

четверг

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b>Обед-6комплекс (1-4 кл.)</b>					
Сб.рец.2004г.М осква	451	70	Калорийность-142, Белки-12, Жиры-6, Углеводы-11, ВитаминPP-2 <i>Мясо говядина полуф.заморож.в блоках для дет.питания, Хлеб пшеничный, Сухари папировочные, Соль поваренная пищевая, Приправы, Вода, Масса полуфабриката, Масло растительное</i>	Котлета рубленая ,,	50-45
Сб.рец.2004г.М осква	512	160	Калорийность-224, Белки-4, Жиры-5, Углеводы-42, ВитаминА-22, ВитаминPP-1 <i>Масло сливочное, Крупа рисовая, Соль поваренная пищевая, Вода</i>	Рис припущенный	15-71
Сб.рец.2004г.М осква	638	40	Калорийность-90, Белки-3, Углеводы-20, ВитаминС-1	Хлеб пшеничный.	3-46
Сб.рец.2004г.М осква	638	200	Калорийность-192, Белки-1, Углеводы-46 <i>Сахар-песок, Изюм, Вода</i>	Компот из изюма	11-49
<b>Итого за Обед</b> Калорийность-648, Белки-20, Жиры-11, Углеводы-119, ВитаминА-22, ВитаминС-1, ВитаминPP-3					<b>81-11</b>
<b>Обед-7комплекс (1-4 кл.)</b>					
Сб.рец.2008 Ижевск	60	250/12,5	Калорийность-116, Белки-6, Жиры-4, Углеводы-13, ВитаминА-40, ВитаминС-17, ВитаминPP-2 <i>Картофель, Лавровый лист сушен., Лук репчатый, Масло сливочное, Соль поваренная пищевая, Яйца, Горбуша потр.обезглавлен.морожен., Вода, Зелень п-ф</i>	Уха со взбитым яйцом	30-51
Сб.рец.2004г.М осква	451	70	Калорийность-142, Белки-12, Жиры-6, Углеводы-11, ВитаминPP-2 <i>Мясо говядина полуф.заморож.в блоках для дет.питания, Хлеб пшеничный, Сухари папировочные, Соль поваренная пищевая, Приправы, Вода, Масса полуфабриката, Масло растительное</i>	Котлета рубленая ,,	50-45
Сб.рец.2004г.М осква	512	160	Калорийность-224, Белки-4, Жиры-5, Углеводы-42, ВитаминА-22, ВитаминPP-1 <i>Масло сливочное, Крупа рисовая, Соль поваренная пищевая, Вода</i>	Рис припущенный	15-71
Сб.рец.2004г.М осква	638	40	Калорийность-90, Белки-3, Углеводы-20, ВитаминС-1	Хлеб пшеничный.	3-46
Сб.рец.2004г.М осква	638	200	Калорийность-192, Белки-1, Углеводы-46 <i>Сахар-песок, Изюм, Вода</i>	Компот из изюма	11-49
<b>Итого за Обед</b> Калорийность-765, Белки-26, Жиры-15, Углеводы-132, ВитаминА-62, ВитаминС-18, ВитаминPP-5					<b>111-62</b>

Директор

Чугалас А.Х.

Повар

Саликова Л.А.

Калькулятор Дикитина Т.В.



четверг

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак-8комплекс (дети ОВЗ 2 корп.)</b>					
Сб.рец.2004г.Москва	302	150/7,5	Калорийность-211, Белки-5, Жиры-8, Углеводы-30, ВитаминА-45, ВитаминС-1, ВитаминРР-1 Молоко пастер.2.5 жирн. , Сахар-песок, Соль поваренная пищевая, Крупа ячневая, Вода, Масса каши, Масло сливочное	Каша ячневая на молоке с маслом сливочным	24-26
		40	Калорийность-104, Белки-3, Жиры-1, Углеводы-21	Батон	5-52
Сб.рец.2008 Ижевск	149	150	Калорийность-109, Белки-3, Жиры-2, Углеводы-19, ВитаминА-15, ВитаминС-1 Какао-порошок, Молоко пастер.2.5 жирн. , Сахар-песок, Вода	Какао с молоком	13-47
<b>Итого за Завтрак</b>			Калорийность-424, Белки-12, Жиры-11, Углеводы-70, ВитаминА-60, ВитаминС-2, ВитаминРР-1		<b>43-25</b>
<b>Обед-8комплекс (дети ОВЗ 2 корп.)</b>					
Сб.рец.2008 Ижевск	60	200/10	Калорийность-93, Белки-5, Жиры-3, Углеводы-11, ВитаминА-32, ВитаминС-14, ВитаминРР-1 Картофель, Лавровый лист сушен., Лук репчатый, Масло сливочное, Соль поваренная пищевая, Яйцо, Горбуша потр.обезглавлен.морожен., Вода, Зелень п-ф	Уха со взбитым яйцом	23-29
Сб.рец.2004г.Москва	451	70	Калорийность-142, Белки-12, Жиры-6, Углеводы-11, ВитаминРР-2 Мясо говядина подфр.заморожен.в блоках для дет.питания, Хлеб пшеничный, Сахар панировочные, Соль поваренная пищевая, Вода, Приправы, Масса пауфабриката, Масло растительное	Котлета рубленая ,,	50-45
Сб.рец.2004г.Москва	512	150	Калорийность-210, Белки-4, Жиры-4, Углеводы-39, ВитаминА-21, ВитаминРР-1 Масло сливочное, Крупа рисовая, Соль поваренная пищевая, Вода	Рис припущенный	14-73
		40	Калорийность-90, Белки-3, Углеводы-20, ВитаминС-1	Хлеб пшеничный	3-46
Сб.рец.2004г.Москва	638	160	Калорийность-154, Белки-1, Углеводы-37 Сахар-песок, Изюм, Вода	Компот из изюма	9-19
<b>Итого за Обед</b>			Калорийность-689, Белки-25, Жиры-14, Углеводы-117, ВитаминА-53, ВитаминС-15, ВитаминРР-5		<b>101-12</b>
<b>Итого за день</b>			Калорийность-1113, Белки-36, Жиры-25, Углеводы-187, ВитаминА-112, ВитаминВ2-1, ВитаминС-16, ВитаминРР-6		<b>144-37</b>

Директор

Чугалаев А.Х.

Повар

Саликова Л.А.

Калькулятор Калиткина Т.В.



## четверг

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак-8комплекс (1-4 кл.полный день)</b>					
Сб.рец.2004г.М осква	96	20	Калорийность-132, Жиры-15, ВитаминА-80	Масло сливочное	31-37
Сб.рец.2004г.М осква	302	200/10	Калорийность-281, Белки-7, Жиры-10, Углеводы-40, ВитаминА-59, ВитаминС-1, ВитаминРР-1	Каша ячневая на молоке с маслом сливочным	32-25
		50	Молоко пастер.2,5 эсирн. . Сахар-песок. Соль поваренная пищевая. Крупа ячневая. Вода, Масса каши, Масло сливочное	Батон	6-90
		70/шт.	Калорийность-298, Белки-6, Жиры-13, Углеводы-51, ВитаминА-7, ВитаминРР-1	Печенье сахарное	12-91
Сб.рец.2008 Ижевск	149	200	Калорийность-145, Белки-4, Жиры-3, Углеводы-25, ВитаминА-20, ВитаминС-1	Какао с молоком	17-96
			Какао-порошок, Молоко пастер.2,5 эсирн. . Сахар-песок, Вода		
<b>Итого за Завтрак</b>			Калорийность-986, Белки-21, Жиры-42, Углеводы-142, ВитаминА-166, ВитаминС-3, ВитаминРР-2		<b>101-39</b>
<b>Обед-8комплекс (1-4 кл.полный день)</b>					
Сб.рец.2004г.Уд муртская кухня	25	60	Калорийность-105, Белки-1, Жиры-9, Углеводы-5, ВитаминС-7	Салат "Степной"	11-34
			Зеленый горошек. Картофель. Морковь. Огурцы консервированные. Соль поваренная пищевая. Масло растительное. Зелень п-ф		
Сб.рец.2008 Ижевск	60	250/12,5	Калорийность-116, Белки-6, Жиры-4, Углеводы-13, ВитаминА-40, ВитаминС-17, ВитаминРР-2	Уха со взбитым яйцом	30-51
			Картофель. Лавровый лист сушен. Лук репчатый. Масло сливочное. Соль поваренная пищевая. Яйцо. Горбуша потр.обезглавлен.морозжен. Вода. Зелень п-ф		
Сб.рец.2004г.М осква	451	70	Калорийность-142, Белки-12, Жиры-6, Углеводы-11, ВитаминРР-2	Комлета рубленая ,,	50-45
			Мясо говядина полуф.заморож. в блоках для дет.питания. Хлеб пшеничный. Сухари панировочные. Соль поваренная пищевая. Приправы. Вода. Масса полуфабриката. Масло растительное		
Сб.рец.2004г.М осква	512	160	Калорийность-224, Белки-4, Жиры-5, Углеводы-42, ВитаминА-22, ВитаминРР-1	Рис припущенный	15-71
		40	Масло сливочное. Крупа рисовая. Соль поваренная пищевая. Вода		
Сб.рец.2004г.М осква	638	200	Калорийность-90, Белки-3, Углеводы-20, ВитаминС-1	Хлеб пшеничный	3-46
			Калорийность-192, Белки-1, Углеводы-46	Компот из изюма	11-49
			Сахар-песок. Изюм, Вода		
<b>Итого за Обед</b>			Калорийность-870, Белки-27, Жиры-24, Углеводы-137, ВитаминА-62, ВитаминС-25, ВитаминРР-6		<b>122-96</b>
<b>Полдник-8комплекс (1-4 кл.полный день)</b>					
Сб.рец.2004г.М осква	738	75	Калорийность-208, Белки-6, Жиры-7, Углеводы-31, ВитаминА-28, ВитаминС-6, ВитаминРР-1	Пирожки печеные с луком зелен.и яйцом	26-51
			Мука пшеничная в/с. Сахар-песок. Масло растительное. Вода. Яйцо. Соль поваренная пищевая. Дрожжи пресованные. Масса теста. Лук зеленый. Масло сливочное. Масса фарша. Масса полуфабриката		
Сб.рец.2004г.М осква	707	200	Калорийность-110, Белки-1, Углеводы-25, ВитаминА-2 600, ВитаминС-8	Сок фруктовый	16-95
Сборник в дошк.орг.по УР	248/2	180	Калорийность-76, Белки-1, Жиры-1, Углеводы-17, ВитаминС-9	Груши	68-10
<b>Итого за Полдник</b>			Калорийность-393, Белки-7, Жиры-8, Углеводы-73, ВитаминА-2 628, ВитаминС-23, ВитаминРР-1		<b>111-56</b>
<b>Итого за день</b>			Калорийность-2 249, Белки-56, Жиры-74, Углеводы-352, ВитаминА-2 857, ВитаминВ1-1, ВитаминВ2-1, ВитаминС-50, ВитаминРР-9		<b>335-91</b>

Директор

Чугаев А.Х.

Повар

Салинова Л.А.

Калькулятор Никитина Т.В.



четверг

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b>Обед-1комплекс (5-11 кл.)</b>					
Сб.рец.2004г.М осква	110	250/12,5/10	Калорийность-159, Белки-5, Жиры-10, Углеводы-13, ВитаминА-21, ВитаминС-21, ВитаминРР-2	<b>Борщ с капустой и картофелем с мясом птицы со смет.</b>	24-17
			<i>Свекла красная, Капуста белокоч.свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Сахар-песок, Соль поваренная пищевая, Масло растительное, Лимонная кислота. Цыпята потр.1 кат.бройл., Вода, Сметана, Зельн п-ф, Приправы</i>		
Сб.рец.1983г.	711	100/50	Калорийность-253, Белки-15, Жиры-19, Углеводы-5, ВитаминА-29, ВитаминС-7, ВитаминРР-5	<b>Чахохбили</b>	73-18
			<i>Окорочка куриц.охлажд., Лук репчатый, Томатная паста, Мука пшеничная в/с, Чеснок, Соль поваренная пищевая, Вода, Лимонная кислота, Приправы, Масло растительное, Масса соуса и овощей, Масса жареной птицы</i>		
Сб.рец.2004г.М осква	512	180	Калорийность-251, Белки-4, Жиры-5, Углеводы-47, ВитаминА-25, ВитаминРР-1	<b>Рис припущенный</b>	17-68
			<i>Масло сливочное, Крупа рисовая, Соль поваренная пищевая, Вода</i>		
Сб.рец.2004г.М осква	638	200	Калорийность-113, Белки-4, Углеводы-25, ВитаминС-1	<b>Хлеб пшеничный</b>	4-33
Сб.рец.2004г.М осква	638	200	Калорийность-166, Белки-2, Углеводы-39, ВитаминС-1, ВитаминРР-1	<b>Компот из кураги</b>	10-92
			<i>Курага, Сахар-песок, Лимонная кислота, Вода</i>		
<b>Итого за Обед</b>					<b>130-28</b>
<b>Обед-2комплекс (5-11 кл.)</b>					
Сб.рец.2004г.Уд муртская кухня	25	100	Калорийность-175, Белки-1, Жиры-15, Углеводы-8, ВитаминС-11, ВитаминРР-1	<b>Салат "Степной"</b>	19-02
			<i>Зеленый горошек, Картофель, Морковь, Огурцы консервированные, Соль поваренная пищевая, Масло растительное, Зельн п-ф</i>		
Сб.рец.1983г.	711	100/50	Калорийность-253, Белки-15, Жиры-19, Углеводы-5, ВитаминА-29, ВитаминС-7, ВитаминРР-5	<b>Чахохбили</b>	73-18
			<i>Окорочка куриц.охлажд., Лук репчатый, Томатная паста, Мука пшеничная в/с, Чеснок, Соль поваренная пищевая, Вода, Лимонная кислота, Приправы, Масло растительное, Масса соуса и овощей, Масса жареной птицы</i>		
Сб.рец.2004г.М осква	512	180	Калорийность-251, Белки-4, Жиры-5, Углеводы-47, ВитаминА-25, ВитаминРР-1	<b>Рис припущенный</b>	17-68
			<i>Масло сливочное, Крупа рисовая, Соль поваренная пищевая, Вода</i>		
Сб.рец.2004г.М осква	638	200	Калорийность-113, Белки-4, Углеводы-25, ВитаминС-1	<b>Хлеб пшеничный</b>	4-33
Сб.рец.2004г.М осква	638	200	Калорийность-166, Белки-2, Углеводы-39, ВитаминС-1, ВитаминРР-1	<b>Компот из кураги</b>	10-92
			<i>Курага, Сахар-песок, Лимонная кислота, Вода</i>		
<b>Итого за Обед</b>					<b>125-13</b>
<b>Обед-3комплекс (5-11 кл.)</b>					
Сб.рец.2004г.Уд муртская кухня	25	100	Калорийность-175, Белки-1, Жиры-15, Углеводы-8, ВитаминС-11, ВитаминРР-1	<b>Салат "Степной"</b>	19-02
			<i>Зеленый горошек, Картофель, Морковь, Огурцы консервированные, Соль поваренная пищевая, Масло растительное, Зельн п-ф</i>		
Сб.рец.2004г.М осква	110	250/12,5/10	Калорийность-159, Белки-5, Жиры-10, Углеводы-13, ВитаминА-21, ВитаминС-21, ВитаминРР-2	<b>Борщ с капустой и картофелем с мясом птицы со смет.</b>	24-17
			<i>Свекла красная, Капуста белокоч.свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Сахар-песок, Соль поваренная пищевая, Масло растительное, Лимонная кислота. Цыпята потр.1 кат.бройл., Вода, Сметана, Зельн п-ф, Приправы</i>		
Сб.рец.1983г.	711	100/50	Калорийность-253, Белки-15, Жиры-19, Углеводы-5, ВитаминА-29, ВитаминС-7, ВитаминРР-5	<b>Чахохбили</b>	73-18
			<i>Окорочка куриц.охлажд., Лук репчатый, Томатная паста, Мука пшеничная в/с, Чеснок, Соль поваренная пищевая, Вода, Лимонная кислота, Приправы, Масло растительное, Масса соуса и овощей, Масса жареной птицы</i>		
Сб.рец.2004г.М осква	512	180	Калорийность-251, Белки-4, Жиры-5, Углеводы-47, ВитаминА-25, ВитаминРР-1	<b>Рис припущенный</b>	17-68
			<i>Масло сливочное, Крупа рисовая, Соль поваренная пищевая, Вода</i>		
Сб.рец.2004г.М осква	638	200	Калорийность-113, Белки-4, Углеводы-25, ВитаминС-1	<b>Хлеб пшеничный</b>	4-33
Сб.рец.2004г.М осква	638	200	Калорийность-166, Белки-2, Углеводы-39, ВитаминС-1, ВитаминРР-1	<b>Компот из кураги</b>	10-92
			<i>Курага, Сахар-песок, Лимонная кислота, Вода</i>		
<b>Итого за Обед</b>					<b>149-30</b>
<b>Завтрак-9комплекс 5кл-11кл</b>					
		30	Калорийность-198, Жиры-22, ВитаминА-120	<b>Масло сливочное.</b>	47-05
Сб.рец.2004г.М осква	302	200/10	Калорийность-313, Белки-9, Жиры-11, Углеводы-44, ВитаминА-59, ВитаминС-1, ВитаминРР-1	<b>Каша пшеничная на молоке с маслом сливочным</b>	33-60
			<i>Молоко пастер.2.5 жирн., Сахар-песок, Соль поваренная пищевая, Крупа пшено, Вода, Масса каши, Масло сливочное</i>		
		50	Калорийность-130, Белки-4, Жиры-1, Углеводы-27	<b>Батон</b>	6-90
Сб.рец.2008 Ижевск	140	200	Калорийность-145, Белки-4, Жиры-3, Углеводы-25, ВитаминА-20, ВитаминС-1	<b>Какао с молоком</b>	17-96
			<i>Какао-порошок, Молоко пастер.2.5 жирн., Сахар-песок, Вода</i>		
<b>Итого за Завтрак</b>					<b>105-51</b>



Шеф повар *Аид* Захарькова И.Н. Калькулятор *h* Никитина Т.В.

четверг

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b>Обед-Льготники (дети м.д.1 корп.)</b>					
Сб.рец.2004г.Уд муртская кухня	25	85	Калорийность-149, Белки-1, Жиры-13, Углеводы-7, ВитаминС-9, ВитаминРР-1 <i>Зеленый горошек, Картофель, Морковь, Огурцы консервированные, Соль поваренная пищевая, Масло растительное, Зелень п-ф</i>	<b>Салат "Степной"</b>	16-17
Сб.рец.2004г.М осква	110	250/12,5/10	Калорийность-159, Белки-5, Жиры-10, Углеводы-13, ВитаминА-21, ВитаминС-21, ВитаминРР-2 <i>Свекла красная, Капуста белокоч.свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Сахар-лесок, Соль поваренная пищевая, Масло растительное, Лимонная кислота, Цыплята потр.1 кат.бройл., Вода, Сметана, Зелень п-ф, Приправы</i>	<b>Борщ с капустой и картофелем с мясом птицы со смет.</b>	24-17
Раз-но пр-ам стал.школы Гармония	10	180	Калорийность-392, Белки-6, Жиры-19, Углеводы-53, ВитаминС-3, ВитаминРР-2 <i>Рис пропаренный, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль поваренная пищевая, Кумин целый, Чеснок, Вода, Приправы</i>	<b>Рис припущенный с овощами</b>	22-90
		80	Калорийность-181, Белки-6, Жиры-1, Углеводы-40, ВитаминС-1 <i>Хлеб</i>	<b>Хлеб пшеничный</b>	6-93
Сб.рец.2004г.М осква	638	200	Калорийность-166, Белки-2, Углеводы-39, ВитаминС-1, ВитаминРР-1 <i>Курagi, Сахар-лесок, Лимонная кислота, Вода</i>	<b>Компот из кураги</b>	10-92
<b>Итого за Обед</b> Калорийность-1 046, Белки-20, Жиры-42, Углеводы-151, ВитаминА-22, ВитаминС-36, ВитаминРР-5					<b>81-09</b>

Директор

*[Подпись]*

Чугалаев А.Х.

Шеф повар

*[Подпись]*

Захарикова И.Н.

Калькулятор

*[Подпись]*

Никитина Т.В.



четверг

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак-Льготники (дети ОВЗ 1 корп.)</b>					
Сб.рец.2004г.М осква	302	150/7,5	Калорийность-235, Белки-6, Жиры-9, Углеводы-33, ВитаминА-45, ВитаминС-1, ВитаминРР-1 <small>Молоко пастер. 2,5 жирн., Сахар-песок, Соль поваренная пищевая., Крупа пшено, Вода, Масса каши, Масло сливочное</small>	Каша пшеничная на молоке с маслом сливочным	25-28
		50	Калорийность-130, Белки-4, Жиры-1, Углеводы-27	Батон	6-90
Сб.рец.2008 Ижевск	149	160	Калорийность-116, Белки-3, Жиры-2, Углеводы-20, ВитаминА-16, ВитаминС-1 <small>Какао-порошок, Молоко пастер. 2,5 жирн., Сахар-песок, Вода</small>	Какао с молоком	14-36
<b>Итого за Завтрак</b>					<b>46-54</b>
<b>Обед-Льготники (дети ОВЗ 1 корп.)</b>					
Сб.рец.2004г.М осква	110	250/12,5/10	Калорийность-159, Белки-5, Жиры-10, Углеводы-13, ВитаминА-21, ВитаминС-21, ВитаминРР-2 <small>Свекла красная, Капуста белокопч.свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста., Сахар-песок, Соль поваренная пищевая., Масло растительное, Лимонная кислота, Цыплята потр.1 кат.бройл., Вода, Сметана, Зелень п-ф, Приправы</small>	Борщ с капустой и картофелем с мясом птицы со смет.	24-17
Сб.рец.1983г.	711	80/30	Калорийность-185, Белки-11, Жиры-14, Углеводы-4, ВитаминА-21, ВитаминС-5, ВитаминРР-3 <small>Орочка куриц.охлажд., Лук репчатый, Томатная паста., Мука пшеничная в/с, Чеснок, Соль поваренная пищевая., Вода, Лимонная кислота, Приправы, Масло растительное, Масса соуса и овощей, Масса жареной птицы</small>	Чахохбили	53-66
Сб.рец.2004г.М осква	512	150	Калорийность-210, Белки-4, Жиры-4, Углеводы-39, ВитаминА-21, ВитаминРР-1 <small>Масло сливочное, Крупа рисовая, Соль поваренная пищевая., Вода</small>	Рис припущенный	14-73
		90	Калорийность-203, Белки-7, Жиры-1, Углеводы-45, ВитаминС-1	Хлеб пшеничный	7-79
Сб.рец.2004г.М осква	638	200	Калорийность-166, Белки-2, Углеводы-39, ВитаминС-1, ВитаминРР-1 <small>Курага, Сахар-песок, Лимонная кислота, Вода</small>	Компот из кураги	10-92
<b>Итого за Обед</b>					<b>111-27</b>
<b>Итого за день</b>					<b>157-81</b>
			Калорийность-1 405, Белки-42, Жиры-42, Углеводы-219, ВитаминА-124, ВитаминВ1-1, ВитаминВ2-1, ВитаминС-31, ВитаминРР-8		

Директор

Чугалева А.Х.

Шеф повар

Захарикова И.Н.

Калькулятор

Никитина Т.В.

