

(1лн)

МЕНЮ 1-4кл и ОВЗ 1-4кл(перерасчет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания	Номер рецептуры
Завтрак				
230	Каша жидкая молочная из манной крупы . молоко с андже 2,5%, крупа манная, масло сливочное, сахар, соль гидрокарбонат	ЭЦ-269, Бел-7, Жир-11, Угл-35		181
200	Чай с сахаром. сахар, чай черный	ЭЦ-60, Угл-15		376
30	Хлеб пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-91, Бел-2, Жир-1, Угл-15		560
25	Хлеб ржано- пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-116, Бел-4, Жир-2, Угл-21		527
5	Масло сливочное (порциями)	ЭЦ-33, Жир-4		14
10	Сыр твердый (порциями)	ЭЦ-72, Бел-5, Жир-6		15
100	Фрукты свежие.(яблоко)	ЭЦ-52, Угл-11		338
Итого за Завтрак		ЭЦ-693, Бел-18, Жир-23, Угл-97	115-00	
Обед				
200	Суп картофельный с вермишелью картофель, вермишель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль гидрокарбонат	ЭЦ-95, Бел-2, Жир-2, Угл-14		103
50	Котлеты рубленые из филе птицы. филе цб, молоко с андже 2,5%, хлеб пшеничный, сахар гидрокарбонат, лук репчатый, масло сливочное, масло растительное, соль гидрокарбонат	ЭЦ-169, Бел-8, Жир-12, Угл-8		294
120	Каша рассыпчатая пшеничная с маслом крупа пшеничная, масло сливочное, соль гидрокарбонат	ЭЦ-192, Бел-5, Жир-6, Угл-28		171
35	Овощи соленые (огурец).	ЭЦ-88, Угл-23		70
200	Компот из смеси сухофрукты, сахар, кислота лимонная.	ЭЦ-179, Бел-1, Угл-42		349
20	Хлеб пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-61, Бел-2, Жир-1, Угл-10		560
30	Хлеб ржано- пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-139, Бел-5, Жир-2, Угл-25		527
Итого за Обед		ЭЦ-923, Бел-23, Жир-23, Угл-150	95-00	
Итого за день			210-00	



Повар

ИП Шаповалов
Н.И.

МЕНЮ 1-4кл и ОВЗ 1-4кл(перерасчет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания	Номер рецептуры
Завтрак				
150	Омлет натуральный. яйцо куриное, молоко с андже 2,5%, масло сливочное, соль водородная	ЭЦ-157, Бел-14, Жир-26, Угл-3		210
100	Салат из свеклы отварной с растительным маслом. свекла, масло растительное.	ЭЦ-93, Бел-1, Жир-6, Угл-8		52
200	Кофейный напиток . сахар, кофейный напиток	ЭЦ-80, Угл-20		379
30	Хлеб пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-91, Бел-2, Жир-1, Угл-15		560
25	Хлеб ржано- пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-116, Бел-4, Жир-2, Угл-21		527
50	Печенье .	ЭЦ-209, Бел-4, Жир-5, Угл-37		332
Итого за Завтрак		ЭЦ-745, Бел-26, Жир-40, Угл-104	115-00	
Обед				
200	Щи из свежей капусты с картофелем. капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, петрушка (корень), томат, соль водородная	ЭЦ-72, Бел-1, Жир-4, Угл-6		88
70/30	Рыба, тушенная в томате с овощами минтай, морковь, томат, лук репчатый, масло растительное, кн. оттаявшая, соль водородная	ЭЦ-105, Бел-10, Жир-5, Угл-4		229
120	Картофельное пюре с маслом картофель, молоко с андже 2,5%, масло сливочное, соль водородная	ЭЦ-150, Бел-3, Жир-7, Угл-17		128
200/15/7	Чай с сахаром и лимоном. сахар, лимоны, чай черный	ЭЦ-62, Угл-15		377
20	Хлеб пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-61, Бел-2, Жир-1, Угл-10		560
30	Хлеб ржано- пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-139, Бел-5, Жир-2, Угл-25		527
Итого за Обед		ЭЦ-589, Бел-20, Жир-19, Угл-78	95-00	
Итого за день			210-00	

Руководитель
МБОУ(МБДОУ)

Повар

ИП Шаповалов
Н.Н.

МЕНЮ 1-4кл и ОВЗ 1-4кл(перерасчет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания	Номер рецептуры
Завтрак				
50/20	Тефтели мясные с соусом <i>сметана, лук репчатый, мука пшеничная высшего сорта, мясо растительное, томат, крупа рисовая, соль водированная</i>	ЭЦ-142, Бел-4, Жир-10, Угл-7		279
150	Каша рассыпчатая ячневая с маслом. <i>крупа ячневая, масло сливочное, соль водированная</i>	ЭЦ-339, Бел-1, Жир-34, Угл-7		171
200	Чай с сахаром. <i>сахар, чай черный</i>	ЭЦ-60, Угл-15		376
30	Хлеб пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-91, Бел-2, Жир-1, Угл-15		560
25	Хлеб ржано-пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-116, Бел-4, Жир-2, Угл-21		527
100	Фрукты свежие.(яблоко)	ЭЦ-52, Угл-11		338
Итого за Завтрак		ЭЦ-800, Бел-12, Жир-47, Угл-77	115-00	
Обед				
200	Суп картофельный с горохом <i>картофель, горох колотый, лук репчатый, морковь, масло растительное, петрушка (сухая), соль водированная</i>	ЭЦ-119, Бел-4, Жир-4, Угл-13		102
60	Сосиски отварные .	ЭЦ-179, Бел-6, Жир-17		243
120	Макаронные изделия отварные с маслом. <i>макароны, масло сливочное, соль водированная</i>	ЭЦ-157, Бел-4, Жир-5, Угл-24		203
35	Салат из белокачанной капусты свежей <i>капуста белокачанная, лук репчатый, сахар, масло растительное, кислота лимонная, соль водированная</i>	ЭЦ-21, Жир-1, Угл-2		45
200	Компот из смеси <i>сухофрукты, сахар, кислота лимонная</i>	ЭЦ-179, Бел-1, Угл-42		349
20	Хлеб пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-61, Бел-2, Жир-1, Угл-10		560
30	Хлеб ржано-пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-139, Бел-5, Жир-2, Угл-25		527
Итого за Обед		ЭЦ-855, Бел-23, Жир-30, Угл-118	95-00	
Итого за день			210-00	

Руководитель
МБОУ(МБДОУ)

Повар

ИП Шаповалов
Н.Н.



(1шт)

МЕНЮ 1-4кл и ОВЗ 1-4кл(перерасчет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания	Номер рецептуры
<u>Завтрак</u>				
230	Суп молочный с овсяной крупой молоко с жиром 2,5%, овсянка "Геркулес", масло сливочное, сахар, соль поваренная	ЭЦ-171, Бел-7, Жир-7, Угл-21		101
200	Какао с молоком.. молоко с жиром 2,5%, сахар, какао-порошок	ЭЦ-145, Бел-4, Жир-3, Угл-25		382
30	Хлеб пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-91, Бел-2, Жир-1, Угл-15		560
25	Хлеб ржано- пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-116, Бел-4, Жир-2, Угл-21		527
5	Масло сливочное (порциями)	ЭЦ-33, Жир-4		14
10	Сыр твердый (порциями)	ЭЦ-72, Бел-5, Жир-6		15
200	Сок фруктовый или ягодный (0,2л)шт	ЭЦ-424, Бел-5, Жир-1, Угл-101		389,01
Итого за Завтрак		ЭЦ-1 053, Бел-27, Жир-23, Угл-183	115-00	
<u>Обед</u>				
200	Борщ с капустой и картофелем.. свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат, масло растительное, петрушка (корень), сахар, соль поваренная	ЭЦ-272, Бел-5, Жир-14, Угл-32		82
170	Плов из курицы цыпленок-бройлер, крупа рисовая, морковь, масло растительное, лук репчатый, томат, соль поваренная	ЭЦ-378, Бел-17, Жир-21, Угл-30		291
35	Салат из моркови с сахаром морковь, сахар	ЭЦ-29, Угл-4		62
200	Кофейный напиток . сахар, кофейный напиток	ЭЦ-80, Угл-20		379
20	Хлеб пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-61, Бел-2, Жир-1, Угл-10		560
30	Хлеб ржано- пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-139, Бел-5, Жир-2, Угл-25		527
Итого за Обед		ЭЦ-959, Бел-29, Жир-37, Угл-121	95-00	
Итого за день			210-00	

Руководитель
МБОУ(МБДОУ)

Повар

ИП Шаповалов
Н.Н.

МЕНЮ 1-4кл и ОВЗ 1-4кл(перерасчет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания	Номер рецептуры
Завтрак				
50/50	Печень, тушенная в соусе <i>печень, сметана, лук репчатый высшего сорта, масло растительное, соль йодированная</i>	ЭЦ-178, Бел-14, Жир-10, Угл-9		261
150	Каша рассыпчатая гречневая с маслом <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная</i>	ЭЦ-285, Бел-8, Жир-9, Угл-11		171
200	Чай с сахаром. <i>сахар, чай черный</i>	ЭЦ-60, Угл-15		376
30	Хлеб пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-91, Бел-2, Жир-1, Угл-15		560
25	Хлеб ржано-пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-116, Бел-4, Жир-2, Угл-21		527
50	Пряники	ЭЦ-183, Бел-3, Жир-2, Угл-38		332
Итого за Завтрак		ЭЦ-913, Бел-32, Жир-24, Угл-139	115-00	
Обед				
200	Суп картофельный с крупой(ячневый) <i>картофель, морковь, лук репчатый, крупа ячневая, масло растительное, соль йодированная</i>	ЭЦ-69, Бел-2, Жир-2, Угл-10		101
50	Котлеты ,биточки мясные. <i>свинина, молоко с жиром 2,5%, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная</i>	ЭЦ-185, Бел-6, Жир-14, Угл-8		268
120	Картофельное пюре с маслом <i>картофель, молоко с жиром 2,5%, масло сливочное, соль йодированная</i>	ЭЦ-150, Бел-3, Жир-7, Угл-17		128
35	Икра свекольная <i>свекла, томат, лук репчатый, масло растительное, сахар, соль йодированная</i>	ЭЦ-39, Жир-3, Угл-3		75
200	Компот из смеси сухофруктов <i>сухофрукты, сахар, кислота лимонная</i>	ЭЦ-179, Бел-1, Угл-42		349
20	Хлеб пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-61, Бел-2, Жир-1, Угл-10		560
30	Хлеб ржано-пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-139, Бел-5, Жир-2, Угл-25		527
Итого за Обед		ЭЦ-822, Бел-18, Жир-29, Угл-115	95-00	
Итого за день			210-00	

Руководитель
МБОУ(МБДОУ)

Повар

ИП Шаповалов
Н.Н.



МЕНЮ 1-4кл и ОВЗ 1-4кл(перерасчет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания	Номер рецептуры
Завтрак				
230	Суп молочный с вермишелью. молоко сгущенное 2,5%, вермишель, масло сливочное, сахар, соль йодированная	ЭЦ-138, Бел-5, Жир-4, Угл-17		120
200	Кофейный напиток. сахар, кофейный напиток	ЭЦ-80, Угл-20		379
30	Хлеб пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-91, Бел-2, Жир-1, Угл-15		560
25	Хлеб ржано- пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-116, Бел-4, Жир-2, Угл-21		527
10	Сыр твердый (порциями)	ЭЦ-72, Бел-5, Жир-6		15
5	Масло сливочное (порциями)	ЭЦ-33, Жир-4		14
100	Фрукты свежие.(яблоко)	ЭЦ-52, Угл-11		338
Итого за Завтрак			115-00	
Обед				
200	Щи из свежей капусты с картофелем. капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, лук из растительного, петрушка (корень), томаты, сметана йодированная	ЭЦ-72, Бел-1, Жир-4, Угл-6		88
170	Жаркое по-домашнему картофель, свинина, лук репчатый, томаты, лук из растительного, сметана йодированная	ЭЦ-391, Бел-12, Жир-30, Угл-17		259
35	Горошек овощной (консервированный).	ЭЦ-13, Бел-1, Угл-2		131
200	Компот из смеси сладких фруктов, сахар, кислота лимонная.	ЭЦ-179, Бел-1, Угл-42		349
20	Хлеб пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-61, Бел-2, Жир-1, Угл-10		560
30	Хлеб ржано- пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-139, Бел-5, Жир-2, Угл-25		527
Итого за Обед			95-00	
Итого за день			210-00	

Руководитель
МБОУ(МБДОУ)

Повар

ИП Шаловалов
Н.Н.



МЕНЮ 1-4кл и ОВЗ 1-4кл(перерасчет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания	Номер рецептуры
Завтрак				
50/50	Рыба, тушенная в томате с овощами лук репчатый, морковь, томаты, лук репчатый, масло растительное, кислота лимонная, соль йодированная	ЭЦ-105, Бел-10, Жир-5, Угл-4		229
150	Каша рассыпчатая пшеничная с маслом крупа пшеничная, масло сливочное, соль йодированная	ЭЦ-240, Бел-7, Жир-8, Угл-36		171
200	Чай с сахаром. сахар, чай черный	ЭЦ-60, Угл-15		376
30	Хлеб пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-91, Бел-2, Жир-1, Угл-15		560
25	Хлеб ржано-пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-116, Бел-4, Жир-2, Угл-21		527
50	Печенье.	ЭЦ-209, Бел-4, Жир-5, Угл-37		332
Итого за Завтрак		ЭЦ-820, Бел-26, Жир-20, Угл-128	115-00	
Обед				
200	Суп картофельный с горохом картофель, горох зеленый, лук репчатый, морковь, масло растительное, петрушка (корень), соль йодированная	ЭЦ-119, Бел-4, Жир-4, Угл-13		102
70	Птица тушеная в соусе сметанном/ филе цб, сметана, лук пшеничная высшего сорта, масло растительное, соль йодированная	ЭЦ-107, Бел-8, Жир-7, Угл-2		290
120	Макаронные изделия отварные с маслом. макаронны, масло сливочное, соль йодированная	ЭЦ-157, Бел-4, Жир-5, Угл-24		203
35	Салат из белокачанной капусты свежей капуста белокачанная, лук репчатый, сахар, масло растительное, кислота лимонная, соль йодированная	ЭЦ-21, Жир-1, Угл-2		45
200	Компот из смеси сухофруктов, сахар, кислота лимонная.	ЭЦ-179, Бел-1, Угл-42		349
20	Хлеб пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-61, Бел-2, Жир-1, Угл-10		560
30	Хлеб ржано-пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-139, Бел-5, Жир-2, Угл-25		527
Итого за Обед		ЭЦ-783, Бел-25, Жир-20, Угл-120	95-00	
Итого за день			210-00	

Руководитель
МБОУ(МБДОУ)

Повар

ИП Шаповалов
Н.Н.



МЕНЮ 1-4кл и ОВЗ 1-4кл(перерасчет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания	Номер рецептуры
Завтрак				
130/20	Запеканка из творога с молоком сгущенным. творог, молоко сгущенное, сахар, крупа манная, яйцо куриное, сметана, яйцо куриное, соль поджаренная	ЭЦ-405, Бел-22, Жир-17, Угл-42		223
200	Кофейный напиток. сахар, кофейный напиток	ЭЦ-80, Угл-20		379
30	Хлеб пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-91, Бел-2, Жир-1, Угл-15		560
25	Хлеб ржано- пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-116, Бел-4, Жир-2, Угл-21		527
100	Фрукты свежие.(яблоко)	ЭЦ-52, Угл-11		338
Итого за Завтрак		ЭЦ-744, Бел-29, Жир-19, Угл-109	115-00	
Обед				
200	Суп картофельный с клецками. картофель, лук репчатый высшего сорта, морковь, лук репчатый, яйцо куриное, масло растительное, лук сливочное, соль поджаренная	ЭЦ-115, Бел-3, Жир-4, Угл-15		108
70	Тефтели мясные с соусом сметана, лук репчатый, сметана, мука пшеничная высшего сорта, масло растительное, томат, крупа рисовая, соль поджаренная	ЭЦ-142, Бел-4, Жир-10, Угл-7		279
120	Каша рассыпчатая ячневая с маслом. крупа ячневая, масло сливочное, соль поджаренная	ЭЦ-271, Бел-1, Жир-27, Угл-5		171
35	Винегрет овощной . картофель, свекла, огурцы консервированные, капуста квашеная, лук репчатый, морковь, масло растительное	ЭЦ-44, Жир-4, Угл-3		67
200/15/7	Чай с сахаром и лимоном. сахар, лимон, чай черный	ЭЦ-62, Угл-15		377
20	Хлеб пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-61, Бел-2, Жир-1, Угл-10		560
30	Хлеб ржано- пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-139, Бел-5, Жир-2, Угл-25		527
Итого за Обед		ЭЦ-834, Бел-15, Жир-47, Угл-81	95-00	
Итого за день			210-00	

Руководитель
МБОУ(МБДОУ)

Повар

ИП Шаповалов
Н.Н.

МЕНЮ 1-4кл и ОВЗ 1-4кл(перерасчет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания	Номер рецептуры
Завтрак				
210/30	Макароны отварные с сыром <i>макароны, сыр, масло сливочное</i>	ЭЦ-401, Бел-16, Жир-19, Угл-41		204
200	Какао с молоком.. <i>молоко с жиром 2,5%, сахар, какао-порошок</i>	ЭЦ-145, Бел-4, Жир-3, Угл-25		382
30	Хлеб пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-91, Бел-2, Жир-1, Угл-15		560
25	Хлеб ржано- пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-116, Бел-4, Жир-2, Угл-21		527
5	Масло сливочное (порциями)	ЭЦ-33, Жир-4		14
200	Сок фруктовый или ягодный (0,2л)шт	ЭЦ-424, Бел-5, Жир-1, Угл-101		389,01
Итого за Завтрак		ЭЦ-1 211, Бел-32, Жир-29, Угл-203	115-00	
Обед				
200	Рассольник Ленинградский <i>картофель, огурцы консервированные, лук репчатый, масло растительное, соль, поджаренная</i>	ЭЦ-86, Бел-2, Жир-4, Угл-10		96
70	Печень, тушенная в соусе <i>печень, сметана, лук пшеничный высшего сорта, масло растительное, соль, поджаренная</i>	ЭЦ-125, Бел-10, Жир-7, Угл-6		261
120	Каша рассыпчатая гречневая с маслом <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль, поджаренная</i>	ЭЦ-228, Бел-7, Жир-7, Угл-33		171
35	Овощи соленые (огурец).	ЭЦ-88, Угл-23		70
200	Компот из смеси сухофруктов <i>сухофрукты, сахар, кислота лимонная.</i>	ЭЦ-179, Бел-1, Угл-42		349
20	Хлеб пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-61, Бел-2, Жир-1, Угл-10		560
30	Хлеб ржано- пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-139, Бел-5, Жир-2, Угл-25		527
Итого за Обед		ЭЦ-905, Бел-26, Жир-21, Угл-149	95-00	
Итого за день		ЭЦ-2 116, Бел-57, Жир-50, Угл-353	210-00	

Руководитель
МБОУ(МБДОУ)

Повар

ИП Шановалов
Н.Н.



(2шт)

МЕНЮ 1-4кл и ОВЗ 1-4кл(перерасчет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания	Номер рецептуры
Завтрак				
50/50	Птица отварная с соусом.	ЭЦ-378, Бел-24, Жир-31, Угл-2		288
	<i>цыпленок-бройлер, сметана, лук репчатый высшего сорта, лук репчатый, петрушка (корень), соль поваренная</i>			
130	Рис припущенный	ЭЦ-173, Бел-3, Жир-4, Угл-32		305
	<i>крупа рисовая, масло сливочное, соль поваренная</i>			
200/15/7	Чай с сахаром и лимоном.	ЭЦ-62, Угл-15		377
	<i>сахар, лимон, чай черный</i>			
30	Хлеб пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-91, Бел-2, Жир-1, Угл-15		560
25	Хлеб ржано- пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-116, Бел-4, Жир-2, Угл-21		527
50	Пряники	ЭЦ-183, Бел-3, Жир-2, Угл-38		332
Итого за Завтрак		ЭЦ-1 003, Бел-37, Жир-39, Угл-122	115-00	
Обед				
200	Борщ с капустой и картофелем..	ЭЦ-272, Бел-5, Жир-14, Угл-32		82
	<i>свежая капуста белокачанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат, масло растительное, петрушка (корень), сахар, соль поваренная</i>			
60	Сосиски отварные .	ЭЦ-179, Бел-6, Жир-17		243
120	Каша рассыпчатая перловая с маслом.	ЭЦ-271, Бел-1, Жир-27, Угл-5		171
	<i>крупа перловая, масло сливочное, соль поваренная</i>			
35	Салат из свеклы отварной с растительным маслом.	ЭЦ-32, Жир-2, Угл-3		52
	<i>свекла, масло растительное</i>			
200	Сок фруктовый или ягодный .	ЭЦ-85, Бел-1, Угл-20		389
20	Хлеб пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-61, Бел-2, Жир-1, Угл-10		560
30	Хлеб ржано- пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-139, Бел-5, Жир-2, Угл-25		527
Итого за Обед		ЭЦ-1 040, Бел-20, Жир-63, Угл-96	95-00	
Итого за день			210-00	

Руководитель
МБОУ(МБДОУ)

Повар

ИП Шаповалов
Н.Н.