Заместитель директора по корпоративному питанию

Писаренко А.С.

2025 r.

Меню (Д) 15.04.2025

SUMMERTON MEDICAL STATES

			,	Walari.	M switt		2025 г. Спользуются Основной
№ блюда по Сборнику рецептур	Наименозание и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Балки	Жиры	M. NDGN	Знерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
23/1997	Завтрак для 1-4 классов (180.00)		L				
258/2007	Говядина духовая без муки	25	5,80	7,37		90,99	нет
206/200/	(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	17,99	20,95	18,56	335,19	тушение
379/2007	Кофейный напиток с молоком без сахара «офейный напиток, могоко)	200	2,90	3,20	4,70	60,00	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
гост	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14.49	70,50	нет
31805-2018	учео ржано-ишеничири	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого: Завтрак для 5-11 классов (285.20)		31,29	32,38	53,67	637,58	}
23/1997	Сыр	25	5,80	7,37		90,99	нет
258/2007	Говядина духовая без муки (воеядина с/м. картофель сеежий, лук репчатый, масло рестительное, морковь, соль, томатная пасте)	200	17,99	20,95	18,56	335,19	тушение
379/2007	Кофейный напиток с молоком без сахара	200	2.90	3,20	4.70	60,00	
338/2015	(кофайный напиток, молоко:						варка
roct	Мандарины свежие Хлеб пшеничный	100 2/20	0,80 3,60	0,20	7,50 19,32	38,00 94,00	нет
		20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итогс:		32,52	32,45	58,50	661,08	
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	Обед для 1-4 классов (270.12) Салат Мазайка						
24/2003	(картофель свежий, кукуруза зёрно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы	60	0,86	5,15	5,57	72,15	нет
35/2001	коноврвированные соль) Свекольник /без сахара/ Укартофель свежи) павровый пист лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль.	250	2,50	5,43	14,95	118,88	варка
241/2007	томатная паста) Говядина отварная к первым блюдам [20890una c/м пук репчатый, морковь, соль]	10	2,00	0,98		16,80	варка
173/2003	Котлеты Студенческие теовясине ом пук репчатый масло растительное, соль, филе окорока куриное ом бу, клео пшаничный,	90	14,79	14,78	14,20	251,58	залехание
305/2007	яичный порошок) Рис припущенный (крупа рисовая, масло славечное, соль)	150	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
409/ТИ 2006	горгів расовал, масто ставочноє, сота) Компот из плодов свежемороженных без сахара (кислоте пимонная смесь компотиная ом)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
гост	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Міво ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого: Обед для 5-11 классов (291.18)		29,04	32,02	105,25	831,00	
24/2003	Салат Мазайка (картофаль свежий, гукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, оаурцы консервировенные, соль	100	1,43	8,58	9,29	120,22	нет
35/2001	СВекольник /без сахара/ герторель сесмий, паеровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сеекла, сметана, соль, томатная песта:	250	2,50	5,43	14,95	118,88	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам	10	2,00	0,98		16,80	варка
	зовядина с/м лук репчатый морковь, соль) Котлеты Студенческие гвояядина с/м лук репчатый масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный,	100	16,44	16,40	15,77	279,56	запекание
	лични поосшон Рис припущенный	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
409/ТИ 2006	(крупа рисовая мясло славсчнов, эоль) Компот из плодов свежемороженных без сахара (киспота пимонная смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
гост	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого. Полания для 1-4 классов (60.60)		34,61	38,59	133,97	1 028,02	
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43.00	нат
376/2007	Чай без сахара	200			0.00	0,01	варка
	′чай өвсөөөй чэрный) Итого:		0,90	0,20	8,10	43,01	
	Полдняк для 5-11 классов (70,70)	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
338/2015	Апельсины свежие	-	1,0**	0,00			<u></u>
376/2007	Чай без сахара чай өесөөөй черный	200			0,00	0,01	варка
	UTOTO:	<u></u>	1,34	0,30	12,14	84,51	<u></u>

ириятного аппетита:	$\sim \epsilon_{1}/\ell_{2}$
Инженер-технолог:	Ук. / Шапошникова Е.В.
And the second of the second o	Thereit Dedoposa K.A.
Ведущий специалист:	My Regoneral E.V.
Заведующий производством:	

Утверждено; Заместитель директора по корпоративному питанию

Писаренко А.С.

2025 r

Меню (О, AP) 16.04.2025

______Согласовано: Согласовано: Директор МБО(А)У

223/2007 (Aff 377/2007 (338/2015 10CT 31807.2018 1/2007 (223/2007 (Наименование и кратхая характеристака блюда Завтрак для 1-4 классов (180.00) Бутерброд с маслом (масло сливочнов, хлеб пшеничный) Запеканка из творога (крупе манная, масло сливочное, сахар, сметена, соль, теорог, хлеб пшеничный, яичный порошок) Молоко стущеное Чай с лимоном (лимоном, сахар, чай евсовой черный) Яблоки свежие Хлеб ржано-пшеничный	Выход блюда 40 150 20 200/15/7	2,36 26,41 1,44	7,49 18,23	14,89	SHepr.	Спользуются Основной текповой процесс Нет
Сборинку рецептур 1/2007 (223/2007 (АП 377/2007 (338/2015 10СТ 31807-2018 1/2007 (223/2007 ((223/2007 (((((((((((((((((((Завтрак для 1-4 классов (180.00) Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный) Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творое, хлеб пшеничный, вичный порошок) Молоко сгущеное Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный) Яблоки свежие Хлеб ржано-пшеничный	6люда - 40 - 150 - 20 - 200/15/7	2,36 26,41	Жиры 7,49 18,23	14,89	136,00	тепловой процесс
223/2007 (Aff 377/2007 (338/2015 10CT 31807.2018 1/2007 (223/2007 (Бутерброд с маслом (масло сличочное, хлеб пшеничный) Запеканка из творога (крупе манная, масло слиеочное, сахар, сметана, соль, теороз, хлеб пшеничный, вичный порошок) Молоко сгущеное Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай еесовой черный) Яблоки свежие Хлеб ржано-пшеничный	150 20 200/15/7	26,41	18,23	<u> </u>		нет
223/2007 (AII 377/2007 (338/2015 10UT 31807.2018 1/2007 (223/2007 ((масло сливочное, хлеб пшеничный) Запеканка из творога (крупе манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, теорог, хлеб пшеничный, яичный порошок) Молоко сгущеное Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай еесовой черный) Яблоки свежие Хлеб ржано-пшеничный	150 20 200/15/7	26,41	18,23	<u> </u>		нет
223/2007 (1) AII 1) 377/2007 (2) 338/2016 (3) 1/2007 (7) 1/2007 (7) 223/2007 (7)	Запеканка из творога (крупа манная, масло слиеочное, сахар, сметена, соль, теорое, хлеб пшеничный, вичный порошок) Молоко сгущеное Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай еесовой черный) Яблоки свежие Хлеб ржано-пшеничный	20 200/15/7	ļ	-	25,84	378 82	
377/2007 (338/2016) 10C1 10C1 110C1 110	Молоко сгущеное Чай с лимоном (пимоны, сехер, чай еесовой черный) Яблоки свежие Хлеб ржано-пшеничный	20 200/15/7	ļ	-	25,84	1 3/22	§
377/2007 [6] 338/2016 [7] 31807.2018 [7] 1/2007 [7] 223/2007 [6]	Чай с лимоном (лимоны, сехар, чад еесовой черный) Яблоки свежие Хлеб ржано-пшеничный	200/15/7	1,44	1 70	4	5,0,02	запекание
338/2016 5 1 OCT 31807-2018 2 1/2007 7/ 223/2007 5/	(лимоны, сехар, чай еесовой черный) Яблоки свежие Хлеб ржано-пшеничный		ŧ	1 .,,,	11,10	65,60	варка
338/2016 3 1 OCT 3 31807-2018 2 1/2007 6 223/2007 6	Яблоки свежие : Хлеб ржано-пшеничный	400	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1/2007 1/2	Хлеб ржано-пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
1/2007 [1/2007] 223/2007		30	2,15	0,48	12,63	64,35	Her
223/2007	NLOLO;		32,89	28,32	89,46	753,77	
223/2007	Завтрак для 5-11 классов (265.20)						
223/2007	Бутёрброд с маслом (масло сливочнов, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
7	Запеканка из творога						
An	(крупа манная, масло сливочнов, сахар, сметана, соль, теорог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
	Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	98,40	HOT
	Чай с лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варха
	(лимоны, сахар, чай еэсоеой черный) Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9.80	47,00	
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,43	16,83	85,80	нет
	Viceo padro-rimena angla	2/20	43,12	35,40	107,82	934,29	Het
	Обед для 1-4 классов (270.12)		77,12	- UU,7-V	707,02		
	Салат Здоровье	60	0.87	11.04	3,91	118,00	нет
	(ворошек зеленый консереированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)				<u> </u>		
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (ворок пушённый сукой, картофель свежий, паеровый лист, пук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
	Птица отварная к первым блюдам (лук репчелый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
	Котлеты школьные (возядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	16,05	13,37	13,34	240,02	запеханне
(h	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, маспо сливочное, соль)	150	4,35	7,30	30,85	206,25	варка
398/2003 K	Компот из черной смородины свежемороженной (кислоте лимонная, сахар, смородина с/м)	200	0,20	80,0	16,44	68,70	варка
	Хлеб:пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нөт
1805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
in in	Итого: Обед для 5-11 классов (291,18)		35,19	38,09	111,32	945,51	
21/2003	Салат Здоровье	400	4 35	10.40	0 20	100.67	
(a	(зорошек зеленый консереированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет
102/2007 C	Сул: картофельный с бобовыми горох пущенный сухой, картофаль саежий, паеровый пист, пук рапчатый, масло растительное, морковь, голь).	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
	Говядина отварная к первым блюдам	10	2,00	0,98		16,80	варка
(8	зовядинь с/м, лук репчатыи, морковь, соль)		2,00	00,00		10,00	Барка
	Котлеты школьные	100	17,83	14,86	14,82	266,70	запеквние
302/2015 K	(зовядина с/м, масло растительнов, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный) Каша перловая рассыпчатая (крупа:перловая, масло сливочное: соль)	180	5,22	8,76	37,02	247,50	варка
398/2003 K	мунальцивам масло описочнов, соль) Компот из черной смородины свежемороженной кослоль лимонная, сахар, смородина см)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	хлеб пшеничный ·	2/30	4,74	0.67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Aroro:		39,80	49,66	137,14	1 171,42	
	Полдник для 1-4 классов (60.60)	**	275	8.00	33,50	220,00	нет
	Печенье	50	3,75	8,00	22,40	90,00	***************************************
	Сок в ассортименте	200	1,00				нет
376/2007	Чай без сахара чей весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	чаи весовой черныці) Атога:		4,75	00,8	56,90	310,01	***************************************
	70.70 возданик для 5-11 классов (70.70)						
	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220.00	нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
F							
F	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
389/2015							

Приятного аппетита! Шапошникова Е.В. Инжепер-технолог: Федорова К.Л. Ведущий специалисть: Заведующий производством:

СШ Л(организация) (структурное подраздаление)

Утверждено: Заместитель директора по корпоративному питанию

Писаренко А.С. 2025 г. Меню (Д) 16.04.2025 COLUMN TO THE TOPH 1025 CO. THE COLUMN TO TH

2025 г.

Na блюда по		T	1	I Week	10 HOK o	N DUTT HE N	пользуются
Сборнику рацептур	Наименование и краткал характеристика блюда	Зыход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Экерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
	Завтрак для 1-4 классов (180,00)						
329/2021	Бигус с говядиной (зовядина см. капуста свежая, лук уелчетый, масло растительное, морковь, соль, тометная паста)	240	15,55	17,12	2.74	227,46	тушение
377/2007	Чаи с лимоном без сахара	200/7	0.06	0.01	0.21	2,39	варка
338/2015	ЛИМОНЫ. YBÚ SECOBÓÚ ЧЕОНЫЙ:		0,00	0,01	0,2,	2,00	palyee
	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
31805-	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42.90	нет
	Wrore:		19,82	18,17	35,66	390,25	
	Зевтрак для 5-11 классов (265.20) Бигус с говядиной						
329/2021	(вовятина см. капуста скежая лук репчатый, масло рестительное, морковь, соль, томатная паста)	280	23,12	24,49	3,05	325,24	тушение
377/2007	Чай с лимоном без сахара	200/7	0.06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2016	(лимоны чай весовой чесный)				<u> </u>		
v	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	HeT
31805.	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	Her
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
1	Mroro:		28,61	25,62	40,81	511,53	
	Обед для 1-4 классов (270,12) Салат Здоровье						
21/2003	горошек зеленьий консереированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	HeT
102/2007	Суп картофельный с бобовыми георох пущенный сухой, кертофель свежий, паеровый пист, пук репчатый, масло растительное, морковь,	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	соль) Птица отварная к первым блюдам (лук репчелый, соль, филе грубки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0.09	15,64	варка
	Котлеты школьные						
347/2021	(Вобядина с/м, масло гастительное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	16,05	13,37	13,34	240.02	запекание
	Каша перловая рассыпчатая	150	4.35	7,30	30,85	206.25	варка
398/2003	(крупе перловая, масло спивочное, соль) Компот из черной смородины свежемороженной без сахара (кислогла лимонная смородина см.)	200	0,20	80,0	1,47	8,85	варка
	Хлеб пшеничный	45	3,56	0.45	21,74	105,75	⊁ieτ
31805- >	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого. 1.		35,19	38,09	96,35	885,86	
	Обед для 5-11 классов (291,18)		00,10				
21/2003	Салат Здоровье	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет
	(горошек зеленый консервировенный, масло растительное, морковь, равкла, соль) Суп картофельный с бобовыми)	,				
102/2007	Георох пуш _в енный сухсй картофель свежий, павровый лист, пук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (зовядина см. лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
347/2021	Котлеты школьные эбеябина с'м масло растительное, молоко, соль, филе окорока куриное с'м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,83	14,86	14,82	266.70	запеканис
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перповая, масло сливочнов, соль)	180	5,22	8,76	37,02	247,50	варка
05011000	Компот из черной смородины свежемороженной без сахара	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
TOCT 31805-	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Trong.		39,80	49,65	122,17	1 111,67	
	Голдник для 1-4 классов (60.60) *	100	0.90	0,20	8,10	43,00	HeT
	Апельсины свежие Чай без сахара	 	0,50	0,20		ļ	
	тай овз сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	VITOTO.		0,90	0,20	8,10	43,01	
990/3646	Поленик для 5-11 классов (70.70)	150	1,34	0,30	12,14	64.50	нет
	Апельсины свежие Чай без сахара	200	-,50->	2,00	0,00	0.01	варка
376/2007	AA GECOBON AEGREN.		494	0.20	<u> </u>		
	Mitora		1,34	0,30	12,14	64,51	

4	iiominoio ameraia:	-6/1	/ <i>/</i> /	
Инженер-технолог		C2/2	2/-	Шапошникова Е.В.
**************************************	(IIII) (1-10-10-10-10-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1	WASALL	no sub-	Федорова К.А.
Ведущий специалист:		THOS.	0000	- 67
2	. Marie	GH PH	GU KEL	MOJ & 1:
Заведующий производст	897%		X/	

Утверждено: Заместитель директора по корпоративному питанию

Писаренко А.С.

2025 r.

Меню (О) 17.04.2025

Cornacobaho: Q Carnacobaho: Q Carnac

No. #				S. W.	LAW STMO	H BAUNS'H	спользуются
Ня блюда по Сборнику рацептур	Намменование и краткам характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	OM THO	у Энерг: Ценность, келл	Ссновной тапловой працесс
71/2011	Завтрак для 1-4 классов (180,00)						
7 15 20 1 1	Огурцы свежие	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (лверовый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хляб пшеничный)	165	3,81	13,44	17,56	207,09	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масто спивочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
TOCT	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70.50	нет
31805- 2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8.42	42,90	нет
	Итого:		11,79	19,13	84,29	563,14	l
71/2011	Завтрак для 5-11 классов (265.20)						
/ 1/2011	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (лаеровый лист, лук регнатый, масло растительное, масло сливочное, молоко, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	175	4,72	15,15	19,89	235,68	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель сеежий, место спивочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	(сахер, чай весовой черный) Апельсины свежие	400					
	Хлеб пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
31808-		2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Обед для 1-4 классов (270.12)		14,61	21,88	95,68	643,88	
42/2015	Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком (горошек зеленый консереированный, картофель свежий, масло растительное, овурцы консервированные, соль)	80	1,10	3,76	5,97	62,45	нет
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшенная, лавровый пист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль:	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (вовябиле с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчетый, масло растительное, морковь, соль, тометная паста, филе окорока куриное c/м б/к)	200	19,65	14,11	41,11	375,03	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, кураза, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
LOCI	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	HÓT
31605- 2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42.90	нет
	Viroro:		29,88	24,63	110,35	792,02	
	Обед для 5-11 классов (291.18)						,
42/2015	Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, свурцы консервированные, соль)	100	1,85	6,26	9,99	104,35	нет
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая картофель свежий, крупа пшекная, лаеровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (вовядина с/м, лук рапчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ (крупа риссевая лук регчатый масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорска куриное см бк;	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
340/0048	Компот из смеси сухофруктов (вислота пимонная кураеа сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
roct	кислола ламонная курага сахар Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,57	28,98	141,00	нет
31805-	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Vicro:		42,38	33,38	143,73	1 057,29	
	Полдник для 1-4 классов (60.60)						
	Булочка сдобная	60					нет
386/2007	Иогурт фруктовый	200					нет
	Чай без сахара (чай возвей черный)	100			0,00	0,01	варка
	Mroro;				0,00	0,01	
manninining careful	Полдняк для 5-11 классов (70.70)						
	Булочка сдобная	60			40.70		HeT
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
	Йогурт фруктовый	200					HET ·
	Чай без сахара (чай өөхөөй чөркый)	100			0,00	0,01	варка
	Viroro:		0,10		13,76	53,01	

Приятного аппетита! Инженер-технолог:

Ведущий специалист: Заведующий производством: Шапошникова Е.В. Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр" CUINTY (GOTABHASAILHA)

Утверждено: Заместитель директора по корпоративному питанию 21

Писаренко А.С.

2025 r

Меню (Д) 17.04.2025

COLUMN MEDIAL Z

ANTHOM OF USING

Meyeng A. M

9 2090 0 9 2025 г. В МИЗ БАД Не используются Na блюда по Swepr. Основной фовоплет Сборник Выхол Наименование и краткая характеристика блюда npouecc Завтрах для 1-4 классов (180.00) 71/2011 Огурцы свежие 20 0.14 0,02 0.28 2.40 нет Тефтели рыбные из минтая 239/2003 пук репчетый, месло растительное, масло сливочное, морковь, мука пик 165 3.81 13.44 17.56 207.09 тушение сорт, сахар, соль, томатнея паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный) Пюре картофельное 312/2007 150 3.07 4.80 20.44 137.25 варка (картофаль свежий масло сливочнов, молоко соль) Чай без сахара 376/2007 200 0,00 0.01 варка (чай весовой чеоный: 338/2015 Апельсины свежие 100 0,90 0,20 8,10 43,00 нет FOCT Хлеб пшеничный 30 2.37 0.33 14.49 70.50 нет 31805 Хлеб ржано-пшеничный 20 1,43 0,32 8,42 42,90 2018 HOT 11,72 19,11 69,29 503,15 Завтрак для 5-11 классов (265.20) 71/2011 Огурцы свежие 30 0,21 0.03 0.42 3.60 Her Тефтели рыбные из минтая 239/2003 (лавровый лист. лук репчатый, маспо растительное, масло спивочное, молоко, морковь, мука пшенич 175 4,72 15,15 19,89 235,68 тушение высший сорт, сахар соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный) Пюре картофельное 180 3.68 5.76 24.53 164.70 варка (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль) Чай без сахара 376/2007 200 0.00 0.01 (чаў вессвой черный 338/2015 Апельсины свежие 100 0.90 0.20 8.10 43.00 Her TOCT Хлеб пшеничный 2/20 3.60 0.40 19.32 94.00 нет 31805-Хлеб ржано-пшеничный 20 1,43 0,32 8,42 42.90 нет 2018 Mroro: 14,54 21,86 80,68 583,89 Обед для 1-4 классов (270.12) Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком 42/2015 60 1,10 3.76 5.97 R2 45 нет (горошек зеленый консервированный, картофель с эжий, масло растительное, огурцы консервированные, Суп Крестьянский 98/2007 76,25 (хапуста свежая, картофель свежий, крупа пшенная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль) Говядина отварная к первым блюдам 241/2007 10 2.00 0.98 16,80 варка (говядина с.м. лук репчетый, морковь соль) Плов из птицы 375,03 41,11 291/2007 200 19.65 14.11 тушение Ткруга рисовая тук репчэтый масло растительное, морковь, соль, томатная ласта, филе окорока куриное OM 5'K Компот из смеси сухофруктов без сахара 0.02 11,81 47,25 варка (кислота лимонная сухофрукты) roci Хлеб пшеничный 45 3.56 0.45 21.74 105.75 нет 42.90 0.32 20 1.43 8.42 нет Хлеб ржано-пшеничный 2018 29,86 24,56 95,14 726,42 Обед для 5-11 классов (291.18) Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком георошек зеленью консереированные, картофель свежий, масло растительное, озурцы консереированные, 42/2015 1,85 6,26 9.99 104.35 cons) Суп Крестьянский гарум портовы в предоставляющей предоставляющ 4.92 76,25 250 1.48 6.09 варка 98/2007 моржовь, соль) Говядина отварная к первым блюдам 16.80 241/2007 10 2.00 0.98 варка теовядича с/м тук репчатый, морковь, соль) Плов из птицы 19.82 54.81 520.24 тушение 28,79 291/2007 крупа рисовая, лук репчатый, маспо растительное, моркоеь, соль, томатная ласта, филе окорока куриное SM 500 Компот из смеси сухофруктов без сахара 0.44 349/2015 200 (кислота лимонная, сухофрукты) COCT 4,74 0,67 28,98 141.00 2/30 Хлеб пшеничный 31805-2,86 0.63 16.83 85.80 Her Хлеб ржано-пшеничный 2018 42,16 33,31 128,52 991,69 Полдник для 1-4 классов (60.60) 171.2015 Каша гречневая рассыпчатая с молоком 47,96 313,41 7.40 варка хрупа аречневая, молоко, соль, 13,52 7,40 47,98 313,41 Полдник для 5-11 классов (70.70) 171/2015 Каша гречневая рассыпчатая с молоком 365.64 55.95 15.78 8 63 варка ирупа гренивеая, молоко соль 8,63 55,95 365,64 15,78

tipaninoto automia:		:
Инженео-технолог	a Car	Шапошникова Е.В.
mariney measure.	Waller al Site	
Вебущий специалист	000000	<u> </u>
3	M Meann	ung E 1.
Заведующей произонетосм		nampanyan di amanan di ama

Thurston automatel

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

СМ м 14 (организация)

Утверждено: Заместитель директора по корпоративному питанию

Писаренко А.С.

2025 r.

Меню (О, АР, АЦ) 18.04.2025

Cornacosano MEDIANA

_ 2025 r.

№ блюда по		·	- 	275 11	M " SIVENO	HEATTHE H	апользуются
гж олида на Сборнику рецептур	Наяменования в краткая хврактеристика блюда	Выход блюда	Белки	жиры жиры	ALIPOR S	биерг. ценность. калл	Основной тепловой процесс
3/2007	Завтрак для 1-4 классов (180.00) Бутерброд с сыром		ļ				
3/200/	(масло сливочное, сыр в восортименте, хлеб пшеничный)	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
679/1996	Блинчики жареные (блинчики о/м б/начинки, масло растительное)	100	9.00	14.00	58,00	338,00	выпекание
АП	(опинчики см очначинки, масло растительное) Повидло	20	0.08	0,02			-
	Ежевика с сиропом	 	ļ	 	13,00	50,00	HeT
	(ежееика о'м кислота лимонная сахар)	100	0,00	0,00	19,46	77,82	нет
386/2007	Иогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара , (чей ексовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Mroro:		14,83	23,44	105,93	636,42	
	Завтрак для 5-11 классов (265.20) Бутерброд с сыром						
3/2007	[масло сливочнов; сыр в 'ассортиментв, хлеб пшеничный)	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
679/1996	Блинчики жареные	150		2,40		21,58	вылекание
АП	(блинчики с/м б/начинки, масло растительное) Повидло						
	Ежевика с сиролом	30	0,12	0,03	19,50	75,00	нет
	(ежевика С/м, кислота лимонная, сахар)	100	0,00	0,00	19,46	77,82	нет
386/2007	Иогурт фруктовый	200	<u> </u>				нет
376/2007	Чай без сахара	200			0.00	0,01	варка
	(чай вессеой черный) Итого:	ļ	5,87	11,85	54,43	345,00	
	Обед для 1-4 классов (270.12)	~	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		U-4,4-0	0.10,00	
75/2007	Икра свекольная	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
~	(лук репчатый, масло растительное, сахар, сеекла, соль, томатная паста) Рассольник Ленинградский	 	 				
96/2007	(картофель свежий, крупе перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, озурцы	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
	консереированные, соль: Птица отварная к первым блюдам						
288/2017	(пук репчетый, соль, филе грубки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
ΑП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом (картофель свежий, лух регчатый, масло растительное, масло списочное, печень всеяжья с/м, хлеб		4.5.45	40.07	07.00	201 20	
20412001	(картофель свежий: лук репчатый: масло растительное, масло сливочное, печень гоеяжыя с/м, хлеб пиленичный)	220	15,45	19,67	37.96	391,68	запекание
409/TИ	Компот из плодов свежемороженных	200	0.20	80,0	16,44	68,70	варка
2006	(кислота пимонная, сахар: смесь компотная с/м)						
FOCT 31805-2018	Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пщеничный	45 20	3,56 1,43	0,45	21,74 8,42	105,75° 42,90	HeT HeT
	Млео ржало-пщеничны и		27,46	27,18	112,64	858,99	1101
	Обед для 5-11 классов (291.18)						
75/2007	Икра свекольная	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
	(лук репчатый, масло растительное, сахар, сеекла, соль, тометная паста) Рассольник Ленинградский				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
96/2007	(картофель свежий крупа перловая, павровый лист, лук репчатый, маспо растительное, морковь, озурцы	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
	консереированные, соль) Птица отварная к первым блюдам	l					
288/2017	(лук релчатый, соль, филе арудки куринов с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
ΑП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом (картофель свежий лук репчатый масло растипельное, масло сливочное, пачень говяжья с/м, хлеб	290	22,23	24,48	49,70	509,52	запекание
204/200/	(картофель свежил тук репчатыю масло растительное, масло словочное, печень говижья ом, хлео пшеничный)	-					
409/TV	Компот из плодов свежемороженных	200	0,20	90,0	16,44	68,70	варка
	(кислоте пимонная, сахёр, смесь компотная с/м) Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	хлео пшеничный Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Victor preceive in annual victoria.		37,80	32,57	149,19	1 129,10	
	Полдник для 1-4 классов (60.60)		9.75	8,00	33.50	220,00	иет
АП	Печенье	50	3,75				ļ
355/2015	Кисель из кураги (кислопта пимонная, крахмал кертофельный, курава, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
	(чай весокой черный	ļ	4,64	8,06	61,26	354,66	·
	Итого		4,04	0,00	V1,20	004,00	
ΑП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
355/2015	Кисель из кураги	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
	(кислоте лимонная крехмал картофельный, курага, сахар) Чай без сахара	 	 		0.00	0,01	варка
376/2007	нам оез сахара (чай весовой черный)	100			0,00		sahta
	Vitoro:	1	4,74	8,06	75,02	407,66	1

Приятного аппетита!		
Инженер-технолог	1200000	Шапошникова Е.В.
A STORY OF THE STO	VIN IL BOOM	Федорова К.А.
Вебущий специалист:	1110 000000	18110 F 8
Заведующий производством:	My GREEN	um c. 1
Autobjectual approximation.		

200000000000000000000000000000000000000		M	венностью "	ecc	
25200220047.15055	4: (1171) 28 M M M M M M	aanu ordarer	reduktioners, in "I	I I TO TO TO THE STATE OF THE S	Thomas
a a mil a a v man.	on one framework and	122/25 VA 1 2/20/20 2 // 5	KACPSTEET COME REPORTS	I I I I I I I I I I I I I I I I I I I	1000000000

Утверждено: Заместитель директора по корпоративному литанию Пис

Писаренко А.С. 2025 r

Меню (Д) 18.04.2025

Cornacobano (Mario Mario)

No Swie as a				7500		и БАД не н	спользуются
На блюда по Сборнику рацептур	Накменование и краткая характаристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Угливоды	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
	Завтрак для 1-4 классов (180.00)	İ		 	<u> </u>		
2 89/2007	Рагу из птицы без муки (картофаль свежий паеровый листи, лук репчатый, масто растительное, моркоев, соль, томатнея паста, филе окорока куриное съв блкі	200	18,04	13,30	18,60	271,39	тушение
376/2007	Чай без сахара (чай ексоеой чейный)	200			0,00	0.01	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0.40	9,80	47,00	нет
гост	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	Her
31805- 2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0.32	8,42	42,90	Her
	Mose:		22,24	14,35	51,31	431,80	noi
	Завтрак для 5-11 классов (255.20)		64,57	14,00	7,,01	401,00	
289/2007	Рагу из птицы без муки (кертофель свежий лаеровый лист. лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста,	275	26,65	19,07	24,79	385,06	тушение
	филе окорока куриное сты б/к)						
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0.40	0,40	9.80	47,00	LOT
roct	Хлеб пшеничный				ļ		нет
31805-		2/20	3,60	0,40	19.32	94,00	HeT
2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого: Обед для 1-4 классов (270.12)		32,08	20,19	62,34	568,97	
75/2007	Икра свекольная /без сахара/		4.40	4.50		70.47	
1012001	(лук репчатый масло растительное, свекла, соль, тометная паста)	60	1,12	4,56	6,04	70,17	тушение
96/2007	Рассольник Ленинградский картофель свежий, крупа перловал повровый пист, лук рапчатый, масло растительное, морковь, озурцы	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
288/2017	консервированные, сопы Птица отварная к первым блюдам	10	3,24	0,26	0,09	15,64	верка
	(лук репчеты:), соль, филе врудки куринов с/м)	4.0	0.05	4.00	0.45	-4.00	
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом гартофель свежий, пук репчатый, масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, хлеб тивничный)	220	15,45	19,67	37,96	391,68	запеканиє
409/TM 2006	Компот из плодов свежемороженных без сахара	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
roct	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805- 2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8.42	42,90	нет
25.10	Viceo.		27,16	31,68	90,00	758,13	
75/2007	Обед для 5-11 классов (291.18) Икра свекольная /без сахара/	100	1,95	7,61	10,52	119,08	тушение
	(лук релчатый, масло растительное, свекла, соль, томатная ласте) Рассольник Ленинградский гертофель свекий, крупа перговая, паеровый лист, пук релчатый, масло растительное, морковь, огурцы						
96/2007	коновреированные сслы:	250	1,91	5,35	13,83	111.24	варка
286/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук релчетый соль, фите грудки куриное с/м) -	10	3,24	0,26	0,09	15.64	варка
АΠ	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	хипячение
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом (уартофель свежья лук репчатый, месло растительное, месло сливочное, печень всежья см. хлес	290	22,23	24,48	49,70	509,52	запекание
409/TH 2006	nueminisă)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
	(кислота пимонная смесь компотная с/м)						
FOCT 31805-	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0.63	16,83	85,80	нет
	Mare.		37,38	40,07	121,86	1 003,04	
338/2015	Полдник для 1-4 классов (60.60)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	HéT
355/2015	Яблоки свежие Кисель из кураги без сахара	200	1,05	0,06	17,25	74,62	варка
300/2910	(киспота лимонная, крахмал картофельный, курава)					<u> </u>	,
	Итого		1,45	0,46	27,06	121,62	
338/2015	Полдник для 5-11 классов (70.70) Яблоки свежие	160	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
355/2015	Кисель из кураги без сахара	200	1,05	0,06	17,25	74,62	варка
01044010	(«ислота пимонная крегнал картофельный кураза)					145,12	ļ
	MOPO.	<u></u>	1,65	0,66	31,95	1 190,14	L

	Приятного аппетита!	3/ //	
Инженер-технолог		July _	<i>Шапошникова Е.В.</i>
**************************************	NORMANIAN SALE A MINOR MAN SALEAR AMARKAMAN MAN PROPERTY AND	Photograph	A
Ведущий специалист:	CONTROL OF THE CONTROL OF THE SHADOW WITH A CONTROL OF THE CONTROL	2000	Deòoposa K.A.
Заведующий произвойся	0.00	M Regoni	ING C. I'
завсоующим произвоеся	rest.		

Общество с отраниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

CUIN/GOPTOMMASSILIAN)

Cornacosaño

Утверждено: Заместитель директора по корпоративному питанию Пис

Писаренко A.C. 2025 г.

Меню (О) 19.04.2025

<u> </u>	2025 r		1	Jeggen &	The COAL	и БАД не и	2025 r.
 блюда по Сборнику рецептур 	Нзименование и краткая характеристика блюда	Выход блюдж	Белки	жиры	SANJOAN SANJOA	м Балуне и Знерг. ченность. калл	Спользуют Основно тепповой процесс
	Завтрак для 1-4 классов (180.00) Котлеты рубленые из птицы с маслом						
295/2015	(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окороже куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	15,43	15,53	12,07	253,81	запекан
317/2003	Рагу из овощей (квлуств свежая картофель свежий лавровый лист, лук репчатый, масло спивочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)	150	2,75	5,99	15,87	130,50	тушени
377/2007	Чай с лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	(лічмачы, сахар, чай весовой черный) Яблоки свежие	100	0.40	0,40	9,80	47,00	нет
ΓΟCT 31806-	Хлеб пшеничный .	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Mroro:		22,51	22,59	75,85	606,71	
	Завтрак для 5-11 классов (265.20) Котлеты рубленые из птицы с маслом			-			
295/2015	(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное о/м Б/к, хлеб пшеничный)	110	17,17	20,92	13,44	315,26	запекан
317/2003	Pary из овощей : (калуста свежая, картофель свежий, паеровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)	180	3,29	7,18	19,04	156.60	тушени
377/2007	Чай с лимоном	DODMER	0.40	5 50	45.00	80.00	
	(пимоны сахар, чай еесовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
TOCT 31805-	Хлеб пшеничный ,	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого: Обед для 1-4 классов (270.12)		26,02	29,24	85,22	717,76	ļ
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ твороцьк зеленью консервированный хартюрель свежий, масло растительное, морковь, овурцы консервировенные, свежла, соль)	60	1,00	6,12	5,36	80,73	нет
99/2007	Суп из овощей техновической консервированный капуств свежав, карторень свежий, лавровый пист, лук репчатый, маспо распительное морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95;25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам	10	2,00	0,98		16,80	варка
ΑП	(вовябина с/м, лух репчатый, морковь, соль) Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	KNUBAE
230/2015	Сметана к первым олюдам Минтай жареный с маслом					184,56	
.30/2018	(масло растительное, масло сливочное, мука лшеничная высший сорт, соль, филе минтая о'к о'м)	100	2,52	17,63	3,85	104,50	запскан
310/2007	Картофель отварной (картофель сеежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженной (киспота лимонная, клубника ом. сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
FOCT	жисполе лимонная, клуоника эм. сахар; Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21.74	105,75	нет
31805- 2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0.32	8,42	42,90	нет
	Vitoro:		15,61	36,00	90,08	753,29	
	Обед для 5-11 классов (291,18)						
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ гворошек зепеньки консервированный, картофель свежий, масло растотельное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,86	10,19	8,93	134,55	нет
99/2007	Суп из овощей зорошек зеленый консераированный, келуста свежая, картофель свежий, павровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
41/2007	Говядина отварная к первым блюдам	10	2,00	0,98		16,80	варка
AΠ	(вовясина с/м лук регчетый, морковь, солы Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0.45	11,90	кипячен
	Минтай жареный с маслом		······································		***************************************	<u> </u>	
10/2007	(масло растительное, масло списочное, мука пшеничная высший сорт, соль, филе минтая с/к с/м) Картофель отварной	110	2,80 3,43	18,67 5,18	4,27 27,82	196,79 170,82	запекан
	картофаль свежий, масло сливочное, соль) Компот из клубники свежемороженной	200	0.40	0.00	18,10	73.05	***************************************
87/2003	(кислота лимонная клубника с/м. свхар)	200	0,40	0,20			варка
TOCT 31805-	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86 19,73	0,63 42,51	16,83 114,33	85,80 925,96	нет
	Итого: Полдник для 1-4 классов (60.60)		(3,/3	46,01	114,00	323,30	
06/2007/ 14/1996	Пирожки печеные с печенью и луком торхожи сухие тук бытчетый, жасте растительное, масто сливочное, мука пинничная высшии сорт, печень воеяжья с/м, сахар, соль, чичный порощок)	100	13,96	6,53	35,86	258.42	выпека
85/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячен
	Итого:		19,76	11,53	45,46	365,42	
00/0007	Полдник для 5-11 классов (70.70)						
	Пирожки печеные с печенью и луком посожи сухие пистем высшии сорт, печень посожки сухие пук регизатыш масть растительное, масто списочное, муке пшеничная высшии сорт, печень посожие (м. сезер, сорь, вирым, посожие).	150	18,82	8,47	62,65	402,50	выпека
	воеяжья с/м, сачар, соль жичный порошск)	200	5.80	5,00	9,60	107,00	кипячен
85/2007	Молоко кипяченое	,					

Инженер-технолог Ведущий специалист: Завеоующий произвооством: Шапошникова Е.В.

Общество с огра	ниченной отве	тственностью	"ПроСервис	Таймыр"

Cellsing

Утверждено: Заместитель директора по корпоративному питанию

Писаренко А.С. 2025 г

Меню (Д) 19.04.2025

ON THO U BAR HE MONONES WOOD ON THE PARTY OCHORUS R **№** блюда по Сборнику Наниенование и краткая нарактеристика блюра peuemyp Kann процесс Завтрая для 1-4 классов (180.00) Котлеты рубленые из птицы с маслом 295/2015 95 15.43 12.07 15.53 253,81 запекание (масло растиглельное, масло сливочное, соль, филе окорока кур<mark>иное с/м б/к, хлеб пшеничный)</mark> Рагу из овощей без муки кепуста свежая кертофель свежий лазы тометная паста; 317/2003 лавровый лист, лук репчатый, масло спивочнов, морковь, сахар, соль 150 1.60 5.95 11 77 107.58 тушение Чай с лимоном без сахара 200/7 0.06 0.01 0.21 2.39 варка лимоны чай весовой черный) 338/2015 Яблоки свежие 100 0.40 0.40 9.80 47.00 Her TOCT Хлеб пшеничный 30 2,37 14,49 70,50 0,33 HOT 24205. Хлеб ржано-пшеничный 20 1,43 0,32 8,42 42,90 HOT 2018 Intero: 21,30 22,53 56,76 524,19 Завтрак для 5-11 классов (265.20) Котлеты рубленые из птицы с маслом 295/2015 17.17 20.92 110 13.44 315.26 запекания (масло растительное, масло сливичное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный) Pary из овощей без муки (калуста сеежая, картофель сеежая, картофель сеежая, картофель сеежай павровый пист, лук репчатый, масло спивочное, морковь, сахар, соль 180 1.92 7.13 14.12 129.07 тушение томатная паста) Чай с лимоном без сахара 377/2007 200/7 0.06 0.01 0.21 2.39 варка (лимоны, чай весовой черный) 338/2015 Яблоки свежие 100 0.40 0.40 9.80 47.00 Her TOCT 0.40 19.32 94.00 Хлеб пшеничный 2/20 3.60 нет 31805-Хлеб ржано-пшеничный 20 0,32 8,42 42.90 1,43 нет 2018 24,59 29,18 65,31 630,62 Обед для 1-4 классов (270.12) Винегрет овощной /без лука/ горошег зеленый жонсервированный, картофаль свежий, масло растительное, морковь, огурцы 67/2015 60 1.00 6.12 5.36 80.73 Her консереированные севкла, соль) Суп из овощей горо чек зеленью консорецсованны т кепуста свежая, картофель свежий, лавровый пист, лук репчатый, 99/2007 250 1.59 4.99 9.15 95.25 варка матло растительное морковь ссль) 241/2007 Говядина отварная к первым блюдам 2.00 0.98 16.80 10 варка (говядина с м. лук регчатый, морковь, соль) An 10 0.25 1,00 0,45 11,90 кипячени Сметана к первым блюдам 227/2007 Минтай припущенный с маслом 100 2.21 8,61 0.38 88.33 рипускан лук репчатый, масло сливочное соль, филе минтая о/к с/м) Картофель отварной 142.35 2.86 4,32 23.01 (картофель свежий, масло сливочнов, соль) Компот из клубники свежемороженной без сахара 2,83 14.05 кислота лимогная, клуоника с/м) FOCT 45 3,56 0,45 21,74 105.75 Хлеб пшеничный H91 31805 42.90 20 1,43 0,32 8.42 HOT Хлеб ржано-пшеничный 2018 71,33 598,05 15,07 26,83 Обед для 5-11 классов (291.18) Винегрет овощной /без лука/
"ворсшем зеленый женсерейрованный картофель свежий, масло растительное, мерковь, оаурцы консервированные, свекла, соль) 1.66 10 19 8.93 134.55 HOT 67/2015 100 Суп из овощей 95,25 250 1,59 4,99 аорошек зеленый коносрацірованный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый 99/2007 масло растительное, чорковь, ссль) Говядина отвариая к первым блюдам 0.98 варка 2,00 241/2007 10 говядьна с м. лук репчатью, морковь, соль) 1,00 11,90 кипячение 10 0.25 0.45 АΠ Сметана к первым блюдам Минтай припущенный с маслом 2,45 8,65 0.41 89.83 рипускан 227/2007 лук репчетый, масло опивочное, осль, филе минтея с/к с/м) Картофель отварной 170.82 3.43 27,62 180 310/2007 картофель свежий, масло сливочнов, соль) Компот из клубники свежемороженной без сахара 0.17 2,83 14.05 варка 200 387/2003 (кислота лимонная, клубника с/м₎ 28,98 141.00 2/30 4.74 0.67 Хлеб пшеничный 31805-0,63 16.83 85.80 2/20 2,86 нет Хлеб ржано-пшеничный 2018 32,34 95,19 759,99 19,15 Итого. Полдник для 1-4 классов (50,60) Каша рисовая рассыпчатая с молоком варка 8.36 5 59 171/2015 300 крупа рисовая молоко ссль, 5,59 47,38 274,55 8,36 Wrore: Полдник для 5-11 классов (70.70) 171/2015 Каша рисовая рассыпчатая с молоком 55.28 320.32 варка 9.75 6.52 «р_ала рысовая молоко осль) 320,32 9,75 6,52 65,28

	Приятного аппетита!	and the same of th
Инженет этехно пос		. — Шапошникова Е.В.
#sources - participate 12004	* * 1 No. 3 No. 10 Contractions of the contraction	Whelelat Dedoors K.A.
Вебущин жеңиалигт	V DO TO TO SEE THE PROPERTY OF	TOTAL CONTRACTOR OF THE PROPERTY OF THE PROPER
*		GEGRANIA E. P.
Saeedymikatik itjade 16 - Crits an	a	