

# Меню на 10.04.2024 год Корпус 1

## Меню



Брестское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»



Столовая МБОУ  
СОШ № 22 корпус 1 МБОУ МБОУ СОШ №22  
Материально-ответственное лицо Гусейнова З.Ш. Дата 10.04.2024

### МЕНЮ

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Завтрак (7 - 11 лет)</b>							
Рыба, тушенная в томате с овощами (пикша)	100	9,86	5,08	4,93	136	ТТК № 314	86,42
Рис "Солнечный"	150	4,10	4,35	35,32	204,23	ТТК № 528	23,51
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Яблоко	116,94	0,47	0,47	11,46	57,3		32,37
Печенье с начинкой "Слободское" вагончик из ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	30	1,69	5,96	35,91	137,7	ТУ № 1512	5,82
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
<b>Итого:</b>	<b>642</b>	<b>19,54</b>	<b>16,71</b>	<b>120,13</b>	<b>688,48</b>		<b>166,00</b>
<b>Обед (7 - 11 лет)</b>							
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,18	1,86	16,53	90,06	С6.2004 № 140	14,87
Говядина отварная для 1 блюда	30	8,16	5,83	0,23	86,4	ТТК № 233	50,74
Рыба, под шубкой (пикша)	100	14,43	7,39	5,33	146	ТТК № 361	100,95
Рис "Солнечный"	150	4,10	4,35	35,32	204,23	ТТК № 528	23,51
Напиток лимонный (витаминизированный 50)	200	0,13	0,02	24,66	96,27	ТТК № 828-50	7,39
Яблоко	122,65	0,49	0,49	12,02	60,1		33,95
Печенье с начинкой "Слободское" вагончик из ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	30	1,69	5,96	35,91	137,7	ТУ № 1512	5,82
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
<b>Итого:</b>	<b>878</b>	<b>34,47</b>	<b>26,74</b>	<b>151,81</b>	<b>930,76</b>		<b>248,00</b>
<b>Бесплатное питание (12 лет и старше)</b>							
Вареники с картофелем отварные	160	6,99	7,73	49,29	299,2	ТТК № 229	46,20
Масло сливочное	2,6	0,02	1,89	0,03	17,33	ТТК № 43	2,56
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
<b>Итого:</b>	<b>388</b>	<b>10,43</b>	<b>10,28</b>	<b>70,75</b>	<b>420,83</b>		<b>55,00</b>
<b>Завтрак (12 лет и старше)</b>							
Котлеты из рыбы	100	13,93	6,36	13,27	167	ТТК № 301	95,24
Рис "Солнечный"	200	5,47	5,80	47,09	272,31	ТТК № 528	31,35
Зелень (укроп, петрушка)	0,9	0,03	0	0,08	0,4	ТТК № 41	0,82
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	5,04
Печенье с начинкой "Слободское"	30	1,69	5,96	35,91	137,7	ТУ № 1512	5,82
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>588</b>	<b>26,21</b>	<b>19,02</b>	<b>128,80</b>	<b>736,53</b>		<b>146,00</b>

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Постыкова Л.А.  
Гусейнова З.Ш.  
Лаврик Е.Я.

## Фотографии блюд

Завтрак для учащихся 1-4 классов, питающихся бесплатно (1 смена)



Обед для учащихся 1-4 классов, питающихся бесплатно (2 смена)



Бесплатное питание 5-11 классы



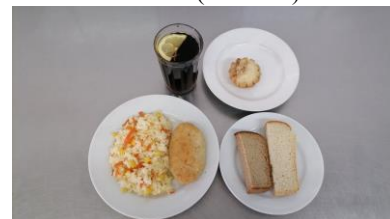
МЕНЮ		10.04.2024					
Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Обед (12 лет и старше)</b>							
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	18,59
Рыба, тушеная в томате с овощами (треска)	100	9,52	4,75	4,93	102	С6.2004 № 374	86,65
Рис припущенный	180	4,19	4,57	43,99	234	С6.2004 № 512	19,95
Зелень (укроп, петрушка)	0,57	0,02	0	0,05	0,25	ТТК № 41	0,51
Напиток лимонный (витаминизированный 70)	180	0,12	0,02	22,19	86,66	ТТК № 828-70	6,74
Печенье с начинкой "Слободское"	30	1,69	5,96	35,91	137,7	ТУ № 1512	5,82
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>791</b>	<b>21,65</b>	<b>18,12</b>	<b>150,77</b>	<b>785,19</b>		<b>146,00</b>
<b>ГПД (7-11 лет)-Обед</b>							
Суп с клецками	250	2,81	5,05	14,13	112,09	С6.2004 № 155	11,02
Котлеты из говядины	100	14,59	11,46	13,62	217	ТТК № 223	88,61
Каша вязкая ячневая	160	3,29	3,97	20,42	137,6	С6.2004 № 510	7,65
Зелень (укроп, петрушка)	0,24	0,01	0	0,02	0,11	ТТК № 41	0,21
Компот из изюма	200	0,36	0	28,79	110	ТТК № 822	9,48
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
<b>Итого:</b>	<b>735</b>	<b>22,78</b>	<b>20,73</b>	<b>88,99</b>	<b>634,8</b>		<b>121,00</b>
<b>ГПД (7-11 лет)-Полдник</b>							
Масло сливочное	5,97	0,05	4,33	0,08	39,8	ТТК № 43	5,87
Компот ягодно-яблочный "Смородинка" (вит.50)	200	0,17	0,07	24,78	95,9	ТТК № 837-50	17,82
Булочка ванильная	100	8,12	9,01	60,42	353	С6.2004 № 767	11,31
<b>Итого:</b>	<b>306</b>	<b>8,34</b>	<b>13,41</b>	<b>85,28</b>	<b>488,7</b>		<b>35,00</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 041</b>	<b>31,12</b>	<b>34,14</b>	<b>174,27</b>	<b>1 123,5</b>		<b>156,00</b>
<b>Льготное питание I смена (7-11 лет)-Завтрак</b>							
Рыба, запеченная с сырной пастой (пикша)	100	15,82	15,30	1,52	208	ТТК № 311	130,34
Рис "Солнечный"	150	4,10	4,35	35,32	204,23	ТТК № 528	23,51
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Яблоко	128,5	0,51	0,51	12,59	62,97		35,57
Печенье с начинкой "Слободское" вагончик из здоровья пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	30	1,69	5,96	35,91	137,7	ТУ № 1512	5,82
	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930	6,74
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
<b>Итого:</b>	<b>654</b>	<b>25,54</b>	<b>26,97</b>	<b>117,85</b>	<b>766,15</b>		<b>213,12</b>
<b>Льготное питание I смена (7-11 лет)-Обед</b>							
Салат из свежих помидоров и огурцов	80	0,78	7,98	3,71	88,96	ТТК №3	37,31
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	18,59
Говядина отварная для I блюд	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233	25,36
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404	65,34
Картофель отварной	150	2,86	3,88	24,22	141,98	С6.2004 № 518	28,62
Компот ягодно-яблочный "Смородинка" (вит.70)	200	0,17	0,07	24,78	95,92	ТТК № 837-70	17,93
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>845</b>	<b>30,22</b>	<b>26,40</b>	<b>109,37</b>	<b>790,64</b>		<b>200,88</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 499</b>	<b>55,76</b>	<b>53,37</b>	<b>227,22</b>	<b>1 556,79</b>		<b>414,00</b>

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Постникова Л.А.  
Гусейнова Э.Ш.  
Лаврик Е.Я.

Завтрак платное питание 5-11  
классы (1 смена)



Обед платное питание 5-11  
классы (2 смена)



ГПД – обед



ГПД - полдник



МЕНЮ		10.04.2024					№ рецептуры	цена
Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность			
		белки	жиры	углеводы				
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>								
Салат из свежих помидоров и огурцов	80	0,78	7,98	3,71	88,96	ТТК №3	37,31	
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,18	1,86	16,53	90,06	С6.2004 № 140	14,87	
Говядина отварная для I блюда	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233	25,36	
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404	65,34	
Картофель отварной	150	2,86	3,88	24,22	141,98	С6.2004 № 518	28,62	
Компот ягодно-яблочный "Смородинка" (вит.50)	200	0,17	0,07	24,78	95,9	ТТК № 837-50	17,82	
Яблоко	142,3	0,57	0,57	13,95	69,73		39,39	
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02	
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72	
<b>Итого:</b>	<b>937</b>	<b>30,25</b>	<b>26,51</b>	<b>119,19</b>	<b>837,83</b>		<b>236,45</b>	
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Полдник</b>								
Рыба, запеченная с сырной пастой (пикша)	100	15,82	15,30	1,52	208	ТТК № 311	130,34	
Рис "Солнечный"	150	4,10	4,35	35,32	204,23	ТТК № 528	23,51	
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11	
Печенье с начинкой "Слободское" вагончик на здоровье пшенично-ржаной обогатненный витаминами, железом и кальцием	30	1,69	5,96	35,91	137,7	ТУ № 1512	5,82	
	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930	6,74	
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02	
<b>Итого:</b>	<b>525</b>	<b>25,03</b>	<b>26,46</b>	<b>105,26</b>	<b>703,18</b>		<b>177,55</b>	
<b>Итого:</b>	<b>1 462</b>	<b>55,28</b>	<b>52,97</b>	<b>224,45</b>	<b>1 541,01</b>		<b>414,00</b>	
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Завтрак</b>								
Рыба, запеченная с сырной пастой (пикша)	100	15,82	15,30	1,52	208	ТТК № 311	130,34	
Рис "Солнечный"	180	4,92	5,22	42,38	245,08	ТТК № 528	28,22	
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11	
Яблоко	149,13	0,60	0,60	14,61	73,07		41,28	
Печенье с начинкой "Слободское" вагончик на здоровье пшенично-ржаной обогатненный витаминами, железом и кальцием	30	1,69	5,96	35,91	137,7	ТУ № 1512	5,82	
	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930	6,74	
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02	
<b>Итого:</b>	<b>704</b>	<b>26,45</b>	<b>27,93</b>	<b>126,93</b>	<b>817,1</b>		<b>223,54</b>	
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>								
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,98	9,97	4,64	111,2	ТТК №3	46,64	
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	18,59	
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404	65,34	
Картофель отварной	180	3,43	4,66	28,68	170,38	С6.2004 № 518	34,34	
Компот ягодно-яблочный "Смородинка" (вит.50)	200	0,17	0,07	24,78	95,9	ТТК № 837-50	17,82	
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02	
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72	
<b>Итого:</b>	<b>880</b>	<b>26,91</b>	<b>26,25</b>	<b>114,62</b>	<b>798,06</b>		<b>190,46</b>	
<b>Итого:</b>	<b>1 584</b>	<b>53,36</b>	<b>54,18</b>	<b>241,55</b>	<b>1 615,16</b>		<b>414,00</b>	

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Постникова Л.А.  
Гусейнова З.Ш.  
Лаврик Е.Я.

Завтрак льготная категория 1-4  
классы (1 смена)



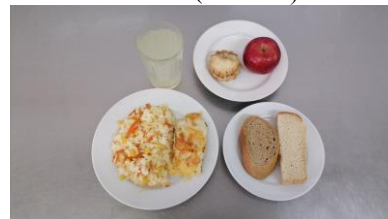
Обед льготная категория 1-4  
классы (1 смена)



Обед льготная категория 1-4  
классы (2 смена)



Полдник льготная категория 1-4  
классы (2 смена)



МЕНЮ		10.04.2024						
Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена	
		белки	жиры	углеводы				
<b>Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед</b>								
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,98	9,97	4,64	111,2	ТТК №3	46,64	
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	18,59	
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404	65,34	
Картофель отварной	180	3,43	4,66	28,68	170,38	С6.2004 № 518	34,34	
Компот ягодно-яблочный "Смородинка" (вит.50)	200	0,17	0,07	24,78	95,9	ТТК № 837-50	17,82	
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02	
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72	
<b>Итого:</b>	<b>880</b>	<b>26,91</b>	<b>26,25</b>	<b>114,62</b>	<b>798,06</b>		<b>190,46</b>	
<b>Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник</b>								
Рыба, запеченная с сырной пастой (пикша)	100	15,82	15,30	1,52	208	ТТК № 311	130,34	
Рис "Солнечный"	180	4,92	5,22	42,38	245,08	ТТК № 528	28,22	
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11	
Яблоко	149,13	0,60	0,60	14,61	73,07		41,28	
Печенье с начинкой "Слободское"	30	1,69	5,96	35,91	137,7	ТУ № 1512	5,82	
Ваточник на здоровье пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930	6,74	
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02	
<b>Итого:</b>	<b>704</b>	<b>26,45</b>	<b>27,93</b>	<b>126,93</b>	<b>817,1</b>		<b>223,54</b>	
<b>Итого:</b>	<b>1 584</b>	<b>53,36</b>	<b>54,18</b>	<b>241,55</b>	<b>1 615,16</b>		<b>414,00</b>	
<b>СД Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Завтрак</b>								
Рыба, запеченная с сырной пастой (треска)	100	15,01	15,01	1,52	202,14	ТТК № 312	130,66	
Рис "Солнечный"	180	4,92	5,22	42,38	245,08	ТТК № 528	28,22	
Морская капуста	25	0,25	0,98	1,23	14,75	ТТК № 56	22,06	
Теплый компот из с/м черноплодной рябины СД	200	0,56	0,07	1,53	8	1379	11,17	
Ваточник на здоровье пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930	6,74	
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72	
<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>23,98</b>	<b>32,12</b>	<b>67,49</b>	<b>575,97</b>		<b>202,57</b>	

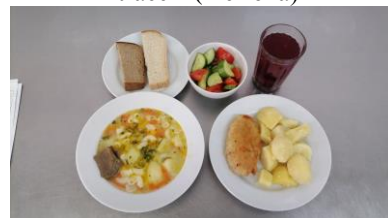
Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник

Постникова Л.А.  
Гусейнова З.Ш.  
Лаврик Е.Я.

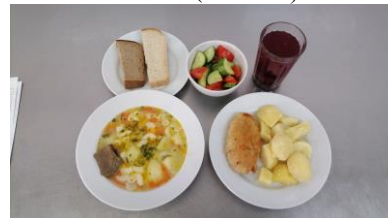
Завтрак льготная категория 5-11  
классы (1 смена)



Обед льготная категория 5-11  
классы (1 смена)



Обед льготная категория 5-11  
классы (2 смена)



Полдник льготная категория 5-11  
классы (2 смена)



МЕНЮ		10.04.2024					
Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>СД Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед</b>							
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	18,59
Говядина отварная для I блюда	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233	25,36
Говядина, тушенная с черносливом	100	15,31	16,18	11,81	251	С6.2004 № 441	102,63
Картофель отварной	180	3,43	4,66	28,68	170,38	С6.2004 № 518	34,34
Зелень (укроп, петрушка)	1,7	0,05	0,01	0,14	0,75	ТТК № 41	1,54
Компот из свежих яблок б/сахара	200	0,24	0,24	6,96	29	ТТК № 1308	18,87
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
<b>Итого:</b>	<b>802</b>	<b>29,71</b>	<b>27,17</b>	<b>94,80</b>	<b>735,91</b>		<b>211,43</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 352</b>	<b>53,69</b>	<b>49,29</b>	<b>162,29</b>	<b>1 311,88</b>		<b>414,00</b>
<b>СД Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед</b>							
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	18,59
Говядина отварная для I блюда	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233	25,36
Говядина, тушенная с черносливом	100	15,31	16,18	11,81	251	С6.2004 № 441	102,63
Картофель отварной	180	3,43	4,66	28,68	170,38	С6.2004 № 518	34,34
Зелень (укроп, петрушка)	1,7	0,05	0,01	0,14	0,75	ТТК № 41	1,54
Компот из свежих яблок б/сахара	200	0,24	0,24	6,96	29	ТТК № 1308	18,87
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
<b>Итого:</b>	<b>802</b>	<b>29,71</b>	<b>27,17</b>	<b>94,80</b>	<b>735,91</b>		<b>211,43</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 352</b>	<b>53,69</b>	<b>49,29</b>	<b>162,29</b>	<b>1 311,88</b>		<b>414,00</b>
<b>СД Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник</b>							
Рыба, запеченная с сырной пастой (треска)	100	15,01	15,01	1,52	202,14	ТТК № 312	130,66
Рис "Солнечный"	180	4,92	5,22	42,38	245,08	ТТК № 528	28,22
Морская капуста	25	0,25	0,98	1,23	14,75	ТТК № 56	22,06
Теплый компот из с/м черноплодной рябины СД	200	0,56	0,07	1,53	8	1379	11,17
Биточник "за здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930	6,74
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>23,98</b>	<b>27,12</b>	<b>67,49</b>	<b>575,97</b>		<b>202,57</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 352</b>	<b>53,69</b>	<b>49,29</b>	<b>162,29</b>	<b>1 311,88</b>		<b>414,00</b>

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Постникова Л.А.  
Гусейнова З.Ш.  
Лаврик Е.Я.

СД – льготная категория. Завтрак



СД – льготная категория. Обед







Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»



Структурное подразделение

Столовая МБОУ  
СОШ № 22 корпус 1

МБОУ

МБОУ СОШ №22

Материально-ответственное лицо

Гусейнова З.Ш.

Дата

10.04.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Свободная продажа</b>							
Злаково-фруктовый батончик 25 гр.	25	1,29	1,67	16,16	78		56,40
Злаковый десерт с шоколадом	34	6,50	20,00	65,00	500		35,80
Пюре фруктовое	90	0,54	0,18	18,09	72,41		36,90
Сок фруктовый 0,2 л	200	0	0	0			19,37
Хлебцы Доктор Корнер	30	3,93	3,78	23,69	144		29,20
Хлебцы хрустящие	11	3,93	3,78	23,69	144		17,50
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	18,59
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404	65,34
Рыба, под шубкой (пикша)	100	14,43	7,39	5,33	146	ТТК № 361	100,95
Картофель отварной	150	2,86	3,88	24,22	141,98	С6.2004 № 518	28,62
Рис "Солнечный"	150	4,10	4,35	35,32	204,23	ТТК № 528	23,51
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Постникова Л.А.  
Гусейнова З.Ш.  
Лаврик Е.Я.