

Согласовано:
Директор _____



10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 лет и 12- 18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда	Б		Ж		У		Энергет. ценность ккал	Витамины (мг)
				7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет		

Вариант 1

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тугельяна, - 2017г.-544с. Сборник рецептов и кулинарных изданий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах

Завтрак

. Под редакцией В. Т. Лапиной.-М. 2004.- 640с; Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.: ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тугельман

В.А															
				Б		Ж		У			Витамины (мг)				
				7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет		7-11 лет	12-18 лет			
175	каша молочная Дружба	40,00	200	200	200	7,84	7,84	9,22	9,22	39,51	39,51	272,00	272,00	0,72	0,72
374	блинчики со ступенным молоком	22	70	70	70	9,88	9,88	4,75	4,75	2,3	2,3	91,98	91,98	0,74	0,74
701	хлеб пшеничный	5,25	30	30	30	2,31	2,31	0,72	0,72	16,02	16,02	79,80	79,80	0,00	0,00
376	чай с сахаром	15	200	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60	0,3	0,3
	Итого	82,25	500	500	500	20,1	20,1	14,71	14,71	72,83	72,83	503,78	503,78	1,76	1,76

Норма завтрака по СанПиН 209/06-23% ± 5%

500 550 15,4-19,25 18-22,5 15,8-19,75 18-23 67-83,75 76,6-95,75 470-587,5 544-680

З завтрак															
				Б		Ж		У			Витамины (мг)				
				7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет		7-11 лет	12-18 лет			
389	сок фруктовый, овощной или ягодный	20	200	200	200	0,95	0,95	0,00	0,00	17,29	17,29	72,96	72,96	40	40
п.т	вафли "голландские с начинкой"	12,72	40	40	40	2,20	2,20	6,00	6,00	26,8	26,8	172,0	172,0	0	0
	Итого	114,97				3,15	3,15	6,00	6,00	44,09	44,09	244,96	244,96	40,00	40,00

Согласовано:
 Директор _____

10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет



№ реч. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Б		Ж		У		Энергет. ценность		Витамины (мг)	
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет

Вариант 2

Сборник рецептов под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тугельна, - 2017-544стр. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах

Завтрак

Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004.-640с; Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.: ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скуругин И.М., Тугельман

В.А

ТТК 77/3	котлеты "Домашние" из п/ф высокой степени готовности	35	100	100	12,1	12,1	12,40	12,40	4,70	4,70	179,00	179,00	0,10	0,10
331	СОУС сметанный с томатом	10	20	20	0,3	0,3	0,99	0,99	1,40	1,40	16,02	16,02	0,26	0,26
203	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ с маслом	17	150	180	5,4	6,5	4,90	5,88	32,80	39,34	196,80	236,16	0,00	0,00
701	хлеб пшеничный	5,25	30	50	2,31	3,85	0,72	1,25	16,02	26,70	79,80	143,00	0,00	0,00
376	чай с сахаром	15	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60	0,3	0,3
	Итого	82,25	500	550	20,18	22,8	19,03	20,54	69,92	87,14	531,62	634,18	0,66	0,66
	Норма завтрака по СанПиН 20%-25% ± 5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680		
			Завтрак											
377	чай с сахаром и лимоном	20	200	200	0,13	0,13	0,02	0,02	15,2	15,2	62	62	0,3	0,3
3	булгерборд с сыром	12,72	45	45	5,2	5,2	7,5	7,5	13,4	13,4	141,3	141,3	0	0
	Итого	114,97			5,35	5,35	7,49	7,49	28,55	28,55	203,30	203,30	0,30	0,30

Согласовано:
Директор _____

10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12- 18 лет



№ рец. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Пищевые вещества/г										Энергет. ценность ккал	Витамины (мг)
			7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет		

Сборник рецептов под редакцией МПГ Могилынского и В.А. Тугельяна, - 2017-544стр. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах
Под редакцией В. Т. Лапиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания: Справочник,-М.; Делта Принт, 2008.-276с. Скурругин И.М., Тугельман В.А

№ п.т	Наименование	38	150	200	13,00	17,00	9,00	12,00	30,13	40,17	258,00	344,00	0,11	0,11
208	лапшевник с творогом													
п.т	молоко густенное	3	20	20	1,50	1,50	0,04	0,04	3,40	3,40	52,00	52,00	0,00	0,00
338	фрукт свежий (яблоко)	20	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	10,00	10,00	47,00	47,00	10,00	10,00
701	хлеб пшеничный	5,25	30	30	2,31	2,31	0,72	0,72	16,02	16,02	79,80	79,80	0,00	0,00
377	чай с сахаром и лимоном	16	200	200	0,13	0,13	0,02	0,02	15,2	15,2	62	62	0,3	0,3
	Итого	82,25	500,0	550,0	17,3	21,3	10,2	13,2	74,8	84,8	498,8	584,8	10,4	10,4
Норма завтрака по СанПиН 2.07/6-2.59% ± 5%			500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680		

389	Сок фруктовый, овощной или ягодный	20	200	200	0,95	0,95	0,00	0,00	17,29	17,29	72,96	72,96	40	40
П.Т	"Чюко Пай"													
	Итого	114,97			2,39	2,39	5,40	5,40	17,29	17,29	207,96	207,96	40,00	40,00

Согласовано:
Директор _____



10-ти дневное меню для горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Б		Ж		У		Энергет. ценность		Витамины (мг)	
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
1	2	блюдо												

Вариант 4

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тугельяна, - 2017г. 54дс; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах . Под редакцией В. Т. Лапиной.-М. 2004- 64дс; Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.: Дели Принт, 2008.-276с. Скурuttiн И.М., Тугельман

Завтрак

В.А

ТК 77/1	котлеты рыбные из п/ф высокой степени готовности	39	100	100	12,30	12,30	4,70	4,70	6,90	6,90	119,00	119,00	0,70	0,70
331	суп с сметанный с томатом	8	20	20	0,3	0,3	0,99	0,99	1,40	1,40	16,02	16,02	0,26	0,26
171	каша рисовая рассыпчатая	15	150	180	3,70	4,43	4,80	5,76	36,50	43,80	203,50	244,20	0,00	0,00
701	хлеб пшеничный	5,25	40	50	3,08	3,85	1,00	1,25	21,36	26,70	114,40	143,00	0,00	0,00
376	чай с сахаром	15	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60	0,3	0,3
	Итого	82,25	510	550	19,49	20,99	11,51	12,72	81,16	93,80	512,92	582,22	1,26	1,26
	Норма завтрака по СанПин 20%-25% ± 5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680		
					2 завтрак									
376	чай с сахаром	20	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60	0,3	0,3
374	блинчики со слущенным молоком	12,72	70	70	9,88	9,88	4,75	4,75	27,72	27,72	154,77	154,77	0,74	0,74
	Итого	114,97			9,95	9,95	4,77	4,77	42,72	42,72	214,77	214,77	1,04	1,04

Согласовано:
директор _____



10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11и12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Б		Ж		У		Энергет. ценность		Витаминь (мг)	
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
1	Вариант 5	Блюдо												

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тугельяна, - 2017г 54дс; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предпритий общественного питания при общеобразовательных школах
- Под редакцией В.Т. Лапиной.-М., 2004- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.: Делта Принтг, 2008.-276с. Скурuttiн И.М., Тугельман

В.А

ТТК 77/5	тефтели "Оригинальные" из п/ф высокой степени готовности	36	500		550		15.4-19.25		18-22.5		15.8-19.75		18-23		67-83.75		76.6-96.75		470-587.5		544-680	
			100	100	10.00	10.00	13.30	13.30	2.30	2.30	169.00	169.00	0.35	0.35								
331	Суп с сметанный с томатом	10	20	20	0.3	0.3	0.99	0.99	1.40	1.40	16.02	16.02	0.26	0.26								
171	каша рассыпчатая пшениная	15	150	150	8.30	8.30	6.30	6.30	36.00	36.00	233.70	233.70	0.00	0.00								
701	Хлеб пшеничный	5,25	20	30	1,54	2,31	0,48	0,72	10,68	16,02	53,20	79,80	0,00	0,00								
377	чай с сахаром и лимоном	16	200	200	0,13	0,13	0,02	0,02	15,2	15,2	62	62	0,3	0,3								
	Итого	82,25	490,0	500,0	20,3	21,1	21,1	21,3	65,6	70,9	533,9	560,5	0,9	0,9								
	Норма завтрака по СанПин 20%±25% ± 5%		500	550	15.4-19.25	18-22.5	15.8-19.75	18-23	67-83.75	76.6-96.75	470-587.5	544-680										
					2 завтрак																	
389	Сок фруктовый, овощной или ягодный	20	200	200	0,95	0,95	0,00	0,00	17,29	17,29	72,96	72,96	40	40								
П.Т	Круссан	12,72	45	45	3,2	3,2	12,4	12,4	22,1	22,1	149,8	149,8	0	0								
	Итого	114,97			4,15	4,15	12,40	12,40	39,39	39,39	222,76	222,76	40,00	40,00								

Согласовано:
 Директор _____

10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11и12-18 лет



№ рещ. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Б		Ж		У		Энергет. ценность		Витаминны (мг)	
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
1	2	блюда												

Вариант 6

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тугельяна, - 2017г 54дс; Сборник рецептов

Завтрак

и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах

. Под редакцией В. Т. Лапиной.-М., 2004- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности

российских продуктов питания: Справочник.-М.; Дели Принт, 2008.-276с. Скурткин И.М., Тугельман

В.А

182	каша рисовая молочная жидкая с сахаром	42	200	200	4,08	4,08	5,52	5,52	34,72	34,72	232,8	232,8	0,48	0,48
338	фрукт свежий (яблоко)	20	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	10,00	10,00	47,00	47,00	10,00	10,00
376	чай с сахаром	15	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60	0,3	0,3
701	хлеб пшеничный	5,25	40	50	3,08	3,85	1,00	1,25	21,36	26,70	114,40	143,00	0,00	0,00
	Итого	82,25	540	550	7,63	8,4	6,94	7,19	81,08	86,42	454,2	482,8	10,78	10,78
	Норма завтрака по СанПиН 20% - 25% ± 5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680		
					2 завтрак									
377	чай с сахаром и лимоном	20	200	200	0,13	0,13	0,02	0,02	15,2	15,2	62	62	0,3	0,3
п.г	Вафли "Голландские с начинкой"	12,72	40	40	2,20	2,20	6,00	6,00	26,8	26,8	172,0	172,0	0	0
	Итого	114,97			2,33	2,33	6,02	6,02	42,00	42,00	234,00	234,00	0,30	0,30

Согласовано:
 Директор _____



10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ рещ. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Б		Ж		У		Энергет. ценность		Витамины (мг)	
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
1	2	блюдо												

Вариант 7

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тугельяна, - 2017г 544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах

Завтрак

. Под редакцией В.Т. Лапиной.-М., 2004.- 640с; Таблица Химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; Дели Принт, 2008.-276с. Скурuttiн И.М., Тугельман

В.А

ТТК 77/6	полуфабрикаты из п/ф высокой степени готовности	34	100	100	9,3	9,3	6,1	6,1	5,9	5,9	116	116	1,5	1,5
331	соус сметанный с томатом	10	20	20	0,3	0,3	0,99	0,99	1,40	1,40	16,02	16,02	0,26	0,26
171	каша гречневая рассыпчатая	18	150	150	8,3	9,95	6,3	7,56	36	43,2	233,7	280,44	0	0
701	хлеб пшеничный	5,25	20	30	1,54	2,31	0,48	0,72	10,68	16,02	53,20	79,80	0,00	0,00
376	чай с сахаром каркаде	15	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60	0,3	0,3
	Итого	82,25	490	500	19,55	21,97	13,89	15,39	68,98	81,52	478,92	552,26	2,06	2,06
	Норма завтрака по СанПиН 20%/± 25% ± 3%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76-95,75	470-587,5	544-680		
389	сок фруктовый, овощной или ягодный	20	200	200	0,95	0,95	0,00	0,00	17,29	17,29	72,96	72,96	40	40
3	булгурод с сыром	12,72	45	45	5,2	5,2	7,5	7,5	13,4	13,4	141,3	141,3	0	0
	Итого	114,97			6,17	6,17	7,47	7,47	30,64	30,64	214,26	214,26	40,00	40,00

Согласовано:
директор _____



10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11и12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб/блюдо	вес блюда		Б		Ж		У		Энергет. ценность		Витамины (мг)	
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тугельяна, - 2017г-544с; Сборник рецептов и кулинарных изданий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах

Под редакцией В.Т. Лапиной, -М, 2004- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания: Справочник, -М.; Делти Принт, 2008. -276с. Скурругин И.М., Тугельман

В.А

246	Гуляш из отварного мяса	47,00	90	100	15,21	16,90	14,76	16,40	3,60	4,00	208,80	232,00	0,30	0,30
203	макаронна отварные с маслом	15	150	150	5,4	5,4	4,90	4,90	32,80	32,80	196,80	196,80	0,00	0,00
701	хлеб пшеничный	5,25	30	30	2,31	2,31	0,72	0,72	16,02	16,02	79,80	79,80	0,00	0,00
376	чай с сахаром	15	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60	0,3	0,3
	Итого	82,25	470	480	22,99	24,68	20,4	22,04	67,42	67,82	545,4	568,6	0,6	0,6
	Норма завтрака по СанПиН 2.09-2.5% ± 5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680		

Э76	чай с сахаром	20	200	200	2 завтрак		15	15	60	60	0,3	0,3
					0,07	0,07						
Э74	блинчики со сливочным молоком	12,72	70	70	9,88	9,88	4,75	4,75	154,77	154,77	0,74	0,74
	Итого	114,97			9,95	9,95	4,77	4,77	214,77	214,77	1,04	1,04

Согласовано:

Директор _____



10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11/12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		7-11 лет		12-18 лет		Пищевые вещества/г/		Энергет. ценность		Витамины (мг)	
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет

Вариан 9

Сборник рецептов под редакцией МПТ Могильного и В.А. Тугельяна. - 2017г. 54дс. Сборник рецептов

Завтрак

и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах

. Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и калорийности

российских продуктов питания: Справочник.-М.; ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скурutti И.М., Тугельян

В.А

291	ГЛЮБ ИЗ ПТИЦЫ	45	250	250	23,18	23,18	13,08	13,08	31,50	31,50	337,00	337,00	0,60	0,60
75	Икра морковная	16	60	100	1,20	2,00	4,20	7,00	6,00	10,00	67,98	113,30	0,21	0,21
701	Хлеб пшеничный	5,25	40	50	3,08	3,85	1,00	1,25	21,36	26,70	114,40	143,00	0,00	0,00
377	Чай с сахаром и лимоном	16	200	200	0,13	0,13	0,02	0,02	15,2	15,2	62	62	0,3	0,3
	Итого	82,25	550	600	27,59	29,16	18,3	21,35	74,06	83,4	581,38	655,3	1,11	1,11
	Норма завтрака по СанПин 20%*-2,5% ± 5%		500	550	15,4-19,25	16-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680		
					З завтрак									
389	Сок фруктовый, овощной или ягодный	20	200	200	0,95	0,95	0,00	0,00	17,29	17,29	72,96	72,96	40	40
П.Т	Круасан	12,72	45	45	3,2	3,2	12,4	12,4	22,1	22,1	149,8	149,8	0	0
	Итого	114,97			4,15	4,15	12,40	12,40	39,39	39,39	222,76	222,76	40,00	40,00

Согласовано:
Директор _____

10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11и12-18 лет



№ реч. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Пищевые вещества/г						Энергет. ценность		Витамины (мг)	
			7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	

Вариант 10

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тугельяна, - 2017г 54с; Сборник рецептов

Завтрак

и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах

. Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004.- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности

российских продуктов питания: Справочник,-М.; Делли Принт, 2008.-276с. Скурutti И.М., Тугельман

В.А

ТТК 77/2	котлета куриная из п/ф высокой степени готовности	34	100	100	15,85	15,85	9,50	9,50	16,14	16,14	220,00	220,00	3,73	3,73
331	СОУС сметанный с томатом	8	20	20	0,3	0,3	0,99	0,99	1,40	1,40	16,02	16,02	0,26	0,26
54-21г	горошница	20	150	150	8,87	8,87	3,73	3,73	33,80	33,80	204,00	204,00	0,00	0,00
292	чай с сахаром	15	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60	0,3	0,3
701	хлеб пшеничный	5,25	20	30	1,54	2,31	0,48	0,72	10,68	16,02	53,20	79,80	0,00	0,00
376	Итого	82,25	490	500	26,67	27,44	14,72	14,96	77,02	82,36	553,22	579,82	4,29	4,29
	Норма завтрака по СанПиН 20%-25% ± 5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-96,75	470-587,5	544-680		
					2 завтрак									
389	Сок фруктовый, овощной или ягодный	20	200	200	0,95	0,95	0,00	0,00	17,29	17,29	72,96	72,96	40	40
П.Т	"Чюко Лай"	12,72	30	30	1,44	1,44	5,4	5,4	0,0	0,0	135,0	135,0	0	0
	Итого	114,97			2,39	2,39	5,40	5,40	17,29	17,29	207,96	207,96	40,00	40,00
	Завтрак													
	Всего за 10 дней		5 040,00	5 280,00	201,85	217,96	150,77	163,41	732,80	811,00	5 194,16	5 704,28	33,84	33,84
	Средний суточный рацион		504	528	20,19	21,80	15,08	16,34	73,28	81,10	519,42	570,43	3,38	3,38
	Всего за 10 дней				49,98	49,98	72,12	72,12	344,08	344,08	2 187,50	2 187,50	242,68	168,18
	Средний суточный рацион		246	246	5,00	5,00	7,21	7,21	34,41	34,41	218,75	218,75	24,27	16,81

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ОСИЧКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ
ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА С.А. КАЛЮЖНОГО" РУДНЯНСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, ПЕРЕСУНЬКИН
АЛЕКСАНДР НИКОЛАЕВИЧ, Директор

03.11.23 08:21
(MSK)

Сертификат A7FFA1AE06D2738006EDE0DA7EA4304B