



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

А.Н. Шабунин

2021г.

Меню 20.09.2021г.
 ОВЗ первая ступень

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

Завтрак для учащихся первой смены

100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
268	Каша рисовая молочная жидкая	150	154,9
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
Итого по меню:			420,9

Обед

50	Салат из свеклы отварной	60	53,4
117/18	Суп из овощей со сметаной	250/10	99,1
335	Суфле рыбное	90	106,2
429	Картофельное пюре	150	138
518	Сок	200	92
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
Итого по меню:			611

Полдник для учащихся 2 смены

515	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.
------------------	--------------------	---------	--------------------

Завтрак для учащихся первой смены

100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
268	Каша рисовая молочная жидкая	200	229,4
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
Итого по меню:			495,4

Обед

50	Салат из свеклы отварной	100	89
117/18	Суп из овощей со сметаной	250/10	99,1
335	Суфле рыбное	100	118
429	Картофельное пюре	180	165,6
518	Сок	200	92
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
Итого по меню:			703,8

Полдник для учащихся 2 смены

515	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 _____

С.А. Палкина



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

А.Н. Шабунин

2021г.

Меню на 20.09.2021г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность,
			ккал
<i>Комплекс №1 стоимость 100,00 руб.</i>			
112	Яблоки свежие	150	70,5
412	Биточек припущенный	100	188,6
268	Каша рисовая молочная жидкая	200	252,3
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	40	94
108	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		802
<i>Комплекс №2 стоимость 110,00 руб.</i>			
50	Салат из свеклы отварной	100	89
117/18	Суп из овощей со сметаной	250/10	115,5
371	Бифштекс рубленый паровой	90/30	244,8
429	Картофельное пюре	180	165,6
507	Компот из свежих яблок	200	96
109	Хлеб ржаной	40	69,6
108	Хлеб пшеничный	40	94
	Итого по меню:		875

Директор _____ (Палкина С.А.)

Зав. производством _____

Казакова Е.П.

Мед. Работник _____

д-р ШОС Висоцкий Н.А.



Утверждаю:
 Директор MAOU "Техно-Школа
 имени В.П. Савиных"
 / А.Н. Шабунин

_____ 2021г.

Меню на 20.09.2021г.

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

Завтрак дотация 7-11 лет

112	Яблоки свежие	150	70,5
100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
268	Каша рисовая молочная жидкая	200	229,4
496	Какао с молоком	200	144
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		600,7

Обед дотация 7-11 лет

50	Салат из свеклы отварной	60	53,4
117/18	Суп из овощей со сметаной	250/10	99,1
335	Суфле рыбное	90	106,2
429	Картофельное пюре	150	138
518	Сок	200	92
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		611,4

Завтрак дотация 11-18 лет

112	Яблоки свежие	150	70,5
100	Сыр сычужный твердый	20	68,7
268	Каша рисовая молочная жидкая	220	252,3
496	Какао с молоком	200	144
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		658,2

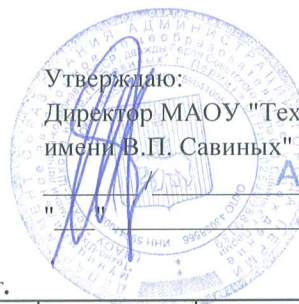
Обед дотация 11-18 лет

50	Салат из свеклы отварной	100	89
117/18	Суп из овощей со сметаной	250/10	99,1
335	Суфле рыбное	100	118
429	Картофельное пюре	180	165,6
518	Сок	200	92
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		703,8

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

Мед. Работник

Фриш А. Бессмертного Н.А.



Утверждаю:
Директор МАОУ "Техно-Школа
имени В.П. Савиных"
А.Н. Шабунин
" 11 " 2021г.

Меню на 21.09.2021г.

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

Завтрак дотация 7-11 лет

102	Сосиски отварные	90	207
291	Макаронные изделия отварные	150	145
105	Масло сливочное	10	74,8
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		593,1

Обед дотация 7-11 лет

107	Огурец соленый	60	7,8
131	Свекольник	250	97
353	Запеканка из печени с рисом и молочным соусом	150/50	246
510	Компот из апельсинов и яблок	200	93
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		566,5

Завтрак дотация 11-18 лет

102	Сосиски отварные	100	230
291	Макаронные изделия отварные	180	174
105	Масло сливочное	20	149,6
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		737,3

Обед дотация 11-18 лет

107	Огурец соленый	100	13
131	Свекольник	250	97
353	Запеканка из печени с рисом и молочным соусом	200/50	447,2
510	Компот из апельсинов и яблок	200	93
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		790,3

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

Мед. Работник сестра Вениксенко И.А.



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

А.Н. Шабунин

2021г.

**Меню 21.09.2021г.
 ОВЗ первая ступень**

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

Завтрак для учащихся первой смены

105	Масло сливочное	10	74,8
260	Каша "Дружба"	150	169,7
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		376

Обед

107	Огурец соленый	60	7,8
131	Свекольник	250	97
353	Запеканка из печени с рисом и молочным соусом	150/50	246
510	Компот из апельсинов и яблок	200	93
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		566,5

Полдник для учащихся 2 смены

518	Сок	200	92
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	Итого по меню:		286
	Итого за день:		

ОВЗ первая ступень

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

Завтрак для учащихся первой смены

105	Масло сливочное	20	149,6
260	Каша "Дружба"	200	226,2
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	40	94
	Итого по меню:		530,8

Обед

107	Огурец соленый	100	13
131	Свекольник	250	97
353	Запеканка из печени с рисом и молочным соусом	200/50	447,2
510	Компот из апельсинов и яблок	200	93
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		790,3

Полдник для учащихся 2 смены

218	Сок	200	92
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	Итого по меню:		286
	Итого за день:		

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

Мед. Работник Ирина Владимировна Белик И.А.



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

А.Н. Шабунин

_____ 2021г.

Меню на 21.09.2021г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал
<i>Комплекс №1 стоимость 100,00 руб.</i>			
102	Сосиски отварные	100	211
291	Макаронные изделия отварные	180	174
105	Масло сливочное	20	149,6
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
590	Кондитерское изделие	50	208,5
	Итого по меню:		909
<i>Комплекс №2 стоимость 110,00 руб.</i>			
1	Салат из капусты белокочанной	100	136
131	Свекольник	250	97
362	Говядина в кисло-сладком соусе	100	379
173	Картофель отварной с маслом	150	142,5
510	Компот из апельсинов и яблок	200	93
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		988

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

Мед. Работник _____


 Утверждаю:
 Директор MAOU "Техно-Школа
 имени В.П. Савиных"
А.Н. Шабунин
 " " " 2021г.

Меню на 22.09.2021г.

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

Завтрак дотация 7-11 лет

301	Омлет натуральный с маслом	170	277
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
112	Апельсин	150	64,6
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
Итого по меню:			577,4

Обед дотация 7-11 лет

48	Салат из квашеной капусты с луком	60	65,4
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
346	Котлета рыбная любительская	90	95,4
414	Рис отварной	150	204,6
208	Компот из смеси сухих фруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
Итого по меню:			706,1

Завтрак дотация 11-18 лет

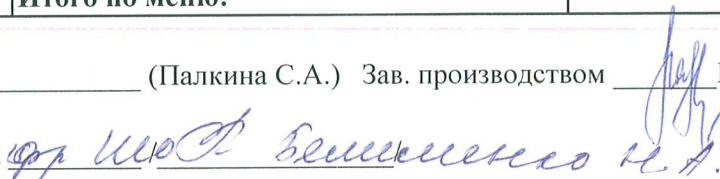
301	Омлет натуральный с маслом	200	325,9
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
100	Сыр сычужный твердый	20	68,7
112	Апельсин	150	64,6
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
Итого по меню:			660,9

Обед дотация 11-18 лет

48	Салат из квашеной капусты с луком	100	109
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
346	Котлета рыбная любительская	100	106
414	Рис отварной	180	245,5
208	Компот из смеси сухих фруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
Итого по меню:			818,6

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

Мед. Работник _____


 Вешенко С.А.

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



А.Н. Шабунин

2021г.

Меню 22.09.2021г.
 ОВЗ первая ступень

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

Завтрак для учащихся первой смены

112	Апельсин	150	64,6
262	Каша манная молочная жидкая	150	161,6
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		375,7

Обед

48	Салат из квашеной капусты с луком	60	65,4
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
346	Котлета рыбная любительская	90	95,4
414	Рис отварной	150	204,6
208	Компот из смеси сухих фруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		706,1

Полдник для учащихся 2 смены

502	Кисель из клюквы	200	96
555	Крендель сахарный	75	380
	Итого по меню:		476
	Итого за день:		

ОВЗ первая ступень

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

Завтрак для учащихся первой смены

112	Апельсин	150	64,6
262	Каша манная молочная жидкая	200	215,4
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		429,5

Обед

48	Салат из квашеной капусты с луком	100	109
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
346	Котлета рыбная любительская	100	106
414	Рис отварной	180	245,5
208	Компот из смеси сухих фруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		818,6

Полдник для учащихся 2 смены

502	Кисель из клюквы	200	96
555	Крендель сахарный	75	380
	Итого по меню:		476
	Итого за день:		

Директор _____ (Палкина С.А.)

Зав. производством _____ Казакова Е.П.

Мед. Работник

Фрицко В.В. Владимирова Н.А.



Утверждаю:
Директор МАОУ "Техно-Школа имени
В.П. Савиных" А.Н. Шабунин,

" " 2021г.

Меню на 22.09.2021г.

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

Комплекс №1 стоимость 100,00 руб.

100	Сыр сычужный твердый	20	68,6
379	Кнели из говядины	100	212,0
414	Рис отварной	180	245,5
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		727,8

Комплекс №2 стоимость 110,00 руб.

48	Салат из квашеной капусты с луком	100	109
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
367	Гуляш из говядины	100	247,5
414	Рис отварной	180	245,5
208	Компот из смеси сухих фруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	40	94
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		984

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

Мед. Работник _____



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

" " 2021г.

Меню на 23.09.2021г.

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

Завтрак дотация 7-11 лет

313/481	Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	490,6
112	Груша свежая	150	63,0
495	Чай с молоком	200	81,0
573	Гребешок из дрожжевого теста	60	257
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
	Итого по меню:		996,9

Обед дотация 7-11 лет

59	Салат из свеклы с чесноком	60	78,6
134	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	121,3
385	Рулет из говядины паровой	90	180
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	75/75	116,3
519	Напиток из шиповника	200	97
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		715,9

Завтрак дотация 11-18 лет

313/481	Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/20	632,3
112	Груша свежая	150	63,0
495	Чай с молоком	200	81,0
573	Гребешок из дрожжевого теста	60	257
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
	Итого по меню:		1138,6

Обед дотация 11-18 лет

59	Салат из свеклы с чесноком	100	131
134	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	121,3
385	Рулет из говядины паровой	100	200
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	90/90	139,6
519	Напиток из шиповника	200	97
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		811,6

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

Мед. Работник Фролова Е.А.

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

2021г.

Меню 23.09.2021г.

ОВЗ первая степень 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	81,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		525,3

Обед

59	Салат из свеклы с чесноком	60	78,6
134	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	121,3
385	Рулет из говядины паровой	90	180
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	75/75	116,3
519	Напиток из шиповника	200	97
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		715,9

Полдник для учащихся 2 смены

516	Ряженка	200	130
573	Гребешок из дрожжевого теста	60	257
	Итого по меню:		387
	Итого за день:		

ОВЗ вторая степень 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	81,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		600,9

Обед

59	Салат из свеклы с чесноком	100	131
134	Рассольник ленинградский со	250/10	121,3
385	Рулет из говядины паровой	100	200
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	90/90	139,6
519	Напиток из шиповника	200	97
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		811,6

Полдник для учащихся 2 смены

516	Ряженка	200	130
573	Гребешок из дрожжевого теста	60	257
	Итого по меню:		387
	Итого за день:		

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

Мед. Работник Фришкова Евгения Александровна



Утверждаю:
 Директор MAOU "Техно-Школа
 имени В.П. Савиных"
 А.Н. Шабунин
 " " " 2021г.

Меню на 24.09.2021г.

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

Завтрак дотация 7-11 лет

4	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	81,6
343	Минтай, тушеный в томате с овощами	70/70	143
291	Макаронные изделия отварные	150	145
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		534,9

Обед дотация 7-11 лет

7	Салат из моркови	60	79,2
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
412	Биточек припущенный	90	169,7
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	253
518	Сок	200	92
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		799,6

Завтрак дотация 11-18 лет

4	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	136
343	Минтай, тушеный в томате с овощами	100/100	204,3
291	Макаронные изделия отварные	180	174
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		697,0

Обед дотация 11-18 лет

7	Салат из моркови	100	132
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
412	Биточек припущенный	100	188,6
237	Каша гречневая рассыпчатая	180	303,6
518	Сок	200	92
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		939,3

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

Мед. Работник *Евгений Владимирович Шабунин*

Утверждаю:
 Директор МАОУ "Техно-Школа
 имени В.П. Савиных" / А.Н. Шабунин /
 " " " 2021г.

Меню 24.09.2021г.
 ОВЗ первая ступень

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

Завтрак для учащихся первой смены

300	Яйца вареные	40	63
260	Каша "Дружба"	150	169,7
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		363,2

Обед

7	Салат из моркови	60	79,2
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
412	Биточек припущенный	90	169,7
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	253
518	Сок	200	92
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		799,6

Полдник для учащихся 2 смены

515	Молоко кипяченое	200	106
552	Шанежка наливная с яйцом	60	156
	Итого по меню:		262
	Итого за день:		

ОВЗ вторая ступень

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

Завтрак для учащихся первой смены

300	Яйца вареные	40	63
260	Каша "Дружба"	200	230
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		423,5

Обед

7	Салат из моркови	100	132
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
412	Биточек припущенный	100	188,6
237	Каша гречневая рассыпчатая	180	303,6
518	Сок	200	92
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		939,3

Полдник для учащихся 2 смены

515	Молоко кипяченое	200	106
552	Шанежка наливная с яйцом	60	156
	Итого по меню:		262
	Итого за день:		

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

Мед. Работник Фр. Шабунин В.А.



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

А.Н. Шабунин

2021г.

Меню на 24.09.2021г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<i>Комплекс №1 стоимость 100,00 руб.</i>			
4	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	136
412	Биточек припущенный	100	188,6
237	Каша гречневая рассыпчатая	180	303,6
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		811
<i>Комплекс №2 стоимость 110,00 руб.</i>			
7	Салат из моркови	100	132
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
369	Жаркое по-домашнему	220	379
518	Сок	200	92
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		826

Директор _____ (Палкина С.А.)

Зав. производством _____

Казакова Е.П.

Мед. Работник _____

С.А. Вешняков

