

**среда**

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микрозлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>Обед-1комплекс (5-11 кл.)</u></b>					
Cб.рец.1994г.	147	250/12,5	<b>Калорийность-144, Белки-5, Жиры-6, Углеводы-16, ВитаминA-26, ВитаминC-2, ВитаминPP-1</b>	<b>Суп с макаронными изделиями с мясом птицы</b>	<b>20-29</b>
Cб.рец.2004г.Москва	451	100	Соль поваренная пищевая,, Масло сливочное. Макаронные изделия, Цыплята потр.1 кат.бройл., Морковь, Лук репчатый, Томатная паста , Вода <b>Калорийность-203, Белки-17, Жиры-8, Углеводы-16, ВитаминPP-3</b>	<b>Биточки рубленые .</b>	<b>85-63</b>
Раз-но пр-ом ст-з.школы Гармония	1	180	Масло растительное, Соль поваренная пищевая,, Сухари панировочные, Хлеб пшеничный , Мясо говядина полуф.заморож.в блоках для дет.питания, Вода, Масса полуфабриката <b>Калорийность-373, Белки-10, Жиры-17, Углеводы-45, ВитаминC-3, ВитаминPP-1</b>	<b>Каша гречневая рассыпчатая с овощами</b>	<b>15-28</b>
Cб.рец.2004г.Москва	638	200	Крупа гречневая .., Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль поваренная пищевая,, Чеснок, Кумин целий, Вода <b>Калорийность-113, Белки-4, Углеводы-25, ВитаминC-1</b> <b>Калорийность-166, Белки-2, Углеводы-39, ВитаминC-1, ВитаминPP-1</b>	<b>Хлеб пшеничный</b> <b>Компот из кураги</b>	<b>6-14</b> <b>12-10</b>
<b>Итого за Обед</b> Калорийность-999, Белки-38, Жиры-32, Углеводы-140, ВитаминA-26, ВитаминB2-1, ВитаминC-8, ВитаминPP-7					
<b><u>Обед-2комплекс (5-11 кл.)</u></b>					
Cб.рец.2004г.Москва	71	100	<b>Калорийность-126, Белки-1, Жиры-10, Углеводы-8, ВитаминC-9</b>	<b>Винегрет овощной</b>	<b>19-12</b>
Cб.рец.2004г.Москва	451	100	Картофель,, Свекла красная, Морковь, Огурцы консервированные, Лук зеленый, Масло растительное, Соль поваренная пищевая,, Зелень п-ф <b>Калорийность-203, Белки-17, Жиры-8, Углеводы-16, ВитаминPP-3</b>	<b>Биточки рубленые .</b>	<b>85-63</b>
Раз-но пр-ом ст-з.школы Гармония	1	180	Масло растительное, Соль поваренная пищевая,, Сухари панировочные, Хлеб пшеничный , Мясо говядина полуф.заморож.в блоках для дет.питания, Вода, Масса полуфабриката <b>Калорийность-373, Белки-10, Жиры-17, Углеводы-45, ВитаминC-3, ВитаминPP-1</b>	<b>Каша гречневая рассыпчатая с овощами</b>	<b>15-28</b>
Cб.рец.2004г.Москва	638	200	Крупа гречневая .., Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль поваренная пищевая,, Чеснок, Кумин целий, Вода <b>Калорийность-113, Белки-4, Углеводы-25, ВитаминC-1</b> <b>Калорийность-166, Белки-2, Углеводы-39, ВитаминC-1, ВитаминPP-1</b>	<b>Хлеб пшеничный</b> <b>Компот из кураги</b>	<b>6-14</b> <b>12-10</b>
<b>Итого за Обед</b> Калорийность-981, Белки-34, Жиры-36, Углеводы-133, ВитаминB2-1, ВитаминC-15, ВитаминPP-6					
<b><u>Обед-3комплекс (5-11 кл.)</u></b>					
Cб.рец.2004г.Москва	71	100	<b>Калорийность-126, Белки-1, Жиры-10, Углеводы-8, ВитаминC-9</b>	<b>Винегрет овощной</b>	<b>19-12</b>
Cб.рец.1994г.	147	250/12,5	Картофель,, Свекла красная, Морковь, Огурцы консервированные, Лук зеленый, Масло растительное, Соль поваренная пищевая,, Зелень п-ф <b>Калорийность-144, Белки-5, Жиры-6, Углеводы-16, ВитаминA-26, ВитаминC-2, ВитаминPP-1</b>	<b>Суп с макаронными изделиями с мясом птицы</b>	<b>20-29</b>
Cб.рец.2004г.Москва	451	100	Соль поваренная пищевая,, Масло сливочное. Макаронные изделия, Цыплята потр.1 кат.бройл., Морковь, Лук репчатый, Томатная паста , Вода <b>Калорийность-203, Белки-17, Жиры-8, Углеводы-16, ВитаминPP-3</b>	<b>Биточки рубленые .</b>	<b>85-63</b>
Раз-но пр-ом ст-з.школы Гармония	1	180	Масло растительное, Соль поваренная пищевая,, Сухари панировочные, Хлеб пшеничный , Мясо говядина полуф.заморож.в блоках для дет.питания, Вода, Масса полуфабриката <b>Калорийность-373, Белки-10, Жиры-17, Углеводы-45, ВитаминC-3, ВитаминPP-1</b>	<b>Каша гречневая рассыпчатая с овощами</b>	<b>15-28</b>
Cб.рец.2004г.Москва	638	200	Крупа гречневая .., Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль поваренная пищевая,, Чеснок, Кумин целий, Вода <b>Калорийность-113, Белки-4, Углеводы-25, ВитаминC-1</b> <b>Калорийность-166, Белки-2, Углеводы-39, ВитаминC-1, ВитаминPP-1</b>	<b>Хлеб пшеничный</b> <b>Компот из кураги</b>	<b>6-14</b> <b>12-10</b>
<b>Итого за Обед</b> Калорийность-1 125, Белки-39, Жиры-42, Углеводы-148, ВитаминA-26, ВитаминB2-1, ВитаминC-17, ВитаминPP-7					
<b><u>Завтрак-9комплекс 5кл-11кл</u></b>					
Cб.рец.2004г.Москва	366	100/20	<b>Калорийность-302, Белки-24, Жиры-6, Углеводы-36, ВитаминA-52, ВитаминC-1, ВитаминPP-1</b>	<b>Запеканка творожная с молоком сгущенным</b>	<b>57-28</b>
Cб.рец.2004г.Москва	692	200	Сухари панировочные, Сахар-песок, Соль поваренная пищевая,, Творог н/ж , Сметана , Яйцо, Масло сливочное, Мука пшеничная в/с, Молоко сгущенное, Крупа манная <b>Калорийность-170, Белки-3, Жиры-7, Углеводы-29, ВитаминA-4</b> <b>Калорийность-132, Белки-4, Жиры-3, Углеводы-23, ВитаминA-20, ВитаминC-1</b>	<b>Печенье сахарное</b> <b>Кофеинный напиток с молоком</b>	<b>9-99</b> <b>15-28</b>
<b>Итого за Завтрак</b> Калорийность-604, Белки-31, Жиры-16, Углеводы-89, ВитаминA-76, ВитаминB2-1, ВитаминC-2, ВитаминPP-1					
<b>82-55</b>					

**среда**

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>Обед-8 комплекс (дети ОВЗ 2 корп.)</u></b>					
Сб.рец.2004г.Москва	139	250/12,5	<b>Калорийность-186, Белки-8, Жиры-8, Углеводы-20, ВитаминA-6, ВитаминC-12, ВитаминPP-2</b>  Морковь, Лук репчатый, Соль поваренная пищевая., Масло растительное, Горох, Картофель, Лавровый лист сушен., Цыплята потр. I кат.бройл., Вода, Приправы	<b>Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы</b>	<b>18-03</b>
Сб.рец.2004г.Москва	391	90	<b>Калорийность-239, Белки-18, Жиры-15, Углеводы-9, ВитаминA-32, ВитаминC-3, ВитаминPP-4</b>  Масло растительное, Лук репчатый, Соль поваренная пищевая., Сухари панировочные, Яйцо, Горбуши потр. обезглавлен.морожен., Вода, Масса полуфабрикатов	<b>Шницель рыбный натуральный</b>	<b>73-65</b>
Сб.рец.2004г.Москва	332	150	<b>Калорийность-207, Белки-6, Жиры-4, Углеводы-36, ВитаминA-21, ВитаминPP-1</b>  Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль поваренная пищевая.	<b>Макаронные изделия отварные с маслом сливочным</b>	<b>12-93</b>
Сб.рец.2004г.Удмуртская кухня	25	100	<b>Калорийность-175, Белки-1, Жиры-15, Углеводы-8, ВитаминC-11, ВитаминPP-1</b>  Зеленый горошек, Картофель, Морковь, Огурцы консервированные, Соль поваренная пищевая., Масло растительное, Зелень п-ф	<b>Салат "Степной"</b>	<b>18-03</b>
		60	<b>Калорийность-136, Белки-5, Жиры-1, Углеводы-30, ВитаминC-1</b>	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>7-37</b>
Сб.рец.2004г.Москва	631	200	<b>Калорийность-115, Углеводы-28, ВитаминC-7</b>  Яблоки, Мандарины, Сахар-песок, Лимонная кислота, Вода	<b>Компот из свежих яблок</b>	<b>13-77</b>
<b>Итого за Обед</b>			Калорийность-1 056, Белки-38, Жиры-43, Углеводы-130, ВитаминA-60, ВитаминB1-1, ВитаминC-33, ВитаминPP-7		<b>143-78</b>
<b>Итого за день</b>			Калорийность-1 056, Белки-38, Жиры-43, Углеводы-130, ВитаминA-60, ВитаминB1-1, ВитаминC-33, ВитаминPP-7		<b>143-78</b>

Директор

Чугалаев А.Х.

Повар

Саликова Л.А.

Калькулятор Никитина Т.В.

**среда**

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>Завтрак-8комплекс (1-4 кл.полный день)</u></b>					
Сб.рец.2004г.Москва	97	20	Калорийность-75, Белки-5, Жиры-6, ВитаминА-42	<b>Сыр голланд порциями</b>	<b>24-14</b>
Сб.рец.2004г.Москва	302	200/10	Калорийность-291, Белки-6, Жиры-10, Углеводы-44, ВитаминA-60, ВитаминC-1, ВитаминPP-1	<b>Каша рисовая на молоке с маслом сливочным</b>	<b>37-38</b>
		50	молоко сухое обезжир., Сахар-песок, Соль поваренная пищевая., Крупа рисовая, Вода, Масса каши, Масло сливочное	<b>Батон</b>	<b>9-14</b>
		40/шт.	Калорийность-130, Белки-4, Жиры-1, Углеводы-27	<b>Пряники глазированные</b>	<b>9-71</b>
Сб.рец.2004г.Москва	692	200	Калорийность-144, Белки-2, Жиры-2, Углеводы-29	<b>Кофеинный напиток с молоком</b>	<b>15-26</b>
			ВитаминA-20, ВитаминC-1 Кофейный напиток, молоко сухое обезжир., Сахар-песок		
<b>Итого за Завтрак</b>			Калорийность-772, Белки-20, Жиры-22, Углеводы-123, ВитаминA-122, ВитаминC-3, ВитаминPP-1		<b>95-63</b>
<b><u>Обед-8комплекс (1-4 кл.полный день)</u></b>					
Сб.рец.2004г.Удмуртская кухня	25	60	Калорийность-105, Белки-1, Жиры-9, Углеводы-5, ВитаминC-7	<b>Салат "Степной"</b>	<b>10-81</b>
			Зеленый горошек, Картофель, Морковь, Огурцы консервированные, Соль поваренная пищевая., Масло растительное, Зелень п-ф		
Сб.рец.2004г.Москва	139	250/12,5	Калорийность-186, Белки-8, Жиры-8, Углеводы-20, ВитаминA-6, ВитаминC-12, ВитаминPP-2	<b>Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы</b>	<b>18-03</b>
			Морковь, Лук репчатый, Соль поваренная пищевая., Масло растительное, Горох, Картофель, Лавровый лист сушен., Цыплята потр.1 кат.бройл., Вода, Приправы		
Сб.рец.2004г.Москва	391	90	Калорийность-239, Белки-18, Жиры-15, Углеводы-9, ВитаминA-32, ВитаминC-3, ВитаминPP-4	<b>Шницель рыбный натуральный</b>	<b>73-65</b>
			Масло растительное, Лук репчатый, Соль поваренная пищевая., Сухари панировочные, Яйцо, Горбуша потр.обезглавлен.морожен., Вода, Масса полуфабриката		
Сб.рец.2004г.Москва	332	150	Калорийность-207, Белки-6, Жиры-4, Углеводы-36, ВитаминA-21, ВитаминPP-1	<b>Макаронные изделия отварные с маслом сливочным</b>	<b>12-93</b>
		40	Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль поваренная пищевая.		
			Калорийность-90, Белки-3, Углеводы-20, ВитаминC-1	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>4-91</b>
Сб.рец.2004г.Москва	631	200	Калорийность-115, Углеводы-28, ВитаминC-7	<b>Компот из свежих яблок</b>	<b>12-80</b>
			Яблоки, Сахар-песок, Лимонная кислота, Вода, Мандарины		
<b>Итого за Обед</b>			Калорийность-941, Белки-36, Жиры-37, Углеводы-117, ВитаминA-60, ВитаминB1-1, ВитаминC-28, ВитаминPP-7		<b>133-13</b>
<b><u>Полдник-8комплекс (1-4 кл.полный день)</u></b>					
Сб.рец.2004г.Москва	340	100/20	Калорийность-253, Белки-15, Жиры-20, Углеводы-2, ВитаминA-238, ВитаминC-1	<b>Омлет натуральный с сыром</b>	<b>56-38</b>
			Яйцо, Масло растительное, Молоко пастер.2,5 жирн., Соль поваренная пищевая., Масса омлетной смеси, Сыр голландский		
Сб.рец.2004г.Москва	707	200	Калорийность-110, Белки-1, Углеводы-25, ВитаминA-2 600, ВитаминC-8	<b>Сок фруктовый</b>	<b>14-36</b>
		110/1шт	Калорийность-52, Углеводы-11, ВитаминC-18	<b>Яблоки</b>	<b>14-83</b>
<b>Итого за Полдник</b>			Калорийность-415, Белки-17, Жиры-21, Углеводы-38, ВитаминA-2 838, ВитаминB2-1, ВитаминC-27, ВитаминPP-1		<b>85-57</b>
<b>Итого за день</b>			Калорийность-2 127, Белки-73, Жиры-80, Углеводы-278, ВитаминA-3 020, ВитаминB1-1, ВитаминB2-1, ВитаминC-57, ВитаминPP-9		<b>314-33</b>

Директор

Чугаласев А.Х.

Повар

Саликова Л.А.

Калькулятор Никитина Т.В.

**среда**

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микрозлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
--------------------	-------	-----------	---	--------------------	-------------------------

**Обед-бкомплекс (1-4 кл.)**

<i>Собр.рец.2004г.Москва</i>	391	70	<b>Калорийность-186, Белки-14, Жиры-11, Углеводы-7, ВитаминA-25, ВитаминC-2, ВитаминPP-3</b>  Масло растительное, Лук репчатый, Соль поваренная пищевая., Сухари панировочные, Яйцо, Горбуша потр.обезглавлен.морожен., Вода, Масса полуфабриката	<b>Шницель рыбный натуральный</b> •	<b>57-28</b>
<i>Собр.рец.2004г.Москва</i>	332	140	<b>Калорийность-193, Белки-5, Жиры-4, Углеводы-34, ВитаминA-20, ВитаминPP-I</b>  Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль поваренная пищевая.	<b>Макаронные изделия отварные с маслом сливочным</b>	<b>12-07</b>
<i>Собр.рец.2004г.Москва</i>		40	<b>Калорийность-90, Белки-3, Углеводы-20, ВитаминC-1</b>  Яблоки, Сахар-песок, Лимонная кислота, Вода	<b>Хлеб пшеничный.</b>	<b>4-91</b>
<i>Собр.рец.2004г.Москва</i>	631	200	<b>Калорийность-115, Углеводы-28, ВитаминC-7</b>  Яблоки, Сахар-песок, Лимонная кислота, Вода	<b>Компот из свежих яблок</b>	<b>8-80</b>

**Итого за Обед** Калорийность-584, Белки-22, Жиры-16, Углеводы-88, ВитаминA-45, ВитаминC-9, ВитаминPP-4 **83-06**

**Обед-7комплекс (1-4 кл.)**

<i>Собр.рец.2004г.Москва</i>	139	250/12,5	<b>Калорийность-186, Белки-8, Жиры-8, Углеводы-20, ВитаминA-6, ВитаминC-12, ВитаминPP-2</b>  Морковь, Лук репчатый, Соль поваренная пищевая., Масло растительное, Горох, Картофель, Лавровый лист сушен., Цыплята потр.1 кат.бройл., Вода, Приправы	<b>Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы</b>	<b>18-03</b>
<i>Собр.рец.2004г.Москва</i>	391	70	<b>Калорийность-186, Белки-14, Жиры-11, Углеводы-7, ВитаминA-25, ВитаминC-2, ВитаминPP-3</b>  Масло растительное, Лук репчатый, Соль поваренная пищевая., Сухари панировочные, Яйцо, Горбуша потр.обезглавлен.морожен., Вода, Масса полуфабриката	<b>Шницель рыбный натуральный</b> •	<b>57-28</b>
<i>Собр.рец.2004г.Москва</i>	332	140	<b>Калорийность-193, Белки-5, Жиры-4, Углеводы-34, ВитаминA-20, ВитаминPP-I</b>  Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль поваренная пищевая.	<b>Макаронные изделия отварные с маслом сливочным</b>	<b>12-07</b>
<i>Собр.рец.2004г.Москва</i>		40	<b>Калорийность-90, Белки-3, Углеводы-20, ВитаминC-1</b>  Яблоки, Сахар-песок, Лимонная кислота, Вода	<b>Хлеб пшеничный.</b>	<b>4-91</b>
<i>Собр.рец.2004г.Москва</i>	631	200	<b>Калорийность-115, Углеводы-28, ВитаминC-7</b>  Яблоки, Сахар-песок, Лимонная кислота, Вода	<b>Компот из свежих яблок</b>	<b>8-80</b>

**Итого за Обед** Калорийность-769, Белки-31, Жиры-24, Углеводы-108, ВитаминA-51, ВитаминB1-1, ВитаминC-21, ВитаминPP-6 **101-09**

Директор

Чугалаев А.Х.

Повар

Саликова Л.А.

Калькулятор Никитина Т.В.

**среда**

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><i>Обед-Льготники (дети м\д. 1 корп.)</i></b>					
Сб.рец.2004г.Москва	71	100	<b>Калорийность-126, Белки-1, Жиры-10, Углеводы-8, ВитаминС-9</b> Картофель, Свекла красная, Морковь, Огурцы консервированные, Лук зеленый, Масло растительное, Соль поваренная пищевая., Зелень п-ф	<b>Винегрет овощной</b>	<b>19-08</b>
Сб.рец.1994г.	147	250/12,5	<b>Калорийность-144, Белки-5, Жиры-6, Углеводы-16, ВитаминА-26, ВитаминС-2, ВитаминPP-1</b> Соль поваренная пищевая., Масло сливочное, Макаронные изделия, Цыплятия потр. I кат.бройл., Морковь, Лук репчатый, Томатная паста , Вода	<b>Суп с макаронными изделиями с мясом птицы</b>	<b>20-27</b>
Раз-по пр-ом стол.школы Гармония	1	200	<b>Калорийность-414, Белки-11, Жиры-19, Углеводы-50, ВитаминС-3, ВитаминPP-1</b> Крупа гречневая ., Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль поваренная пищевая., Чеснок, Кумин целый, Вода	<b>Каша гречневая рассыпчатая с овощами</b>	<b>16-97</b>
		100	<b>Калорийность-226, Белки-8, Жиры-1, Углеводы-50, ВитаминС-2</b>	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>12-28</b>
Сб.рец.2004г.Москва	638	200	<b>Калорийность-166, Белки-2, Углеводы-39, ВитаминС-1, ВитаминPP-1</b> Курага, Сахар-песок, Лимонная кислота, Вода	<b>Компот из кураги</b>	<b>12-10</b>
<b>Итого за Обед</b> Калорийность-1 077, Белки-27, Жиры-36, Углеводы-162, ВитаминА-26, ВитаминС-18, ВитаминPP-4					
Директор				Чугалаев А.Х.	
				Шеф повар	
					Захарикова И.Н.
					Калькулятор
					Никитина Т.В.

**среда**

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>Обед-Льготники (дети ОВЗ 1 корп.)</u></b>					
Сб.рец.1994г.	147	250/12,5	<b>Калорийность-144, Белки-5, Жиры-6, Углеводы-16, ВитаминA-26, ВитаминC-2, ВитаминPP-1</b>  Соль поваренная пищевая., Масло сливочное. Макаронные изделия, Цыплята потр. I кат.бройл., Морковь, Лук репчатый, Томатная паста , Вода	<b>Суп с макаронными изделиями с мясом птицы</b>	<b>20-27</b>
Раз-по пр-ом стол.школы Гармония	1	180	<b>Калорийность-373, Белки-10, Жиры-17, Углеводы-45, ВитаминC-3, ВитаминPP-1</b>  Крупа гречневая .. Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль поваренная пищевая., Чеснок, Кумин целый, Вода	<b>Каша гречневая рассыпчатая с овощами</b>	<b>15-28</b>
Сб.рец.2004г.М осква	451	100	<b>Калорийность-113, Белки-4, Углеводы-25, ВитаминC-1 ВитаминPP-3</b>  Масло растительное, Соль поваренная пищевая., Сухари панировочные, Хлеб пшеничный , Мясо говядина полуф.заморож.в блоках для дет.питания, Вода, Масса полуфабриката	<b>Хлеб пшеничный Биточки рубленые.</b>	<b>6-14 85-63</b>
Сб.рец.2004г.М осква	71	100	<b>Калорийность-126, Белки-1, Жиры-10, Углеводы-8, ВитаминC-9</b>  Картофель, Свекла красная, Морковь, Огурцы консервированные, Лук зеленый, Масло растительное, Соль поваренная пищевая.	<b>Винегрет овощной</b>	<b>18-17</b>
Сб.рец.2004г.М осква	638	200	<b>Калорийность-166, Белки-2, Углеводы-39, ВитаминC-1, ВитаминPP-1</b>  Курага, Сахар-песок, Лимонная кислота, Вода	<b>Компот из кураги</b>	<b>12-10</b>
<b>Итого за Обед</b>			Калорийность-1 125, Белки-39, Жиры-42, Углеводы-148, ВитаминA-26, ВитаминB2-1, ВитаминC-17, ВитаминPP-7		<b>157-59</b>
<b>Итого за день</b>			Калорийность-1 125, Белки-39, Жиры-42, Углеводы-148, ВитаминA-26, ВитаминB2-1, ВитаминC-17, ВитаминPP-7		<b>157-59</b>

Директор

Чугаев А.Х.

Шеф повар

Захарикова И.Н.

Калькулятор

Никитина Т.В.