

"Согласовано"
Директор ГБОУ



**Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет)
общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его
стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

" 01 " 09 2025 г

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1 день							
Обед							
ТТК № 384/2	384/2	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ И РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ	100	1,40	6,40	7,90	95,60
ТТК № 111/2	111/2	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	250	2,66	6,85	6,47	98,15
ТТК № 112/2	112/2	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ	300	20,13	14,37	35,52	410,59
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,54	10,60	53,26
ТТК № 98/2	98/2	КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ	200	1,05	0,06	25,02	104,82
ТТК № 29/2	29/2	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ М.Д.Ж. 2,5%	100	2,80	2,50	11,00	54,00
ТТК № 1/2	1/2/4	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого за прием пищи:			1110	32,54	31,56	124,83	951,86
Всего за день:				32,54	31,56	124,83	951,86

Зав.производством:

В.В. Зеленов

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор ГБОУ



**Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет)
общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его
стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

" 02 " 09 2025 г

2 день

2 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК № 131/2	131/2	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	1,60	5,10	7,70	83,10
ТТК № 81/2	81/2	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ((С ГОРОХОМ) И ГРЕНКАМИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА)	250	5,07	4,26	21,28	143,74
ТТК № 23/2	23/2	ГУЛЯШ	100	9,64	18,19	2,89	201,83
ТТК № 45/2	45/2	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	4,16	6,02	38,06	206,60
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,54	10,60	53,26
ТТК № 113/2	113/2/1	СОК ФРУКТОВЫЙ (АБРИКОСОВЫЙ)	200	1,00	0,00	25,40	110,00
ТТК № 1/2	1/2/3	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (МАНДАРИНЫ)	100	0,80	0,20	7,50	38,00
Итого за прием пищи:			1010	26,37	34,75	131,95	924,97
Всего за день:				26,37	34,75	131,95	924,97

Зав.производством:

Калькулятор:

В.В. Зеленов

"Согласовано"
Директор ГБОУ



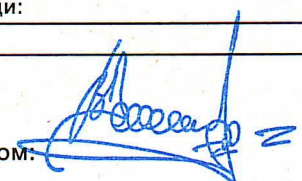
**Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет)
общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его
стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

" 03 " 09 2025 г

3 день

3 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК № 381/2	381/2	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ МОРКОВИ С СЫРОМ	100	3,42	8,02	5,82	109,14
ТТК № 382/2	382/2	БОРЩ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	250	2,66	6,90	9,45	110,54
ТТК № 59/2	59/2	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	120	14,10	12,00	9,54	194,54
ТТК № 283/2	283/2	РИС ОТВАРНОЙ	180	2,94	5,73	42,22	201,61
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,00	1,08	21,20	106,52
ТТК № 128/2	128/2	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,78	0,00	20,56	85,36
ТТК № 1/2	1/2/1	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИНЫ)	100	0,90	0,20	8,10	43,00
Итого за прием пищи:			1030	30,40	34,37	135,41	939,15
Всего за день:				30,40	34,37	135,41	939,15

Зав.производством:

 В.В. Зеленов

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор ГБОУ



**Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет)
общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его
стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

" 04 " 09 2025 г

4 день

4 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК № 178/2	178/2	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,34	5,16	8,66	85,84
ТТК № 132/2	132/2	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	5,56	3,20	17,80	122,25
ТТК № 42/2	42/2	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	100	10,52	12,92	11,14	202,92
ТТК № 52/2	52/2	ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	200	3,20	7,60	18,67	155,87
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,00	1,08	21,20	106,52
ТТК № 113/2	113/2/3	СОК ФРУКТОВЫЙ (ЯБЛОЧНЫЙ)	200	1,00	0,20	20,20	92,00
ТТК № 60/2	60/2	ПЕЧЕНЬЕ ВИТАМИНИЗИРОВАННОЕ	20	1,40	2,60	14,60	88,00
Итого за прием пищи:			950	28,62	33,20	130,79	941,84
Всего за день:				28,62	33,20	130,79	941,84

Зав.производством:

В.В. Зеленов

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор ГБОУ



**Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет)
общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его
стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

" 05 " 09 2025 г

5 день

5 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК № 362/2	362/2	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	1,40	5,50	8,27	88,18
ТТК № 71/2	71/2	РАССОЛЬНИК (СО СМЕТАНОЙ)	250	1,23	4,48	12,98	97,16
ТТК № 124/2	124/2	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	300	22,50	16,50	17,85	309,90
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,00	1,08	21,20	106,52
ТТК № 129/2	129/2	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	200	0,13	0,12	16,98	69,52
ТТК № 18/2	18/2	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	60	5,47	4,56	24,60	161,33
Итого за прием пищи:			990	36,33	32,68	120,40	921,05
Всего за день:				36,33	32,68	120,40	921,05

Зав.производством:

В.В. Зеленов

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор ГБОУ _____



**Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет)
общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его
стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

" 06 " 09 2025 г

6 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК № 2/2	2/2	САЛАТ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ	100	1,52	10,18	8,03	129,82
ТТК № 125/2	125/2	ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	250	2,58	5,89	6,51	98,42
ТТК № 126/2	126/2	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	120	15,41	11,57	10,18	206,45
ТТК № 119/2	119/2	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	200	2,61	5,77	24,83	161,61
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,00	1,08	21,20	106,52
ТТК № 113/2	113/2/1	СОК ФРУКТОВЫЙ (АБРИКОСОВЫЙ)	200	1,00	0,00	25,40	110,00
ТТК № 1/2	1/2/3	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (МАНДАРИНЫ)	100	0,80	0,20	7,50	38,00
Итого за прием пищи:			1050	29,52	35,13	122,17	939,26
Всего за день:				29,52	35,13	122,17	939,26

Зав.производством:

Калькулятор:

В.В. Зеленов

"Согласовано"
Директор ГБОУ _____



**Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет)
общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его
стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

" 08 " 09 2025 г

7 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК № 14/2	14/2	РЫБА ПОД МАРИНАДОМ	100	5,43	8,76	5,90	124,19
ТТК № 84/2/1	84/2/1	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ (С ПТИЦЕЙ)	250	6,30	5,24	17,82	143,67
ТТК № 378/2	378/2	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	300	13,53	22,62	28,14	370,26
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,54	10,60	53,26
ТТК № 113/2	113/2/3	СОК ФРУКТОВЫЙ (ЯБЛОЧНЫЙ)	200	1,00	0,20	20,20	92,00
ТТК № 1/2	1/2/2	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУШИ)	100	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого за прием пищи:			1010	30,76	38,10	111,48	918,82
Всего за день:				30,76	38,10	111,48	918,82

Зав.производством:

В.В. Зеленов

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор ГБОУ



**Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет)
общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его
стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

" 09 " 09 2025 г

8 день

8 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК № 159/2	159/2	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ	100	3,60	8,00	7,80	118,40
ТТК № 111/2	111/2	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	250	2,66	6,85	6,47	98,15
ТТК № 3/2	3/2	ФИЛЕ ПТИЦЫ ЗАПЕЧЕННОЕ С СЫРОМ	100	14,20	13,60	2,20	174,00
ТТК № 109/2	109/2	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	5,82	5,87	40,61	208,85
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,00	1,08	21,20	106,52
ТТК № 40/2	40/2/1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (ЯБЛОК)	200	0,16	0,16	11,69	47,88
ТТК № 29/2	29/2	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ М.Д.Ж. 2,5%	100	2,80	2,50	11,00	54,00
ТТК № 1/2	1/2/1	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИНЫ)	100	0,90	0,20	8,10	43,00
Итого за прием пищи:			1110	35,74	38,70	127,59	939,24
Всего за день:				35,74	38,70	127,59	939,24

Зав.производством:

В.В. Зеленов

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор ГБОУ _____



**Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет)
общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его
стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

" 10 " 09 2025 г

9 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК № 120/2	120/2	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК	100	0,86	5,02	7,87	80,11
ТТК № 132/2	132/2	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	5,56	3,20	17,80	122,25
ТТК № 11/2	11/2/2	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ (ОСОБЫЕ) (КОТЛЕТЫ)	100	11,72	12,30	14,16	214,22
ТТК № 45/2	45/2	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	4,16	6,02	38,06	206,60
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,00	1,08	21,20	106,52
ТТК № 113/2	113/2/1	СОК ФРУКТОВЫЙ (АБРИКОСОВЫЙ)	200	1,00	0,00	25,40	110,00
Итого за прием пищи:			930	28,90	28,06	143,01	928,14
Всего за день:				28,90	28,06	143,01	928,14

Зав.производством:

В.В. Зеленов

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор ГБОУ _____



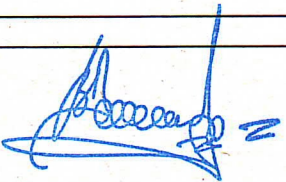
**Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет)
общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его
стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

" 11 " 09 2025 г

10 день

10 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК № 178/2	178/2	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,34	5,16	8,66	85,84
ТТК № 134/2	134/2	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (С МЯСОМ)	250	3,56	5,82	9,79	94,81
ТТК № 67/2	67/2	ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ	120	11,28	14,16	10,80	185,76
ТТК № 127/2	127/2	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	2,89	6,20	27,86	167,65
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,54	10,60	53,26
ТТК № 49/2	49/2	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	200	0,14	0,02	8,26	33,78
ТТК № 18/2	18/2	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	60	5,47	4,56	24,60	161,33
ТТК № 29/2	29/2	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ М.Д.Ж. 2,5%	100	2,80	2,50	11,00	54,00
Итого за прием пищи:			1090	31,58	39,40	130,09	924,87
Всего за день:				31,58	39,40	130,09	924,87

Зав.производством:

 В.В. Зеленев

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор ГБОУ _____



**Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет)
общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его
стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

" 12 " 09 2025 г

11 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК № 20/2	20/2	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	1,40	10,10	6,60	122,90
ТТК № 70/2	70/2	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (СО СМЕТАНОЙ)	250	1,38	5,03	16,44	116,52
ТТК № 110/2	110/2/2	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ (БИТОЧКИ)	100	10,30	4,70	9,59	121,86
ТТК № 289/2	289/2	РАГУ ОВОЩНОЕ (С СОУСОМ ТОМАТНЫМ)	200	2,59	6,30	21,12	151,58
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,00	1,08	21,20	106,52
ТТК № 113/2	113/2/2	СОК ФРУКТОВЫЙ (ПЕРСИКОВЫЙ)	200	0,60	0,00	33,00	136,00
ТТК № 19/2	19/2	ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	20	0,80	5,40	12,40	102,00
Итого за прием пищи:			950	22,67	33,05	138,87	945,82
Всего за день:				22,67	33,05	138,87	945,82

Зав.производством:

В.В. Зеленов

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор ГБОУ



Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет)
общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его
стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 13 " 09 2025 г

12 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК № 383/2	383/2	САЛАТ "ПЁСТРЫЙ"	100	1,80	5,30	13,00	106,90
ТТК № 84/2/2	84/2/2	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ (С РЫБОЙ)	250	6,35	1,86	17,14	110,65
ТТК № 43/2	43/2	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	13,55	5,86	17,82	178,22
ТТК № 30/2	30/2	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	200	3,73	6,68	19,05	151,21
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,54	10,60	53,26
ТТК № 128/2	128/2	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,78	0,00	20,56	85,36
ТТК № 1/2	1/2/3	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (МАНДАРИНЫ)	100	0,80	0,20	7,50	38,00
ТТК № 63/2	63/2	ПИРОЖОК ПЕЧЕНый (С ЯБЛОКАМИ)	50	2,30	2,30	18,60	104,10
Итого за прием пищи:			1060	33,41	23,18	142,79	916,14
Всего за день:				33,41	23,18	142,79	916,14

Зав.производством:


В.В. Зеленов

Калькулятор: