

# МЕНЮ

3 сентября 2024 г.  
Ясли 12 часов

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	1	<b>БУТЕРБРОД С МАСЛОМ</b> (масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничный "подмосковный")	25	1,5	5,6	10	97	0
2008	189	<b>КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ</b> (крупа рисовая, вода питьевая, молоко пастер. 3,2% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	155	3,9	6,3	21,6	159	1
2012	395	<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ</b> (кофейный напиток, сахар песок, молоко пастер. 3,2% жирности, вода питьевая)	155	4,8	5,1	13,1	119	0,9
<b>Итого</b>			<b>335</b>	<b>10,2</b>	<b>17</b>	<b>44,7</b>	<b>375</b>	<b>1,9</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		<b>БАНАН</b> (банан)	190	2,9	1	39,9	182	19
<b>Итого</b>			<b>190</b>	<b>2,9</b>	<b>1</b>	<b>39,9</b>	<b>182</b>	<b>19</b>
<b>Обед</b>								
2008		<b>ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ</b> (огурцы грунтовые)	40	0,4		1,1	6	4,5
2017		<b>СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ</b> (картофель, свинина мясная, лук репчатый, морковь, пшено, капуста белокочанная, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное)	180	4,7	8,6	11,1	142	8,4
2012	256	<b>КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ</b> (рыба треска потрошенная обезглавленная, морковь, хлеб пшеничный "подмосковный", лук репчатый, яйца куриные (шт.), вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная)	60	14,3	5,1	6,4	128	0,9
2012	321	<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> (картофель, молоко пастер. 3,2% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	95	2,9	3,8	23,8	141	12
2008	402	<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	150			4,9	19	0
2008		<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> (хлеб ржаной "дарницкий")	40	2,4	0,3	16,5	80	0
<b>Итого</b>			<b>565</b>	<b>24,7</b>	<b>17,8</b>	<b>63,8</b>	<b>516</b>	<b>25,8</b>
<b>Полдник</b>								
2008		<b>ЙОГУРТ</b> (йогурт 2,5% жирности)	150	4,2	3,8	6,8	85	1,1
		<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> (хлеб пшеничный "подмосковный")	20	1,5	0,6	9,7	50	0
<b>Итого</b>			<b>170</b>	<b>5,7</b>	<b>4,4</b>	<b>16,5</b>	<b>135</b>	<b>1,1</b>
<b>Ужин</b>								
2012	237	<b>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА со сгущенным молоком</b> (творог 5,0% жирности, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло сладко-сливочное несоленое, сухари панировочные, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, молоко пастер. 3,2% жирности)	95/20	15,2	11,4	23,3	259	0,3
		<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	150	0,1		5	20	0
		<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> (хлеб пшеничный "подмосковный")	20	1,5	0,6	9,7	50	0
<b>Итого</b>			<b>285</b>	<b>16,8</b>	<b>12</b>	<b>38</b>	<b>329</b>	<b>0,3</b>
<b>Всего</b>				<b>60,3</b>	<b>52,2</b>	<b>202,9</b>	<b>1537</b>	<b>48,1</b>

медсестра \_\_\_\_\_ Золотавина Е. А.

# МЕНЮ

**3 сентября 2024 г.**

**Сад 12 часов**

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	1	<b>БУТЕРБРОД С МАСЛОМ</b> (масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничный "подмосковный")	37	2,3	6,7	15,2	130	0
2008	189	<b>КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ</b> (крупа рисовая, вода питьевая, молоко пастер. 3,2% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	200	5,8	9,1	24,3	202	0,8
2012	395	<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ</b> (кофейный напиток, сахар песок, молоко пастер. 3,2% жирности, вода питьевая)	180	4,5	4,9	14,7	121	0,8
<b>Итого</b>			<b>417</b>	<b>12,6</b>	<b>20,7</b>	<b>54,2</b>	<b>453</b>	<b>1,6</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		<b>БАНАН</b> (банан)	195	3	1	41,3	189	19,7
<b>Итого</b>			<b>195</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>41,3</b>	<b>189</b>	<b>19,7</b>
<b>Обед</b>								
2008		<b>ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ</b> (огурцы грунтовые)	45	0,4		1,2	7	4,9
2008	94	<b>СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ</b> (капуста белокочанная, картофель, пшено, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, свинина мясная, соль йодированная)	200	6,5	11,5	17,1	199	11,3
2017		<b>СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ (без картофеля) (аллергии)</b> (свинина мясная, лук репчатый, морковь, пшено, капуста белокочанная, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное)	200	4,8	8,7	10,4	140	6,3
2012	256	<b>КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ</b> (рыба треска потрошенная обезглавленная, морковь, хлеб пшеничный "подмосковный", лук репчатый, яйца куриные (шт.), вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое, масло подсолнечное рафинированное)	80	17,7	7,1	7,2	164	1,3
2008	257	<b>МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ и рисом (аллергии)</b> (свинина мясная, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, крупа рисовая, соль йодированная)	185	12,9	28,9	16,5	378	0,9
2012	321	<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> (картофель, молоко пастер. 3,2% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	145	5,1	6,4	30,9	203	14,7
2008	402	<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	180			5,8	23	0
2008		<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> (хлеб ржаной "дарницкий")	50	3,1	0,4	20,6	100	0
<b>Итого</b>			<b>700</b>	<b>32,8</b>	<b>25,4</b>	<b>82,8</b>	<b>696</b>	<b>32,2</b>
<b>Полдник</b>								
2008		<b>ЙОГУРТ</b> (йогурт 2,5% жирности)	170	4,8	4,3	7,7	97	1,2
2008	430	<b>ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии)</b> (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	190/7	0,2	0,1	15	60	0
		<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> (хлеб пшеничный "подмосковный")	30	2,2	0,9	14,6	76	0
		<b>ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ (аллергии)</b> (печенье овсяное)	20					0
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>7</b>	<b>5,2</b>	<b>22,3</b>	<b>173</b>	<b>1,2</b>
<b>Ужин</b>								
2012	237	<b>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА со сгущенным молоком</b> (творог 5,0% жирности, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло сладко-сливочное несоленое, сухари панировочные, молоко пастер. 3,2% жирности, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности)	140/30	21,8	16,5	32,3	368	0,5
2008	213	<b>ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ (аллергии)</b> (яйца куриные (шт.))	40	5,1	4,6	0,3	63	0
2008	430	<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	190/7	0,2	0,1	15	60	0
		<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> (хлеб пшеничный "подмосковный")	30	2,2	0,9	14,6	76	0
2008		<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ (аллергии)</b> (хлеб ржаной "дарницкий")	25	1,5	0,2	10,3	50	0
<b>Итого</b>			<b>397</b>	<b>24,2</b>	<b>17,5</b>	<b>61,9</b>	<b>504</b>	<b>0,5</b>
<b>Всего</b>				<b>79,6</b>	<b>69,8</b>	<b>262,5</b>	<b>2015</b>	<b>55,2</b>

медсестра \_\_\_\_\_ Золотавина Е. А.

повар \_\_\_\_\_

Утверждаю

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ

НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ № 417

Руководитель учреждения \_\_\_\_\_ Колтунова О. А.  
(подпись) (расшифровка подписи)

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Коды категорий довольствующихся (группы)		Плановая стоимость одного дня, руб.	Численность довольствующихся по плановой стоимости одного дня	Плановая стоимость на всех довольствующихся, руб.	Фактическая стоимость, руб.	Численность персонала, чел.
суммарных категорий	по плановой стоимости одного дня					
1	2	3	4	5	6	7
Ясли 12 часов			12			
Всего			12			

Коды	0504202
Форма по ОКУД	03.09.2024
Дата	на 3 сентября 2024 г.
Учреждение	МДОУ "Детский сад "ДЮЙМОВОЧКА" по ОКПО
Структурное подразделение	ясли/сад
Ответственное лицо	Голованова А. С.

№ п/п	Продукты питания	Единица измерения	Количество продуктов питания, подлежащих закладке																			Итого				
			Завтрак			II Завтрак			Обед						Полдник				Ужин			на питающихся				
			БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	БАНАН			ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	ХЛЕБ РЖАНОЙ	ЙОГУРТ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ			ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА со сгущенным молоком	ЧАЙ С САХАРОМ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	Ясли 12 часов	Всего			
			3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
	Количество порций		12	12	12		12				12	12	12	12	12	12	12	12			12	12	12			
	Выход - вес порций		25	155	155		190				40	180	60	95	150	40	150	20			95/20	150	20			
1	Свинина мясная	кг									20	0,240												0,240	0,240	
2	Рыба треска потрошенная обезглавленная	кг										80	0,960												0,960	0,960
3	Масло сладко-сливочное несоленое	кг	6	0,072	4	0,048						2	0,024	4	0,048						4	0,048			0,240	0,240
4	Масло подсолнечное рафинированное	кг									2	0,024	2	0,024											0,048	0,048
5	Молоко пастер. 3,2% жирности	л			166,7	2,000	166,7	2,000																	4,000	4,000
6	Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	кг																			20	0,240			0,240	0,240
7	Творог 5,0% жирности	кг																			70	0,840			0,840	0,840
8	Яйца куриные (шт.)	шт											0,17	2							0,08				3	3
9	Крупа манная	кг																			5	0,060			0,060	0,060
10	Крупа рисовая	кг			15	0,180																			0,180	0,180

№ п/п	Продукты питания  наименование	Единица измерения	Количество продуктов питания, подлежащих закладке																			Итого			
			Завтрак				II Завтрак				Обед						Полдник				Ужин			на питающихся	
			БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ		БАНАН				ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	ХЛЕБ РЖАНОЙ	ЙОГУРТ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ			ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА со стуханным молоком	ЧАЙ С САХАРОМ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	Ясли 12 часов	Всего
			3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
	<b>Количество порций</b>		12	12	12					12	12	12	12	12	12	12	12			12	12	12			
	<b>Выход - вес порций</b>		25	155	155					40	180	60	95	150	40	150	20			95/20	150	20			
11	Пшено	кг								5 0,060													0,060	0,060	
12	Сахар песок	кг		3,3 0,040	5 0,060									5 0,060						4,2 0,050	5 0,060		0,270	0,270	
13	Картофель	кг								30 0,360		150 1,800											2,160	2,160	
14	Капуста белокочанная	кг								30 0,360													0,360	0,360	
15	Лук репчатый	кг								10 0,120	10 0,120												0,240	0,240	
16	Морковь	кг								10 0,120	10 0,120												0,240	0,240	
17	Огурцы грунтовые	кг							45 0,540														0,540	0,540	
18	Хлеб пшеничный "подмосковный"	кг	20 0,240								10 0,120					20 0,240						20 0,240	0,840	0,840	
19	Кофейный напиток	кг			1,2 0,014																		0,014	0,014	
20	Банан	кг					190 2,280																2,280	2,280	
21	Йогурт 2,5% жирности	кг														150 1,800							1,800	1,800	
22	Соль йодированная	кг		0,6 0,007						0,9 0,011	0,7 0,008	1 0,012											0,038	0,038	
23	Сухари панировочные	кг																		5 0,060			0,060	0,060	
24	Сухофрукты (смесь)	кг												9,2 0,110									0,110	0,110	
25	Хлеб ржаной "дарницкий"	кг													40 0,480								0,480	0,480	
26	Чай черный байховый	кг																			0,3 0,004		0,004	0,004	

Количество наименований: 26 (Двадцать шесть)

бухгалтер \_\_\_\_\_ Ермакова Т. П.      медсестра \_\_\_\_\_ Золотавина Е. А.

кладовщик \_\_\_\_\_ Голованова А. С.      повар \_\_\_\_\_

3 сентября 2024 г.

Страница 2

Утверждаю

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ

НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ № 417

Руководитель учреждения \_\_\_\_\_ Колтунова О. А..  
(подпись) (расшифровка подписи)

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Коды категорий довольствующихся (группы)		Плановая стоимость одного дня, руб.	Численность довольствующихся по плановой стоимости одного дня	Плановая стоимость на всех довольствующихся, руб.	Фактическая стоимость, руб.	Численность персонала, чел.
суммарных категорий	по плановой стоимости одного дня					
1	2	3	4	5	6	7
Сад 12 часов			90			
Персонал			14			
Всего			104			

Форма по ОКУД

на 3 сентября 2024 г.

Дата

Учреждение МДОУ "Детский сад "ДЮЙМОВОЧКА"

по ОКПО

Структурное подразделение ясли/сад

Ответственное лицо Голованова А. С.

Коды
0504202
03.09.2024

№ п/п	Продукты питания наименование	Единица измерения	Количество продуктов питания, подлежащих закладке															Итого					
			Завтрак			II Завтрак	Обед					Полдник		Ужин			Аллер-гики	Персонал	на питающихся				
			БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	БАНАН	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПКОЙ	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	ХЛЕБ РЖАНОЙ	ЙОГУРТ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА со сгущенным молоком	ЧАЙ С САХАРОМ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	Сад 12 часов	Персонал	Ясли 12 часов	Сад 12 часов	Персонал	Всего
			3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
	Количество порций		90	90	90	90	90	89	89	90	90	90	89	89	89	90	89	1	14				
	Выход - вес порций		37	200	180	195	45	200	80	145	180	50	170	30	140/30	190/7	30						
1	Свинина мясная	кг						25,1 2,230										100 0,100	20 0,280	0,240	2,330	0,280	2,850
2	Рыба треска потрошенная обезглавленная	кг							100 8,900											0,960	8,900		9,860
3	Масло сладко-сливочное несоленое	кг	7 0,630	5 0,450					3 0,267	5 0,450					5 0,445					0,240	2,242		2,482
4	Масло подсолнечное рафинированое	кг						3 0,267	3 0,267									5 0,005	3 0,042	0,048	0,539	0,042	0,629
5	Молоко пастер. 3,2% жирности	л		155,6 14,000	155,6 14,000					55,6 5,000					33,7 3,000					4,000	36,000		40,000
6	Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	кг													27,2 2,420					0,240	2,420		2,660
7	Творог 5,0% жирности	кг													93,9 8,360					0,840	8,360		9,200
8	Яйца куриные (шт.)	шт							0,2 18						0,2 18			1 1		3	37		40
9	Крупа манная	кг													8 0,710					0,060	0,710		0,770
10	Крупа рисовая	кг		20 1,800														20 0,020		0,180	1,820		2,000
11	Пшено	кг						10 0,890										10 0,010	5 0,070	0,060	0,900	0,070	1,030

№ п/п	Продукты питания		Количество продуктов питания, подлежащих закладке															Итого					
	наименование	Единица измерения	Завтрак			II Завтрак	Обед						Полдник		Ужин			Аллер-гики	Персо-нал	на питающихся			
			БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	БАНАН	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПНОЙ	КОПЧЕНЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	ХЛЕБ РЖАНОЙ	ЙОГУРТ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА со сгущенным молоком	ЧАЙ С САХАРОМ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	Сад 12 часов		Ясли 12 часов	Сад 12 часов	Персо-нал	Всего
			3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
Количество порций		90	90	90	90	90	89	89	90	90	90	89	89	89	90	89	1	14					
Выход - вес порций		37	200	180	195	45	200	80	145	180	50	170	30	140/30	190/7	30							
12	Сахар песок	кг	3 0,270	7 0,630						6 0,540				5,1 0,450	7 0,630		10 0,010		0,270	2,530		2,800	
13	Картофель	кг					40 3,560		180 16,200									40 0,560	2,160	19,760	0,560	22,480	
14	Капуста белокочанная	кг					40 3,560										30 0,030	25 0,350	0,360	3,590	0,350	4,300	
15	Лук репчатый	кг					15 1,335	15 1,335									30 0,030	10 0,140	0,240	2,700	0,140	3,080	
16	Морковь	кг					15 1,335	15 1,335									30 0,030	10 0,140	0,240	2,700	0,140	3,080	
17	Огурцы грунтовые	кг				49,6 4,460													0,540	4,460		5,000	
18	Хлеб пшеничный "подмосковный"	кг	30 2,700					10 0,890					30 2,670				30 2,670		0,840	8,930		9,770	
19	Кофейный напиток	кг		1,4 0,126															0,014	0,126		0,140	
20	Банан	кг			196,9 17,720														2,280	17,720		20,000	
21	Йогурт 2,5% жирности	кг										170,8 15,200							1,800	15,200		17,000	
22	Печенье овсяное	кг															20 0,020			0,020		0,020	
23	Соль йодированная	кг	0,8 0,072				0,9 0,080	1,2 0,108									1,9 0,002	10 0,140	0,038	0,262	0,140	0,440	
24	Сухари панировочные	кг												5,1 0,450					0,060	0,450		0,510	
25	Сухофрукты (смесь)	кг								11 0,990									0,110	0,990		1,100	
26	Хлеб ржаной "дарницкий"	кг									50 4,500						25 0,025	60,4 0,845	0,480	4,525	0,845	5,850	
27	Чай черный байховый	кг													0,4 0,036				0,004	0,036		0,040	

Количество наименований: 27 (Двадцать семь)

бухгалтер \_\_\_\_\_ Ермакова Т. П. медсестра \_\_\_\_\_ Золотавина Е. А.

кладовщик \_\_\_\_\_ Голованова А. С. повар \_\_\_\_\_

3 сентября 2024 г.

Страница 2