

Утверждаю:
Директор МАОУ "Техно-Школа
имени В.П. Савиных"

_____ /
" " _____ 2020г.

Меню на 14.09.2020г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

Завтрак дотация 7-11 лет

112	Яблоки свежие	100	47
412	Биточек припущенный	50	94,3
247	Каша из хлопьев овсяных «Геркулес» вязкая	150	215
501	Кофейный напиток с молоком	200	79
108	Хлеб пшеничный	45	106
109	Хлеб ржаной	30	52,2
Итого по меню:			594

Обед дотация 7-11 лет

106	Огурец свежий порционно	50	7
144	Суп картофельный с горохом	250	108
367	Гуляш из говядины	50/50	224,07
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	253
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
Итого по меню:			812

Завтрак дотация 11-18 лет

112	Яблоки свежие	100	47
412	Шницель припущенный	70	132
453	Соус томатный	50	32,8
243	Каша пшеничная рассыпчатая	200	337,4
501	Кофейный напиток с молоком	200	79
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
Итого по меню:			699

Обед дотация 11-18 лет

106	Огурец свежий порционно	50	7
144	Суп картофельный с горохом	250	108
367	Гуляш из говядины	50/50	224,07
237	Каша гречневая рассыпчатая	200	337
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
Итого по меню:			1001

Директор _____ (Палкина С.А.) Зав. производством _____ Казакова Е.П.

Мед. Работник _____ / _____ /



Утверждаю:
Директор МАОУ "Техно-Школа имени
В.П. Савиных"

" ____ " ____ 2020г.

Меню на 14.09.2020г.

№ рец.	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал

Завтрак с 11-18 лет стоимость 90,00 руб.

112	Яблоки свежие	100	47
412	Шницель припущенный	70	132
453	Соус томатный	50	32,8
243	Каша пшеничная рассыпчатая	200	337,4
501	Кофейный напиток с молоком	200	79
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		699

Обед с 11-18 лет стоимость 100,00 руб.

106	Огурец свежий порционно	50	7
144	Суп картофельный с горохом	250	108
367	Гуляш из говядины	50/50	224,07
237	Каша гречневая рассыпчатая	200	337
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	Итого по меню:		1001

Директор _____ (Палкина С.А.)

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник _____ / _____ /

Утверждаю:
Директор МАОУ "Техно-Школа
имени В.П. Савиных"

2020г.

Меню 14.09.2020г.
ОВЗ первая ступень

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
94	Бутерброд с маслом	15/15	147
247	Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" вязкая	150	215
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	20	42,3
	Итого по меню:		464,3

Обед

112	Яблоки свежие	100	47
144	Суп картофельный с горохом	200	86,4
412	Биточек припущенный	50	94
243	Каша пшеничная рассыпчатая	150	253,05
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		648

Полдник для учащихся 2 смены

210	Молоко кипяченое	200	106
573	Гребешок из дрожжевого теста	60	257
	Итого по меню:		363
	Итого за день:		

ОВЗ первая ступень

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
94	Бутерброд с маслом	15/15	147
247	Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" вязкая	150	215
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	20	42,3
	Итого по меню:		464,3

Обед

112	Яблоки свежие	100	47
144	Суп картофельный с горохом	250	108
412	Шницель припущенный	70	132
453	Соус томатный	50	32,8
243	Каша пшеничная рассыпчатая	180	303,66
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	40	94
	Итого по меню:		814,46

Полдник для учащихся 2 смены

210	Молоко кипяченое	200	106
573	Гребешок из дрожжевого теста	60	257
	Итого по меню:		363
	Итого за день:		

Директор _____ (Палкина С.А.)

Зав. производством _____ Казакова Е.П.

Мед. Работник _____ / _____ /



Утверждаю:
Директор МАОУ "Техно-Школа
имени В.П. Савиных"
_____/_____/_____
2020г.

Меню на 15.09.2020г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал.
---------------------	--------------------	---------	---------------------

Завтрак дотация 1 ступень

112	Мандарин	100	38
62	Салат из свеклы и чернослива	50	62
319	Пудинг из творога запеченный	100	258
481	Молоко сгущенное	15	49,2
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		622

Обед дотация 1 ступень

119	Икра морковная	100	114
156	Суп-лапша домашняя	200	88,8
371	Бифштекс рубленый паровой	70/30	204
244	Каша ячневая рассыпчатая	150	204
507	Компот из свежих яблок	200	96
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		830

Завтрак дотация 2 ступень

22	Салат из свежих помидор	50	55
112	Мандарин	100	38
309	Омлет с сыром	130	321
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	10	94
108	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		704

Обед дотация 2 ступень

119	Икра морковная	100	114
156	Суп-лапша домашняя	200	88,8
371	Бифштекс рубленый паровой	70/30	204
244	Каша ячневая рассыпчатая	150	204
507	Компот из свежих яблок	200	96
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	Итого по меню:		935

Директор _____ (Палкина С.А.) Зав. производством _____ Казакова Е.П.

Мед. Работник _____ / _____ /



Утверждаю:
Директор МАОУ "Техно-Школа имени
В.П. Савиных" /

_____ /
_____ 2020г.

Меню на 15.09.2020г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал
<i>Завтрак с 11-18 лет стоимость 90,00 руб.</i>			
22	Салат из свежих помидор	50	55
112	Мандарин	100	38
309	Омлет с сыром	130	321
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	40	94
108	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		704
<i>Обед с 11-18 лет стоимость 100,00 руб.</i>			
119	Икра морковная	100	114
156	Суп-лапша домашняя	200	88,8
371	Бифштекс рубленый паровой	70/30	204
244	Каша ячневая рассыпчатая	150	204
507	Компот из свежих яблок	200	96
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	Итого по меню:		935

Директор _____ (Палкина С.А.)

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник _____ / _____ /



Утверждаю:
Директор МАОУ "Техно-Школа
имени В.П. Савиных"

_____ 2020г.

**Меню 15.09.2020г.
ОВЗ первая ступень**

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
100	Сыр сычужный твердый	10	34
260	Каша "Дружба"	150	172,5
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	20	47
	Итого по меню:		397,5
<i>Обед</i>			
62	Салат из свеклы и чернослива	50	62
156	Суп-лапша домашняя	200	88,8
309	Омлет с сыром	100	247
507	Компот из свежих яблок	200	96
109	Хлеб ржаной	34	80
	Итого по меню:		574
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
518	Сок яблочный	250	115
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	Итого по меню:		309
	Итого за день:		

ОВЗ первая ступень

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
100	Сыр сычужный твердый	10	34
260	Каша "Дружба"	150	172,5
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	20	47
	Итого по меню:		397,5
<i>Обед</i>			
22	Салат из свежих помидор	50	55
156	Суп-лапша домашняя	250	88,8
309	Омлет с сыром	100	247
507	Компот из свежих яблок	200	96
108	Хлеб пшеничный	34	79,9
	Итого по меню:		566,7
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
218	Сок яблочный	250	115
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	Итого по меню:		309
	Итого за день:		

Директор _____ (Палкина С.А.)

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник _____ / _____ /



Утверждаю:
Директор МАОУ "Техно-Школа имени
В.П. Савиных"

" " / 2020г.

Меню на 16.09.2020г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<i>Завтрак с 11-18 лет стоимость 90,00 руб.</i>			
76	Винегрет овощной	100	130
410	Фрикадельки из кур	75	149
414	Рис отварной	150	205
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		667
<i>Обед с 11-18 лет стоимость 100,00 руб.</i>			
14	Салат из моркови с яблоками и курагой	100	102
129	Борщ с фасолью и картофелем	250	116
398	Печень говяжья по-строгановски	110	213
429	Картофельное пюре	200	184
502	Кисель из клюквы	200	96
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	Итого по меню:		939

Директор _____ (Палкина С.А.)

Зав. производством _____ Казакова Е.П.

Мед. Работник _____ / _____ /



Утверждаю:
Директор МАОУ "Техно-Школа
имени В.П. Савиных"

_____ /
" " _____ 2020г.

Меню на 16.09.2020г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
---------------------	--------------------	---------	----------------------

Завтрак дотация 1 ступень

76	Винегрет овощной	50	65
342	Минтай, тушеный в сметанном соусе	200	194
414	Рис отварной	150	204,6
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		594

Обед дотация 1 ступень

14	Салат из моркови с яблоками и курагой	100	102
129	Борщ с фасолью и картофелем	250	116
398	Печень говяжья по-строгановски	110	213
429	Картофельное пюре	150	138
502	Кисель из клюквы	200	96
108	Хлеб пшеничный	25	58,75
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		793

Завтрак дотация 2 ступень

76	Винегрет овощной	100	130
410	Фрикадельки из кур	75	149
414	Рис отварной	150	205
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		667

Обед дотация 2 ступень

14	Салат из моркови с яблоками и курагой	100	102
129	Борщ с фасолью и картофелем	250	116
398	Печень говяжья по-строгановски	110	213
429	Картофельное пюре	200	184
502	Кисель из клюквы	200	96
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	Итого по меню:		939

Директор _____ (Палкина С.А.) Зав. производством _____ Казакова Е.П.

Мед. Работник _____ / _____ /

Утверждаю:
Директор МАОУ "Техно-Школа
имени В.П. Савиных"

" " / _____
2020г.

**Меню 16.09.2020г.
ОВЗ первая ступень**

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

Завтрак для учащихся первой смены

95	Бутерброд с повидлом	60	176
262	Каша манная молочная жидкая	150	161,6
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	28	66
	Итого по меню:		463,6

Обед

76	Винегрет овощной	50	65
129	Борщ с фасолью и картофелем	250	116
410	Фрикадельки из кур	75	149
414	Рис отварной	150	205
502	Кисель из клюквы	200	96
108	Хлеб пшеничный	20	47
	Итого по меню:		678

Полдник для учащихся 2 смены

520	Напиток клюквенный	200	83
555	Крендель сахарный	75	380
	Итого по меню:		463
	Итого за день:		

ОВЗ первая ступень

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

Завтрак для учащихся первой смены

95	Бутерброд с повидлом	60	176
262	Каша манная молочная жидкая	200	215,4
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	16	37,6
	Итого по меню:		489

Обед

76	Винегрет овощной	100	130
129	Борщ с фасолью и картофелем	250	116
410	Фрикадельки из кур	75	149
414	Рис отварной	150	205
502	Кисель из клюквы	200	96
108	Хлеб пшеничный	24	56,4
	Итого по меню:		752

Полдник для учащихся 2 смены

520	Напиток клюквенный	200	83
555	Крендель сахарный	75	380
	Итого по меню:		463
	Итого за день:		

Директор _____ (Палкина С.А.)

Зав. производством _____ Казакова Е.П.

Мед. Работник _____ / _____ /



Утверждаю:
Директор МАОУ "Техно-Школа имени
В.П. Савиных"

" " _____ 2020г.

Меню на 17.09.2020г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<i>Завтрак с 11-18 лет стоимость 90,00 руб.</i>			
2	Салат витаминный	100	138,0
372	Голубцы ленивые	100	125,0
444	Соус сметанный с томатом	50	115,2
291	Макаронные изделия отварные	150	144,9
495	Чай с молоком	30	81,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		674,6
<i>Обед с 11-18 лет стоимость 100,00 руб.</i>			
50	Салат из свеклы отварной	80	71
134	Рассольник ленинградский (крупа рисовая)	250	121
381	Котлета рубленая	75	215
242	Каша перловая рассыпчатая	150	209
509	Компот из яблок с лимоном	200	103
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	Итого по меню:		947

Директор _____ (Палкина С.А.)

Зав. производством _____ Казакова Е.П.

Мед. Работник _____ / _____ /



Утверждаю:
Директор МАОУ "Техно-Школа
имени В.П. Савиных"

_____ /
"___" _____ 2020г.

Меню на 17.09.2020г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
------------------	--------------------	---------	----------------------

Завтрак дотация 1 ступень

100	Сыр порционно	30	102,9
379	Кнели из говядины	50	106,0
264	Каша "Янтарная" (из пшена с яблоками)	150	226,8
495	Чай с молоком	200	81,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		587,2

Обед дотация 1 ступень

50	Салат из свеклы отварной	75	67
134	Рассольник ленинградский (крупа рисовая)	250	121
381	Котлета рубленая	75	215
242	Каша перловая рассыпчатая	150	209
509	Компот из яблок с лимоном	200	103
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
	Итого по меню:		820

Завтрак дотация 2 ступень

2	Салат витаминный	100	138,0
372	Голубцы ленивые	100	125,0
444	Соус сметанный с томатом	50	115,2
291	Макаронные изделия отварные	150	144,9
495	Чай с молоком	30	81,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		674,6

Обед дотация 2 ступень

50	Салат из свеклы отварной	80	71
134	Рассольник ленинградский (крупа рисовая)	250	121
381	Котлета рубленая	75	215
242	Каша перловая рассыпчатая	150	209
509	Компот из яблок с лимоном	200	103
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	Итого по меню:		947

Директор _____ (Палкина С.А.) Зав. производством _____ Казакова Е.П.

Мед. Работник _____ / _____ /

Утверждаю:
Директор МАОУ "Техно-Школа
имени В.Л. Савиных"

2020г.

Меню 17.09.2020г.

ОВЗ первая ступень стоимость

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
------------------	--------------------	---------	--------------------

Завтрак для учащихся первой смены

94	Бутерброд с маслом	15/15	147
269	Каша "Янтарная"	150	226,8
495	Чай с молоком	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		525,3

Обед

50	Салат из свеклы отварной	75	67
134	Рассольник ленинградский (крупа рисовая)	250	121
381	Котлета рубленая	75	215
242	Каша перловая рассыпчатая	150	209
509	Компот из яблок с лимоном	200	103
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
	Итого по меню:		820

Полдник для учащихся 2 смены

210	Молоко кипяченое	200	106
541	Ватрушка с творожным фаршем	60	118
	Итого по меню:		224
	Итого за день:		

ОВЗ вторая ступень стоимость

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
------------------	--------------------	---------	--------------------

Завтрак для учащихся первой смены

94	Бутерброд с маслом	15/15	147
269	Каша "Янтарная"	200	302,4
495	Чай с молоком	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		600,9

Обед

50	Салат из свеклы отварной	80	71
134	Рассольник ленинградский (крупа)	250	121
381	Котлета рубленая	75	215
242	Каша перловая рассыпчатая	150	209
509	Компот из яблок с лимоном	200	103
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	Итого по меню:		947

Полдник для учащихся 2 смены

210	Молоко кипяченое	200	106
541	Ватрушка с творожным фаршем	60	118
	Итого по меню:		224
	Итого за день:		

Директор _____ (Палкина С.А.)

Зав. производством _____ Бодрова Т.М.

Мед. Работник _____ / _____ /



Утверждаю:
Директор МАОУ "Техно-Школа"
В.П. Савиных"

" " / 2020г.

Меню на 18.09.2020г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<i>Завтрак с 11-18 лет стоимость 90,00 руб.</i>			
107	Огурец соленый порционно	40	5,2
345	Котлеты рыбные	100	113
253	Каша рисовая вязкая	150	209,55
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	25	58,75
553	Шанежка с картофелем	60	214
	Итого по меню:		662
<i>Обед с 11-18 лет стоимость 100,00 руб.</i>			
19	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	64
140	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
391	Фрикадельки из говядины паровые	100	197
418	Пюре из гороха с маслом	205	287
508	Компот из сухофруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	Итого по меню:		969

Директор _____ (Палкина С.А.)

Зав. производством _____ Казакова Е.П.

Мед. Работник _____ / _____ /



Утверждаю:
Директор МАОУ "Техно-Школа
имени В.П. Савиных"

" ____ " ____ 2020г.

Меню на 18.09.2020г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
---------------------	--------------------	---------	----------------------

Завтрак дотация 1 ступень

107	Огурец соленый порционно	40	5,2
377	Картофельная запеканка с мясом	120	228
453	Соус томатный	50	32,8
105	Масло сливочное	15	112,2
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
111	Батон нарезной	40	104,8
	Итого по меню:		615

Обед дотация 1 ступень

19	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	64
140	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
391	Фрикадельки из говядины паровые	100	197
418	Пюре из гороха с маслом	150	210
508	Компот из сухофруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	45	105,75
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		839

Завтрак дотация 2 ступень

107	Огурец соленый порционно	40	5,2
345	Котлеты рыбные	100	113
253	Каша рисовая вязкая	150	209,55
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	25	58,75
553	Шанежка с картофелем	60	214
	Итого по меню:		662

Обед дотация 2 ступень

19	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	64
140	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
391	Фрикадельки из говядины паровые	100	197
418	Пюре из гороха с маслом	200	287
508	Компот из сухофруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	Итого по меню:		969

Директор _____ (Палкина С.А.)

Зав. производством  Бодрова Т.М.

Мед. Работник _____ / _____ /

Утверждаю:
 Директор МАОУ "Техно-Школа
 имени В.П. Савиных"

" " 2020г.

Меню 18.09.2020г.

ОВЗ первая ступень

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
100	Сыр сычужный твердый	10	34
268	Каша рисовая молочная жидкая	150	172,1
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		337,6
<i>Обед</i>			
19	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	64
140	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
391	Фрикадельки из говядины паровые	100	197
418	Пюре из гороха с маслом	150	210
508	Компот из сухофруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	45	105,75
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		839
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
218	Сок яблочный	200	92
552	Шанежка наливная с яйцом	60	156
	Итого по меню:		248
	Итого за день:		

ОВЗ вторая ступень

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
100	Сыр сычужный твердый	10	34
268	Каша рисовая молочная жидкая	200	229,4
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		394,9
<i>Обед</i>			
19	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	64
140	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
391	Фрикадельки из говядины паровые	100	197
418	Пюре из гороха с маслом	200	287
508	Компот из сухофруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	Итого по меню:		969
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
218	Сок яблочный	200	92
552	Шанежка наливная с яйцом	60	156
588	Кондитерское изделия (вафли)	36	63
	Итого по меню:		311
	Итого за день:		

Директор _____ (Палкина С.А.)

Зав. производством _____

Бодрова Т.М.

Мед. Работник _____ / _____ /