

Меню 2022г. 1 день понедельник

| Номер рецептуры | Наименование блюда | выход | Наименование и расход сырья |
|-----------------------|--|----------------|---|
| Завтрак | | | |
| 90 | Каша манная молочная с маслом сливочн. | 200/5; 150/4; | Манка 23/18;молоко 120/100;сахар 5/3,75; масло 5/4 |
| 248 | Какао с молоком | 200/150 | Какао 2/1; сахар 12/10; молоко 100/75 |
| | Хлеб с маслом | 25/5; 20/4 | Хлеб 25/20; масло 5/4 |
| Второй завтрак | | | |
| Т.К №78 | Мандарины свежие | 100/100 | Мандарины свежие 100/100 |
| Обед | | 535/428 | |
| 78 | Икра морковная | 60/ 40 | Морковь 60/40; лук 12.6/8.4; масло растит. 4.8/3.2; томат 5/4 |
| 36 | Суп гороховый | 250/150 | Картофель 84/60,3; морковь 12,5/9; лук 12.5/9; горох 21.25/15,3; масло сливочное 5/4 |
| 58 | Гренки ржано-пшеничные | 10/8 | Хлеб 19/15; ржано-пшеничный |
| 161 | Котлета из говядины | 80/60 | Котлета п\ф 99/80,74/60 ; масло сливочное 2/2 |
| | | | |
| 206 | Картофельное пюре с маслом слив. | 120/100 | Картофель168/129; молоко 19/16; масло сливочное 5/4,5 |
| 239 | Компот из сухофруктов | 200/150 | Сухофрукты 15/11.25; сахар 12/9 |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 30/25 | 30/25 |
| Полдник | | 750/533 | |
| 271 | Булочка осенняя | 60/45 | Внимание яйцо. Яйцо1,5/1,2; морковь 3,5/2,6; сахар 6/4,5; мука 39/29,1; масло слив 5/4,5; дрожжи 1,3/1; масло растительное 1/1 |
| 255 | Снежок | 200/150 | Снежок 204/153 |
| Ужин | | 260/225 | |
| 144 | Рыба , тушенная с овощами в томате | 110/110 | филе минтая 107/103, морковь 23,8/23; лук 12,4/11,4; масло раст.5,5/4; томат 4,4/4,2 |
| 192 | Рис припущенный | 120/100 | Рис 41,36/34,5; масло сливочное 5/4,5 |
| 263/264 | Чай с сахаром | 200/180 | Чай 05/045; сахар 10/9 |
| | Хлеб пшеничный | 50/40 | 50/40 |

490/420

Меню 2022г. 2 день вторник

| Номер рецептуры | Наименование блюда | выход | Наименование и расход сырья |
|-----------------------|---|----------------|---|
| Завтрак | | | |
| 85 | Каша боярская молочная с маслом сливочн | 200/5; 150/4 | Пшено 23/23; молоко 122/91; сахар 6/5; масло слив. 5/4; изюм 2.8/2 |
| 260 | Чай с лимоном | 200/150 | Лимон 8/7; чай 05/04; сахар 12/10 |
| | Хлеб пшеничный | 25/20 | 25/20 |
| 97 | Сыр Голландский | 10/8 | Сыр 10,5 /8,5 |
| Второй завтрак | | | |
| 256 | Напиток из шиповника | 160/150 | Плоды шиповника 12/11.25; сахар 9,6/9 |
| Обед | | 600/482 | |
| 22 | Салат из отварной свеклы | 60/ 40 | Свекла 80/53; масло растительное 6/4 |
| 49 | Рассольник Ленинградский с крупой перловой и сметаной | 250/150 | Картофель 100/72; морковь 12,5/9; лук 6,25/4,5; огурцы соленые 17,5/12,6 Масло сливочное 5/4; сметана 10/8, крупа перловая 5/3,6 |
| 148 | Бефстроганов из говядины отварной с соусом молочным | 40/40; 40/40 | Говядина 67, морковь 2 и морковь 5,36 , лук 2 Молоко 40: масло слив.2: мука 2-соус молочный |
| 200 | Капуста тушеная | 150/100 | Капуста 197/132; морковь 7,5/5; лук 9/7; масло раст. 8/6; томат 4/2,5 |
| 239 | Компот из кураги | 200/150 | Курага 15/11.25; сахар 12/9 |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 50/40 | 50/40 |
| | | 800/568 | |
| Полдник | | | |
| | Печенье | 40/15 | Печенье 40/15 |
| Т.К №80 | Сок натуральный абрикосовый | 150/150 | Сок Абрикосовый 150/150 Промышленный выпуск |
| Ужин | | 240/165 | |
| 128 | Пудинг творожный запеченный | 140/110 | Внимание яйцо. Творог 107/84; сметана 3,5/2.7; яйцо 9,3/7,3; манка 10,5/8,8; сахар 10,5/8,8; сухарь 3/2; масло сливочное 3/3, изюм 14,4/11,3 |
| 647 | Соус фруктовый из повидла | 60/50 | Повидло 7.5/6; крахмал 1,8/1.5 сахар 2/2 |
| 261 | Чай с молоком кипяченным | 200/200 | Чай 05/05; сахар 10/10; молоко 46,5/46.5 |
| | Хлеб пшеничный | 50/40 | 50/40 |

450/400

Меню 2022г. 3 день среда

| Номер рецептуры | Наименование блюда | выход | Наименование и расход сырья |
|-----------------------|---|----------------|---|
| Завтрак | | | |
| 86 | Каша гречневая молочная с маслом слив. | 200/5; 150/4 | Молоко 133/100 греча 28/23; сахар 5/ 3.75; масло сливочное 5/4 |
| 253 | Кофейный напиток с молоком | 200/150 | Молоко 100/75; кофе 2,5/2; сахар 12/10 |
| | Хлеб пшеничный | 25/20 | 25/20 |
| Второй завтрак | | | |
| Т.К №78 | Яблоко свежее | 100/100 | Яблоко 100 |
| Обед | | 530/424 | |
| | Икра кабачковая (огурец свеж.-лето) | 60/40 (40/40) | Икра кабачковая (промышленное производство)-53/23, (41/41) |
| 47 | Суп лапша домашняя | 250/150 | Внимание яйцо. Яйцо 5.6/4.5; морковь 15.5/11,25; лук 6/4,5; мука 25/18; масло сливочное 5/4 |
| 180 | Плов из отварных кур | 180/150 | Морковь12/10; лук 19/16; рис 42/35; масло растит. 9,6/8; филе кур 88/73 |
| 239 | Компот изюма | 200/150 | Изюм 15/11,25;сахар 12/9 |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 50/40 | 50/40 |
| | | 723/517 | |
| Полдник | | | |
| 786 | Булочка «Творожная» | 50/50 | Внимание яйцо. Молоко 8.6; творог 13.27; яйцо 6; сахар 4; масло растит. 1; мука 30; масло слив. 1 дрожжи 1 |
| 251 | Йогурт-кисломолочный продукт | 200/150 | Йогурт фруктовый 204/ 153. Промышленный выпуск |
| Ужин | | 250/200 | |
| 77 | Рагу из овощей с говядиной тушеной (консервы) | 160/40;140/40 | Капуста 55/48; картофель 125/109; морковь 32/28; лук 11/10; масло растит. 7/6; томат 3/2; консервы говядина тушеная 40/40 |
| 263/264 | Чай с сахаром | 200/180 | Чай 0,5/0,45; Сахар 10/9 |
| | Хлеб пшеничный | 50/40 | 50/40 |

450/400

Меню 2016г. 4 день четверг

| Номер рецептуры | Наименование блюда | выход | Наименование и расход сырья |
|-----------------------|--|----------------|--|
| Завтрак | | | |
| 91 | Каша пшеничная молочная с маслом слив. | 200/5; 150/4 | Молоко 120/100; сахар 5/3.75; кр. пшеничная 28/23; масло сливочное 5/4 |
| 248 | Какао с молоком | 200/150 | Какао 2/1; сахар 12/10; молоко 100/75 |
| | Хлеб пшеничный | 25/20 | 25/20 |
| 97 | Масло сливочное | 5/4 | Масло сливочное 5/4 |
| Второй завтрак | | | |
| Т.К №80 | Сок натуральный вишневый | 160/150 | Сок промышленного производства |
| Обед | | 545/478 | |
| | Кукуруза консервированная | 20/20 | Кукуруза консервированная 34/34 промышленный выпуск |
| 56 | Щи из св. капусты со сметаной | 250//10;150/8 | Сметана 10/8 картофель50/36; капуста 69/50;морковь 16/11,7;лук 12/12;масло растит. 6/4 |
| 400 | Рыбное суфле | 100/80 | Внимание яйцо. Молоко22/15;яйцо 18/14;лук8/6;мука пшенич.4/2.5;масло сливочное 5/3.5; филе минтая 97/73 |
| 206 | Картофельное пюре с маслом слив | 120 /100 | Картофель168/129 ; молоко 19/16; масло сливочное 5/4,5 |
| 236 | Кисель из кураги | 200/150 | Курага 15/11,25;сахар 12/9; крахмал 3/2,3 |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 50/40 | 50/40 |
| | | 773/555 | |
| Полдник | | | |
| | Зефир | 40/15 | Зефир ванильный 50/20 |
| 261 | Чай без сахара | 200/180 | Чай 0,5/0,45 |
| Ужин | | 250/200 | |
| 111 | Омлет с зеленым горошком | 120/13;120/13 | Внимание яйцо. Молоко 60/55; яйцо 88/81; масло сливочное 5/5; горошек зеленый консервированный 42/42 |
| 242 | Компот из свежих яблок с лимоном | 200/200 | Яблоки 56/56; сахар 12/12, лимон 16/16 |
| 97 | Сыр «Голандский» | 15/15 | Сыр 20/15 |
| | Хлеб пшеничный | 50/40 | 50/40 |
| | | 414/399 | |

Меню 2022г. 5 день пятница

| Номер рецептуры | Наименование блюда | выход | Наименование и расход сырья |
|-----------------------|--------------------------------------|----------------|--|
| Завтрак | | | |
| 84 | Каша Дружба молочная с маслом слив. | 200/5; 150/4 | Молоко 120/100; сахар 5/3.75; рис 15/11.25; пшено 11/8.25; масло слив. 5/4 |
| 260 | Чай с лимоном | 200/150 | Чай 05/04; сахар 12/10; лимон 8/7 |
| | Хлеб пшеничный | 25/20 | 25/20 |
| 96 | Масло сливочное | 5/4 | Масло сливочное 5/4 |
| Второй завтрак | | | |
| Т.К №78 | Банан свежий | 100/100 | Бананы 100/100 |
| Обед | | 535/428 | |
| 78 | Икра морковная | 60/ 40 | Морковь 60/40; лук 12,6/8,4; масло раст. 4,8/3,2; томат 5/4 |
| 34 | Свекольник со сметаной | 250/10; 150/8 | Сметана 10/8; свекла 80/58; картофель 72/52; морковь 12,5/9; лук 12/9; масло раст. 5/4; паста томат 3/2; сахар 1/1 |
| 153 | Жаркое по-домашнему | 220/150 | Картофель 200/140; морковь 12/8,3; лук 14/9.6; томат 3/2; масло сливочное 6/4; говядина п/ф 83/57 |
| 239 | Компот из сухофруктов | 200/150 | С/ф 15/11.25; сахар 12/9 |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 50/40 | 50/40 |
| | | 790/538 | |
| Полдник | | | |
| 726 | Блины с маслом сливочным | 50/3 ; 50/ 3 | Внимание яйцо. Молоко 15; яйцо 4; масло растительное 2; сахар 1; мука 25; дрожжи 1; масло сливочное 3 |
| 263 | Молоко кипяченое | 200/150 | молоко 210/190 |
| | | 253/203 | |
| Ужин | | | |
| 44 | Суп молочный с макаронными изделиями | 200/2:/200/2 | Молоко 140/120; масло слив. 2/2; макароны 18/18; сахар 2/2 |
| 263 | Чай с сахаром | 200/180 | Чай 0,5/0,5; сахар 10/9 |
| | Хлеб пшеничный | 50/40 | 50/40 |

452/422

Меню 2022 год 6 день понедельник

| Номер рецептуры | Наименование блюда | выход | Наименование и расход сырья |
|-----------------------|--|----------------|--|
| Завтрак | | | |
| 93 | Каша Геркулес молочная с маслом слив. | 200/5; 150/4 | Молоко 120/100; геркулес 30/22,5; сахар 5/3.75; масло сливочное 5/4; |
| 263 | Кофейный напиток | 200/150 | Молоко 100/75; сахар 12/10, кофе 25/2 |
| | Хлеб пшеничный | 25/20 | 25/20 |
| 97 | Сыр «Голландский» | 8/8 | Сыр 10,5/8,5 |
| Второй завтрак | | | |
| Т.К №78 | Яблоки свежие | 100/100 | Яблоки 100 |
| Обед | | 540/432 | |
| 78 | Икра свекольная | 60/ 40 | Лук 12,6/8,5;свекла 62/42:масло раст.5/3: томат 5/4 |
| 138 сборник для школ | Суп картофельный с сайрой (консервированной) | 250/150 | Картофель 120/88,2; морковь 13/9;лук 12/7; перловка 10/7; масло подсолнечное 3/2; сайра 20/20 |
| 172 | Тефтели из говядины с соусом молочным | 100/80 | Тефтели п/ф 83/70,71/60 ; соус молочный 30/20: молоко30/20;масло сливочное 2,4/1,6; мука 2,4/1,6 масло сливочное 2/2-термическая обраб. |
| 204 | Картофель отварной с маслом слив. | 130/ 100 | Картофель 214/165; масло сливочное 6/5 |
| 233 | Компот из сухофруктов | 200/150 | Сухофрукты 15/11,25; сахар 12/9 |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 50/40 | 50/40 |
| | | 790/560 | |
| Полдник | | | |
| | Печенье | 40/15 | Печенье 40/15 |
| 255 | Молоко кипяченое | 180/180 | Молоко 210/190 |
| Ужин | | 240/195 | |
| 117 | Запеканка творожная | 130/110 | Внимание яйцо. Молоко10,4/8,8; творог 122/103,4 сметана 4,3/3,3 ; яйца 4,3/3,5; манка 8,4/7,1; сухари 4/3; масло сливочное 4/3; сахар 7,5/6,6 |
| №84 | Молоко сгущенное цельное с сахаром (пропаренное) | 40/30 | Молоко сгущенное цельное с сахаром 43/33 |
| 263 | Чай с сахаром | 200/200 | Чай 0,5/0,5; сахар 10/10; |
| | Хлеб пшеничный | 50/40 | 50/40 |
| | | 420/380 | |

Меню 2022г. 7 день вторник

| Номер рецептуры | Наименование блюда | выход | Наименование и расход сырья |
|-----------------------|----------------------------------|----------------|---|
| Завтрак | | | |
| 98 | Каша рисовая с маслом молочная | 200/5; 150/4 | Молоко 120/100; рис 30,8/23,1 ; сахар 5/3.75; масло сливочное 5/4; |
| 248 | Какао с молоком | 200/150 | Какао 2/1; сахар 12/10; молоко 100/75 |
| | Хлеб пшеничный | 25/20 | 25/20 |
| 96 | Масло сливочное | 5/4 | Масло сливочное 5/4; |
| Второй завтрак | | | |
| Т.К №78 | Апельсин свежий | 100/100 | Апельсин 100 |
| Обед | | 535/428 | |
| | Икра кабачковая(помидор свеж.) | 40/30 (40/40) | Икра кабачковая консервированная 43/32,25 (41/41) |
| 33 | Суп из овощей со сметаной | 250/10;150/8 | Картофель90/72; капуста 25/18; морковь 12,5/9; лук 6,25/4,5; горошек консервированный 11,5/7; масло сливочное 5/4; сметана 10/8 |
| 161 | Биточки из говядины | 80/60 | Биточки п/ф 99/80,74/60: масло сливочное 2/2 |
| 206 | Картофельное пюре с маслом слив. | 150 /100 | Картофель 194/129; молоко 24/16: масло сливочное 5/4,5; |
| 239 | Компот из изюма | 200/150 | Изюм 15/11.25; сахар 12/9; |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 50/40 | 50/40 |
| | | 783/535 | |
| Полдник | | | |
| 770 | Булочка дорожная | 50/50 | Мука 30,5; мука в крошку 2;мука на подпыл 1; сахар 6; масло сливочное 6;дрожжи 1;соль 0,3;растительное масло 1 |
| Т.К.№80 | Сок натуральный абрикосовый | 150/150 | Сок промышленного производства 150/150 |
| Ужин | | 250/200 | |
| 43 | Суп молочный с гречневой крупой | 200/3:200/3 | Греча 18/18: масло сливочное 3/3;сахар 2/2; молоко 140/140 |
| 236 | Кисель из кураги | 200/180 | Курага 15/13,5: сахар 12/10: крахмал 3/2,7 |
| | Хлеб пшеничный | 50/40 | 50/40 |

453/423

Меню 2022г. 8 день среда

| Номер рецептуры | Наименование блюда | выход | Наименование и расход сырья |
|-----------------------|--|----------------|--|
| Завтрак | | | |
| 96 | Каша пшеничная молочная с маслом слив. | 200/5; 150/4; | Молоко 120/100; сахар 5/3.75; пшено 28/23; масло сливочное 5/4 |
| 260 | Чай с лимоном | 200/150 | Чай 0,5/04; сахар 10/9, лимон 8/7 |
| | Хлеб пшеничный | 25/20 | 25/20 |
| 96 | Масло сливочное | 5/4 | Масло сливочное 5/4 |
| Второй завтрак | | | |
| Т.К №80 | Сок натуральный персиковый | 160/150 | Сок промышленного производства |
| Обед | | 595/478 | |
| | Кукуруза консервированная | 20/20 | Кукуруза консервированная 51/34 |
| 39 | Суп картофельный с мясными фрикадельками | 250/25;150/25 | Картофель 155/112; морковь 12.5/9; лук 6/5; масло сливочное 5/4; фрикадельки п/ф34/34; |
| 179 | Куры в соусе с томатом | 100/80 | Сметана 5/4; морковь 10/8; лук 12/10; томат пюре 4/3; мука 2/1.6; масло сливочное 3,75/3; филе кур 74/59; |
| 195 | Макаронные изделия с овощами | 150/100 | Макаронные изделия 44/30; морковь 21/14; лук 16/11; томат3/2; масло сливочное 6,5/5,4 |
| 239 | Компот из кураги | 200/150 | Курага 15/11.25; сахар 12/9; |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 50/40 | 50/40 |
| | | 818/572 | |
| Полдник | | | |
| 294/316 | Пирожок с яблочным фаршем | 70/70 | Внимание. Яйцо 4,9; сахар 2; мука 29,4; масло растительное 3,3 : соль 0,3; дрожжи 1,4; яблоки 41,1; сахар 8,8 |
| 251 | Снежок- кисломолочный продукт | 150/150 | Снежок 153/153 промышленного производства |
| Ужин | | 270/220 | |
| 413/161 | Котлета говяжья | 60/60 | Котлета из говядины п/ф 80/80 ;масло сливочное 0/ 2 |
| 200 | Капуста тушеная | 140/120 | Капуста184/158;морковь7/6; лук 8,4/8; масло растительное 8/7; томат 3,7/3 |
| 236 | Кисель из изюма | 200/180 | Изюм 15/13,5; сахар 12/10; крахмал3/2,4 |
| | Хлеб пшеничный | 50/40 | 50/40 |
| | | 450/400 | |

Меню 2022г. 9 день четверг

| Номер рецептуры | Наименование блюда | выход | Наименование и расход сырья |
|-----------------------|--|-----------------------|--|
| Завтрак | | | |
| 84 | Каша дружба молочная с маслом слив. | 200/5; 150/4 | Рис 15/11.25; геркулес 11/8.25; молоко 120/100; сахар 5/3.75 масло слив. 5/4 |
| 263 | Кофейный напиток | 200/180 | Молоко 100/75; сахар 12/10; кофе 2,5/2 |
| | Хлеб пшеничный | 25/20 | 25/20 |
| Второй завтрак | | | |
| Т.К №78 | Бананы свежие | 100/100 | Бананы 100/100 |
| Обед | | 530/424 | |
| 27 | Борщ с капустой и картофелем, сметаной | 250/10; 150/8 | Картофель 34/24,3; капуста 25/18; морковь 13/9,45; свекла 50/36; лук 10/7; масло растительное 5/4; сметана 10/8 |
| 143 | Рыба, тушенная в сметанном соусе с овощами | 100/80 | Сметана 15/12; морковь 23/18; лук 11/8; мука 1/1; масло слив. 5/4; филе минтая 97/73; |
| 204 | Картофель отварной с маслом сливочным | 130/ 100 | Картофель 214/165: масло сливочное 6/5 |
| 239 | Компот из сухофруктов | 200/150 | С/ф 15/11.25; сахар 12/9 |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 50/40 | 50/40 |
| | | 740/528 | |
| Полдник | | | |
| | Вафли | 50/15 | Вафли 50/15 |
| 264 | Чай с молоком кипяченным | 200/180 | Чай 0,5/0,45; сахар 10/8, молоко 46,5/41,8 |
| Ужин | | 250/195 | |
| 116/85 | Вареники ленивые с повидлом пропаренным | 130/2/25; 110/2/20 | Внимание. Творог 103,3/88: яйцо 8/7: сахар 6/5: масло сливочное 2/2 мука 14,5/12, повидло пром. производства 28/23: |
| 263/264 | Чай с сахаром | 200/180 | Чай 0,5/0,45: сахар 10/9 |
| | Хлеб пшеничный | 50/40 | 50/40 |

467/392

Меню 2022г. 10 день пятница

| Номер рецептуры | Наименование блюда | выход | Наименование и расход сырья |
|-----------------------|--------------------------------------|----------------|---|
| Завтрак | | | |
| 99 | Каша ячневая молочная с маслом слив. | 200/5; 150/4 | Молоко 120/100; кр. ячневая 28/23 сахар 5/3.75; масло 5/4; |
| 250 | Какао со сгущенным молоком | 200/150 | Какао 2/1; молоко сгущенное 38/28,5; сахар 3/2 |
| | Хлеб пшеничный | 25/20 | 25/20 |
| | Сыр «Голландский» | 10/8 | Сыр 10,5/8,5 |
| Второй завтрак | | | |
| Т.К №78 | Яблоки свежие | 100/100 | Яблоки 100/100 |
| Обед | | 530/424 | |
| 42 | Суп крестьянский со сметаной | 250/150 | Картофель 41,1/29,3; капуста 38/27; морковь 612/9/3,75; лук 12/9; масло растительное 5/4; крупа овсяная 7,5/5,5; сметана 10/8 |
| 161 | Шницель из говядины | 80/60 | Шницель п/ф 99/80,74/60 ; масло сливочное 2/2 |
| 77 | Рагу из овощей | 150/100 | Картофель 117/78; капуста 50/34; морковь 30/20; лук 12/8; масло растит. 6/4; томат 3/2 |
| 239 | Компот из изюма | 200/150 | Изюм 15/11.25; сахар 12/10; |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 50/40 | 50/40 |
| | | 740/508 | |
| Полдник | | | |
| 280 | Сдоба обыкновенная | 45/45 | Внимание яйцо. Молоко 14; яйцо 1,5; масло растительное 2,35; сахар 3,3; мука 33,3 дрожжи 1; масло сливочное 1 |
| | Йогурт | 200/150 | Йогурт 204/153 |
| Ужин | | 245/195 | |
| 78 | Икра свекольная | 60/ 40 | Лук 12,6/8,5; свекла 62/42; масло растительное 5/3; томат 5/4 |
| 111 | Омлет с зеленым горошком | 120/13; 120/13 | Внимание яйцо. Молоко 60/55; яйцо 88/81; масло сливочное 5/5; горошек зеленый консервированный 42/42 |
| 263/264 | Чай с сахаром | 200/180 | Чай 0,5/0,45; сахар 10/9; |
| | Хлеб пшеничный | 50/40 | 50/40 |

465/403 Итого объем за 10 дней 20190 /15859 .

Примечание: закладку картофеля в блюдо проводить с учетом % отходов по сезону (см. таблицу приложения 10 стр.52 сборника рецептов блюд)

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575917

Владелец Журавлева Ольга Александровна

Действителен с 16.05.2022 по 16.05.2023