

Утверждаю
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»
 Директор С.А.Кустова

Согласовано
 ГБОУ СО(О)Ш № 13/01
 Директор _____

Меню на "12" марта 2026 г
 для обучающихся 1 — 4 классов

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
305	Каша «Янтарная» с яблоками (пшено, молоко, яблоки свежие, масло сливочное 72%, сахар, соль йодир.)	185/10	37,06	10,73	11,22	35,78	256,36
ПР/ПР	Блинчики французские с фруктовым повидлом (мука пшениц., сахар, мяк. сыворотки, растит. масло, меланин, фруктовое повидло, соль йодир., лим. кислота, разрыхлитель)	70/15	35,00	7,90	7,81	29,60	161,12
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплодн. рябина)	205/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
	Итого:	500	82,06	18,73	19,06	80,38	478,09
<i>Обед</i>							
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	60	12,00	2,84	5,70	4,37	80,59
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (мясо домашнее - мясо цыплят, яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	30,00	6,24	3,95	27,53	203,95
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшениц. хлеб, молоко 2,5 %, пшениц. мука, раст. масло, йодир. соль, томат. пюре, мука пшеничная)	50/40	38,00	8,57	8,46	9,95	176,79
305/136	Рис с овощами (оружо рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	771	114,91	24,16	25,21	100,43	747,12
	Всего:	1271	196,97	43,09	44,27	180,81	1225,21

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Мордмива Ч.И., АИ

Ответственный по питанию _____ / _____

Утверждаю
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевско»
 Директор С.А.Кустова

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 43/13
 Директор _____

Меню на "12" марта 2026 г
 для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ
 первая смена

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белка, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
305	Каша «Янтарная» с яблоками (пшено, молоко, яблоки свежие, масло сливочное 72%, сахар, соль йодир.)	185/10	37,06	10,73	11,22	35,78	256,36
ПР/ПР	Блинчики французские с фруктовым повидлом (мука пшениц, сахар, мол. сыворотка, растит. масло, мякоть фруктов, фруктовое повидло, соль йодир., лим. кислота, разрыхлитель)	70/15	35,00	7,90	7,81	29,60	161,12
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплоды, рябина)	205/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
Итого:		500	82,06	18,73	19,06	80,38	478,09
Обед							
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	60	12,00	2,84	5,70	4,37	80,59
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшениц, яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., чеснок, петруш., масло кур., уксус яблоч., вода, соль)	200/15/1	30,00	6,24	3,95	27,53	203,95
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшениц. хлеб, молоко 2,5 %, пшениц. сушари, раст. масло, лук репч., чеснок, петруш., соль)	50/40	38,00	8,57	8,46	9,95	176,79
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
Итого:		771	114,91	24,16	25,21	100,43	747,12
Всего:		1271	196,97	42,89	44,27	180,81	1225,21

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

С.А.Кустова

Ответственный по питанию _____

/

Утверждаю
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевско»
 Директор С.А.Кустова

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 13/101
 Директор _____

Меню на "12" марта 2026 г
 для обучающихся 1-4 классов (детям мобилизованных лиц)
 вторая смена

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Обед</i>							
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	60	12,00	2,84	5,70	4,37	80,59
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (мясо домашнее - мясо цыплят, вода кур., болгар. соль, морковь, лук репч., масло растит., масло кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	30,00	6,24	3,95	27,5	203,95
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшени. хлеб, молоко 2,5 %, пшени. сахар, раст.масло, йодиров. соль)	50/40	38,00	8,57	8,46	9,95	176,79
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, рожь, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	771	114,91	24,16	25,21	100,43	747,12
	Всего:	771	114,91	24,16	25,21	100,43	747,12
<i>Полдник</i>							
ПР	Слойка с фруктовой начинкой	100	30,00	6,50	4,00	33,50	210,00
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	190/15	9,46	0,10	0,03	10,01	40,66
	Итого:	305	39,46	6,60	4,03	43,51	250,66

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Мазурова И.И.

Ответственный по питанию _____ / _____



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустона

Согласовано
ГБОУ С (О)Ш № 13

Директор



Меню на "12" марта 2026 г
для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ
вторая смена

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Обед</i>							
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	60	12,00	2,84	5,70	4,37	80,59
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшеница, яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., масло кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	30,00	6,24	3,95	27,5	203,95
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (рыба кур., шпек. хлеб, молоко 2,5 %, пшени. сухари, раст.масло, йодир.соль, томат.пюре, мука пшеничная)	50/40	38,00	8,57	8,46	9,95	176,79
305/136	Рис с овощами (хруста рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	771	114,91	24,16	25,21	100,43	747,12
	Всего:	771	114,91	24,16	25,21	100,43	747,12
<i>Полдник</i>							
ПР	Слойка с фруктовой начинкой	100	30,00	6,50	4,00	33,50	210,00
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	190/15	9,46	0,10	0,03	10,01	40,66
	Итого:	305	39,46	6,60	4,03	43,51	250,66

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Морозова Юлия, А.В.

Ответственный по питанию

/



Удверждаю
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»
 Директор С.А.Кустова



Меню на "12" марта 2026 г
 для обучающихся 5 — 11 классов

4 день цикл- меню

№ рецептур	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
305	Каша «Янтарная» с яблоками (овсяно,молоко,яблоки свежие, масло сливочное 72%, сахар,соль йодир.)	200/10	41,00	10,90	16,32	35,90	256,16
ПР/ПР	Блинчики французские с фруктовым повидлом(мука пшени,сахар,мол.сыворотка,растит.масло,меланж,фруктовое повидло,соль йодир.,лим.кислота,разрыхлитель)	70/20	40,00	7,90	7,05	29,70	161,05
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплоды рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Батон нарезной (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир.соль)	30	4,46	3,08	0,32	19,92	104,80
Итого:		570	95,46	21,98	23,72	100,52	582,62
Обед							
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	70	13,65	3,31	6,65	5,09	94,02
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (залив домашний - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	250/15/1	40,00	6,52	4,31	28,30	208,27
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., овсян. хлеб, молоко 2,5 %, пшени. сахар, раст.масло, йодир.соль, томат.паста,меланж,меланж)	50/45	44,00	8,92	9,22	10,55	180,81
305/136	Рис с овощами (орзун рисовый, морковь, лук репч., раст. масло, соль, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, рожь, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	114
Итого:		846	133,65	26,15	27,50	106,19	792,94
Всего:		1416	229,11	48,13	51,22	206,71	1375,56

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Горь Н.И. Ответственный по питанию _____ / _____



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевско»

Директор С.А.Кустова

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор



Меню на "12" марта 2026 г
для обучающихся 5 — 11 классов (детям мобилизованных лиц)

4 день цикл. меню

вторая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Обед							
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	70	13,65	3,31	6,65	5,09	94,02
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (мясо домашнее - мясо цыплят, яйца кур., болгар. перец, морковь, лук репчат., макароны, масло кур., укроп зеленый, вода, соль)	250/15/1	40,00	6,52	4,31	28,30	208,27
295/540	Котлеты рубленные из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшени. хлеб, молоко 2,5 %, сахар, сахар, раст.масло, вода, соль, томат. соус, мука пшеничная)	50/45	44,00	8,92	9,22	10,55	180,81
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репчат., раст. масло, слив. масло, болгар. перец, соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль, вода)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	114
	Итого:	846	133,65	26,15	27,50	106,19	792,94
	Всего:	846	133,65	26,15	27,50	106,19	792,94
Полдник							
ПР	Печенье с овсяными хлопьями	32	29,00	6,50	4,00	33,50	210,00
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	220/15	11,57	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	90	19,00	0,40	0,40	9,80	47,00
	Итого:	357	59,57	11,41	7,60	82,41	461,83

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Ирина Николаевна

ответственный по питанию



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевско»

Директор С.А.Кустова

ГБОУ С (О)ОШ № 13

Директор



Меню на "12" марта 2026 г
для обучающихся 5 — 11 классов (детям из многодетных семей)

4 день цикл: меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭН, ккал
Завтрак							
305	Каша «Янтарная» с яблоками (пшено, молоко, яблоки свежие, масло сливочное 72%, сахар, соль йодир.)	200/10	41,00	10,90	12,32	35,90	256,96
ПР/ПР	Блинчики французские с фруктовым повидлом (мука пшени, сахар, мол. сыворотка, растит. масло, меланж, фруктовое повидло, соль йодир., лим. кислота, разрыхлитель)	70/20	40,00	7,90	8,05	29,70	161,15
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплод. рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Батон нарезной (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	30	4,46	3,08	0,32	19,92	104,80
Итого:		570	95,46	21,98	20,72	100,52	583,52
Обед							
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	70	13,65	3,31	6,65	5,09	94,02
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (пшено, лапша - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мака кур., укроп зелень, йод. соль)	250/15/1	40,00	6,52	4,31	28,30	208,27
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшенич. клец, молоко 2,5 %, пшенич. сушки, раст. масло, йодир. соль, томат паста, мука пшеничная)	50/45	44,00	8,92	9,22	10,55	180,81
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, свек. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	114,00
Итого:		846	133,65	26,15	27,50	106,19	792,94
Всего:		1416	229,11	48,13	48,22	206,71	1 376,46

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ирина Николаевна... Ответственный по питанию _____ /



Утверждаю:
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевско»
 Директор С.А.Кустова

Согласовано:
 ГБОУ С (О)ОШ № 13
 Директор



Меню на "12" марта 2026 г
 для обучающихся 5 — 11 классов (детям мобилизованных лиц)
 4 день цикла меню первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
305	Каша «Янтарная» с яблоками (пшено, молоко, яблоки свежие, масло сливочное 72%, сахар, соль йодир.)	200/10	41,00	10,90	12,32	35,90	256,96
ПР/ПР	Блинчики французские с фруктовым повидлом (мука пшени, сахар, мол. сыворотка, растит. масло, меланж, фруктовое повидло, соль йодир., лим. кислота, разрыхлитель)	70/20	40,00	7,90	8,05	29,70	161,15
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплодная рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Батон нарезной (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	30	4,46	3,08	0,32	19,92	104,80
	Итого:	570	95,46	21,98	20,72	100,52	583,52
Обед							
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	70	13,65	3,31	6,65	5,09	94,02
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйцо кур., йодир. соль, морковь, лук репч., зелень свежая, масло слив. 72%, сметана 20%, лук репч.)	250/15/1	40,00	6,52	4,31	28,30	208,27
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшенич. хлеб, молоко 2,5 %, яйцо, сахар, растит.масл.)	50/45	44,00	8,92	9,22	10,55	180,81
305/136	Рис с овощами (орзуа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, яйцо, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, рожь, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	114,00
	Итого:	846	133,65	26,15	27,50	106,19	792,94
	Всего:	1416	229,11	48,13	48,22	206,71	1 376,46

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ирина Николаевна Волшебникова Ответственный по питанию _____ / _____



Утверждаю:
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»
 Директор С.А.Кустова

Согласовано:
 ГБОУ С (О)ОШ №

Директор



Меню на "12" марта 2026 г
 для обучающихся 5 — 11 классов с ОВЗ

4 день цикл. меню

вторая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Обед</i>							
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	70	13,65	3,31	6,65	5,09	94,02
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшеница, яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., масло кур., укроп зелень, бол. соль)	250/15/1	40,00	6,52	4,31	28,30	208,27
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (рыба кур., пшени. хлеб, молоко 2,5 %, пшени. сахар, раст.масло, йодир.соль, томат.пюре, соус плавленый)	50/45	44,00	8,92	9,22	10,55	180,81
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	114,00
	Итого:	846	133,65	26,15	27,50	106,19	792,94
	Всего:	846	133,65	26,15	27,50	106,19	792,94
<i>Полдник</i>							
ПР	Печенье с овсяными хлопьями	32	29,00	6,50	4,00	33,50	210,00
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	220/15	11,57	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	90	19,00	0,40	0,40	9,80	47,00
	Итого:	357	59,57	11,41	7,60	82,41	461,83

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Handwritten signature

Ответственный по питанию

/



Утверждаю:
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»
 Директор С.А.Кустова



Согласовано:
 ГБОУ С (О)ОШ № _____
 Директор _____

Меню на "12" марта 2026 г
 для обучающихся 5 — 11 классов с ОВЗ

4 день цикла меню

первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭН, ккал
Завтрак							
305	Каша «Янтарная» с яблоками (пшено,молоко,яблоки свежие, масло сливочное 72%, сахар,соль йодир.)	200/10	41,00	10,90	12,32	35,90	256,96
ПР/ПР	Блинчики французские с фруктовым повидлом(мука пшениц,сахар,мол.сыворотка,растит.масло,меланж,фруктовое повидло,соль йодир.,лимон.кислота,разрыхлитель)	70/20	40,00	7,90	8,05	29,70	161,15
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Батон нарезной (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	30	4,46	3,08	0,32	19,92	104,80
	Итого:	570	95,46	21,98	20,72	100,52	583,52
Обед							
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	70	13,65	3,31	6,65	5,09	94,02
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (мясо домашнее - мясо цыплят, яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., масло подсолнечное, зелень, фасоль, йодир. соль)	250/15/1	40,00	6,52	4,31	28,30	208,27
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшениц. хлеб, молоко 2,5 %, пшениц. сахар, растительное, йодир. соль, томат паста, мука пшеничная)	50/45	44,00	8,92	9,22	10,55	180,81
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	114,00
	Итого:	831	133,65	26,15	27,50	106,19	792,94
	Всего:	1401	229,11	48,13	48,22	206,71	1 376,46

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ирина Николаевна Воробьева Ответственный по питанию _____ / _____