

УТВЕРЖДАЮ
И.А.Петрова
И.А.Петрова
АЛЕКСЕЕВНА
20 04 Г
СКИЙ КРАЙ

СОГЛАСОВАНО :
Директор МБОУ «Майкорской СОШ»
Алевская С.А.

20 04 Г

Примерное 2-х недельное меню
для организации питания детей 7-11 лет
в государственных общеобразовательных учреждениях
(Весна)
Обед

Примерное меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей от 7 до 11 лет в государственных образовательных учреждениях

№ п/п	№ рецепт. по сборн.	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищ. вещества (гр)			Углеводы	Эн.цен-ть (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)					
				Белки	Жиры	6			7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		

Первая неделя

Понедельник

№ п/п	№ рецепт. по сборн.	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищ. вещества (гр)			Углеводы	Эн.цен-ть (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)					
				Белки	Жиры	6			7	8	9	10	11	12	13	14	15
1.	247/2008	Овощная поджаренка (Огурцы соленые)	60	0,48	0,06	1,38	7,8	0,01	3	0	0,06	15	12	6	0,72		
2.	71/2008	Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	200	4,98	6,57	14,71	136,78	0,12	6,24	0,17	1,23	45	110,33	33,2	1,14		
3.	ТУ 031	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	11,02	12,45	7,52	186,09	0,05	0,14	0,03	0,48	28,12	89,25	13,8	0,91		
4.	227/2008	Макаронные изделия отварные	150	5,52	5,3	35,33	211,1	0,08	0,05	0	0,99	11,39	47,15	17,36	0,92		
5.	287/2008	Кофейный напиток с молоком	200	1,4	1,6	17,35	89,32	0,01	0,12	0,01	0,05	50,46	35,49	5,25	0,08		
6.	• •	Хлеб пшеничный	25	1,97	0,2	13,3	64,7	0,03	0	0	0	5	16	3,5	0,3		
7.	• •	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,87	0,27	12,12	59,5	0,38	0	0	0	9,57	44,2	13,45	0,75		
		Итого за обед:	760	27,24	26,45	101,71	755,29	0,68	9,55	0,21	2,81	164,54	354,42	92,56	4,82		

№ п/п	№ рецепт. по сборн.	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищ. вещества (гр)			Углеводы	Эн.цен-ть (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)					
				Белки	Жиры	6			7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		

Вторник

№ п/п	№ рецепт. по сборн.	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищ. вещества (гр)			Углеводы	Эн.цен-ть (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)					
				Белки	Жиры	6			7	8	9	10	11	12	13	14	15
1.	31/2008	Овощная поджаренка (Салат картофельный с зеленым горошком)	60	1,82	6,83	6,46	94,2	0,04	6,72	0,13	1,39	11,92	31,39	10,03	0,44		
2.	37/2008	Борщ с капустой и картофелем	200/5	1,52	5,33	8,65	88,89	0,03	8,69	0,01	2,04	38,26	41,42	31,7	0,84		
3.	163/2008	Рыба (филе) отварная с соусом томатным	90	11,07	4,32	0,39	90,09	0,05	0,26	0,01	0,97	17,1	126,89	17,91	0,44		
4.	224/2008	Рис отварной	150	3,89	5,09	40,28	225,18	0,03	0,2	0	0,29	3,32	39,71	10,11	0,53		
5.	294/2008	Чай с лимоном	200/5	0,07	0,01	15,31	61,62	0	2,9	0	0,01	8,05	9,79	5,24	0,9		
6.	• •	Хлеб пшеничный	25	1,97	0,2	13,3	64,7	0,03	0	0	0	5	16	3,5	0,3		
7.	• •	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,87	0,27	12,12	59,5	0,38	0	0	0	9,57	44,2	13,45	0,75		
		Итого за обед:	760	22,21	22,05	96,51	684,18	0,56	18,77	0,15	4,7	93,22	309,4	91,94	4,2		

№ п/п	№ рецепт. по сборн.	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищ. вещества (гр)			Эн. цен-ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

Среды

Обед:

1.	1/2008	Овощная подгариновка (Винегрет овощной)	60	0,76	6,08	4,99	77,56	0,02	1,41	0,06	2,72	12,15	19,01	9,73	0,4
2.	42/2008	Рассольник "Ленинградский"	200/5	4,02	9,04	25,9	119,6	0,08	13,42	0,02	1,94	22,16	52,6	26,04	0,82
3.	ТУ 030	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100	12,63	13,54	9,16	208,6	0,04	0,02	0	0,49	9,24	89,63	16,5	0,72
4.	219/2008	Каша гречневая вязкая	150	8,73	5,43	45	263,81	0,21	0,2	0	0,48	38,64	202,76	52,94	4,49
5.	283/2008	Компот из сухофруктов витамин	200	0,56	0	27,89	113,79	0,01	0,15	0,01	1,68	56,45	18,31	6,86	1,59
6.		Хлеб пшеничный	25	1,97	0,2	13,3	64,7	0,03	0	0	0	5	16	3,5	0,3
7.		Хлеб ржано-пшеничный	25	1,87	0,27	12,12	59,5	0,38	0	0	0	9,57	44,2	13,45	0,75
		Итого за обед:	765	30,54	34,56	138,36	907,56	0,77	15,2	0,09	7,31	153,21	442,51	129,02	9,07

№ п/п	№ рецепт. по сборн.	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищ. вещества (гр)			Эн. цен-ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

Четверг

Обед:

1.	32/2008	Овощная подгариновка (Салат картофельный с соевыми стручками)	60	0,96	3,16	7,61	61,73	0,05	7,5	0,13	2,78	19,39	30,84	12,76	0,59
2.	45/2008	Суп картофельный с бобовыми	200	1,87	3,11	10,89	79,03	0,13	2,5	0,01	0,17	22,74	55,22	21,28	1,39
3.	210/2008	Курица в соусе с томатом	85	24,44	29,48	3,85	378,46	0,05	1,42	0,04	0,78	21,4	132,81	20,02	1,51
4.	227/2008	Макаронные изделия отварные	150	5,52	5,3	35,33	211,1	0,08	0,05	0	0,99	11,39	47,15	17,36	0,92
5.	300/2008	Чай с сахаром	200	0,12	0	12,04	48,64	0	0,02	0	0	4,27	6,43	3,3	0,72
6.		Хлеб пшеничный	25	1,97	0,2	13,3	64,7	0,03	0	0	0	5	16	3,5	0,3
7.		Хлеб ржано-пшеничный	25	1,87	0,27	12,12	59,5	0,38	0	0	0	9,57	44,2	13,45	0,75
		Итого за обед:	745	36,75	41,52	95,14	903,16	0,72	11,49	0,18	4,72	93,76	332,65	91,67	6,18

№ п/п	№ рецепт. по сборн.	Наименование блюда	Выход				Пищ. вещества (гр)			Эн. цен-ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход (гр)	Белки	Жиры	Углеводы	Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16			

Питицца

Обед:																
№ п/п	№ рецепт. по сборн.	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищ. вещества (гр)			Эн. цен-ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
1.	7/2008	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты)	60	0,96	6	2,15	66,36	0,01	11,38	0	2,7	25,19	18,59	8,62	0,34	
2.	44/2008	Суп из овощей	200/5	1,54	4,69	10,07	92,19	0,05	4,26	0,02	0,18	23,27	36,6	18,88	0,54	
3.	ТУ 030	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	10,68	11,72	5,74	176,75	0,06	0,13	0	0,65	27,53	112,06	21,29	0,93	
4.	241/2008	Картофельное пюре	150	3,2	6,06	23,3	160,46	0,11	6,41	0,02	0,2	34,29	73,97	24,24	0,99	
5.	274/2008	Кисель из концентрата витамин.	200	1,36	0	29,02	116,19	0	0	0	0	0,68	0	0	0,1	
6.		Хлеб пшеничный	25	1,97	0,2	13,3	64,7	0,03	0	0	0	5	16	3,5	0,3	
7.		Хлеб ржано-пшеничный	25	1,87	0,27	12,12	59,5	0,38	0	0	0	9,57	44,2	13,45	0,75	
		Итого за обед:	765	21,58	28,94	95,7	736,15	0,64	22,18	0,04	3,73	125,53	301,42	89,98	3,95	

Суббота																
№ п/п	№ рецепт. по сборн.	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищ. вещества (гр)			Эн. цен-ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	

Суббота

Обед:																
№ п/п	№ рецепт. по сборн.	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищ. вещества (гр)			Эн. цен-ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
1.	139/2008	Подгарнировка (Яйцо отварное)	55	6,99	6,33	0,39	86,35	0,01	0	0,03	0,33	10,04	32,95	1,98	0,47	
2.	63/2008	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5	1,67	5,06	8,51	86,26	0,04	11,49	0,12	0,18	61,5	48,71	28,64	0,9	
3.	ТУ 031	Тефтели из мяса птицы с соусом томатным	100	10,93	14,98	7,61	209,33	0,05	0,37	0,03	0,5	55,3	87,04	14,7	0,92	
4.	221/2008	Каша пшеничная вязкая	150	9,27	5,33	36,87	231,78	0,12	0,05	0	0,26	20,79	120,21	26,49	3,2	
5.	300/2008	Чай с сахаром	200	0,12	0	12,04	48,64	0	0,02	0	0	4,27	6,43	3,3	0,72	
6.		Хлеб пшеничный	25	1,97	0,2	13,3	64,7	0,03	0	0	0	5	16	3,5	0,3	
7.		Хлеб ржано-пшеничный	25	1,87	0,27	12,12	59,5	0,38	0	0	0	9,57	44,2	13,45	0,75	
		Итого за обед:	760	32,82	32,17	90,84	786,56	0,63	11,93	0,18	1,27	166,47	355,54	92,06	7,26	

№ п/п	№ рецепт. по сборн.	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищ. вещества (гр)			Энергет. (ккал)		Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
				Белки	Жиры	Углеводы	8	7	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16					

Вторая неделя

Понедельник:

№ п/п	№ рецепт. по сборн.	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищ. вещества (гр)			Энергет. (ккал)		Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
				Белки	Жиры	Углеводы	8	7	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe				
Обед:			60	0,96	6	2,15	66,36	0,01	11,38	0	2,7	25,19	18,59	8,62	0,34					
1.	7/2008	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты)	200	1,87	3,11	10,89	79,03	0,13	2,5	0,01	0,17	22,74	55,22	21,28	1,39					
2.	45/2008	Суп картофельный с бобовыми	100	10,68	11,72	5,74	176,75	0,06	0,13	0	0,65	27,53	112,06	21,29	0,93					
3.	ТУ 030	Котлеты из говядины с соусом томатным	150	5,52	5,3	35,33	211,1	0,08	0,05	0	0,99	11,39	47,15	17,36	0,92					
4.	227/2008	Макаронные изделия отварные	200	0,12	0	12,04	48,64	0	0,02	0	0	4,27	6,43	3,3	0,72					
5.	300/2008	Чай с сахаром	25	1,97	0,2	13,3	64,7	0,03	0	0	0	5	16	3,5	0,3					
6.		Хлеб пшеничный	25	1,87	0,27	12,12	59,5	0,38	0	0	0	9,57	44,2	13,45	0,75					
7.		Хлеб ржано-пшеничный	760	22,99	26,6	91,57	706,08	0,69	14,08	0,01	4,51	105,69	299,65	88,8	5,35					
Итого за обед:																				

Вторник

№ п/п	№ рецепт. по сборн.	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищ. вещества (гр)			Энергет. (ккал)		Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
				Белки	Жиры	Углеводы	8	7	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe				
Обед:			60	0,76	6,08	4,99	77,56	0,02	1,41	0,06	2,72	12,15	19,01	9,73	0,4					
1.	1/2008	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	200/5	4,02	9,04	25,9	119,6	0,08	13,42	0,02	1,94	22,16	52,6	26,04	0,82					
2.	42/2008	Рассольник "Ленинградский"	100	11,02	12,45	7,52	186,09	0,05	0,14	0,03	0,48	28,12	89,25	13,8	0,91					
3.	ТУ 031	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	150	8,73	5,43	45	263,81	0,21	0,2	0	0,48	38,64	202,76	52,94	4,49					
4.	219/2008	Каша гречневая вязкая	200	1,4	1,6	17,35	89,32	0,01	0,12	0,01	0,05	50,46	35,49	5,25	0,08					
5.	287/2008	Кофейный напиток с молоком	25	1,97	0,2	13,3	64,7	0,03	0	0	0	5	16	3,5	0,3					
6.		Хлеб пшеничный	25	1,87	0,27	12,12	59,5	0,38	0	0	0	9,57	44,2	13,45	0,75					
7.		Хлеб ржано-пшеничный	765	29,77	35,07	126,18	866,58	0,78	15,29	0,12	5,67	166,1	459,31	124,71	7,75					
Итого за обед:																				

№ п/п	№ рецепт. по сборн.	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищ. вещества (гр)			Эн.цен-ть (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
				Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Р	Са	К	Мg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		

Среда

Обед:

1.	31/2008	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	60	1,82	6,83	6,46	94,2	0,04	6,72	0,13	1,39	11,92	31,39	10,03	0,44
2.	37/2008	Борщ с капустой и картофелем	200/5	1,52	5,33	8,65	88,89	0,03	8,69	0,01	2,04	38,26	41,42	31,7	0,84
3.	ТУ 584	Котлеты рыбные с соусом томатным	100	9,9	6,7	9,4	130,9	0,12	0,32	0,02	0,76	52,75	236,59	37,23	1,1
4.	224/2008	Рис отварной	150	3,89	5,09	40,28	225,18	0,03	0,2	0	0,29	3,32	39,71	10,11	0,53
5.	294/2008	Чай с лимоном	200/5	0,07	0,01	15,31	61,62	0	2,9	0	0,01	8,05	9,79	5,24	0,9
6.		Хлеб пшеничный	25	1,97	0,2	13,3	64,7	0,03	0	0	0	5	16	3,5	0,3
7.		Хлеб ржано-пшеничный	25	1,87	0,27	12,12	59,5	0,38	0	0	0	9,57	44,2	13,45	0,75
		Итого за обед:	770	21,04	24,43	105,52	724,99	0,63	18,83	0,16	4,49	128,87	419,1	111,26	4,86

№ п/п	№ рецепт. по сборн.	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищ. вещества (гр)			Эн.цен-ть (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
				Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Р	Са	К	Мg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		

Четверг

Обед:

1.	23/2008	Овощная подгарнировка (Салат из свежесы варной)	60	0,86	3,05	5,7	45,21	0,01	1,42	0	3,02	17,5	19,12	18,38	0,68
2.	59/2008	Суп-пюре из разных овощей	200/15	2,31	4	10,42	86,92	0,04	3,3	0,01	0,25	51,74	51,4	17,26	0,52
3.	ТУ 030	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	10,68	11,72	5,74	176,75	0,06	0,13	0	0,65	27,53	112,06	21,29	0,93
4.	227/2008	Макаронные изделия отварные	150	5,52	5,3	35,33	211,1	0,08	0,05	0	0,99	11,39	47,15	17,36	0,92
5.	282/2008	Компот из свежих яблок	200	0,16	0	14,99	60,64	0,03	3,6	0,14	0,2	21,5	22,46	12,6	0,65
6.		Хлеб пшеничный	25	1,97	0,2	13,3	64,7	0,03	0	0	0	5	16	3,5	0,3
7.		Хлеб ржано-пшеничный	25	1,87	0,27	12,12	59,5	0,38	0	0	0	9,57	44,2	13,45	0,75
		Итого за обед:	775	23,37	24,54	97,6	704,82	0,63	8,5	0,15	5,11	144,23	312,39	103,84	4,75

№ п/п	№ рецепт. по сборн.	Наименование блюда	Выход (гр)				Пищ. вещества (гр)			Эн.цен-ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)					
			4	5	Жирн		7	8	9		10	11	12	13	14	15	16			
					Белки	Жиры												Углеводы		

Пятница

Обед:

1.	247/2008	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60	0,48	0,06	1,38	7,8	0,01	3	0	0,06	15	12	6	0,72
2.	63/2008	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5	1,67	5,06	8,51	86,26	0,04	11,49	0,12	0,18	61,5	48,71	28,64	0,9
3.	181/2008	Жаркое по-Домашнему с куриным фаршем	200	20,49	15,75	20,12	303,71	0,18	21,36	0,01	0,6	24,07	265,44	52,59	3,05
4.	283/2008	Компот из сухофруктов витамин	200	0,56	0	27,89	113,79	0,01	0,15	0,01	1,68	56,45	18,31	6,86	1,59
5.		Хлеб пшеничный	25	1,97	0,2	13,3	64,7	0,03	0	0	0	5	16	3,5	0,3
6.		Хлеб ржано-пшеничный	25	1,87	0,27	12,12	59,5	0,38	0	0	0	9,57	44,2	13,45	0,75
		Итого за обед:	715	27,04	21,34	83,32	635,76	0,65	36	0,14	2,52	171,59	404,66	111,04	7,31

№ п/п	№ рецепт. по сборн.	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищ. вещества (гр)			Эн.цен-ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)					
				5	Жирн			7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
					Белки	Жиры											

Суббота

Обед:

1.	139/2008	Подгарнировка (Яйцо отварное)	55	6,99	6,33	0,39	86,35	0,01	0	0,03	0,33	10,04	32,95	1,98	0,47
2.	71/2008	Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	200	4,98	6,57	14,71	136,78	0,12	6,24	0,17	1,23	45	110,33	33,2	1,14
3.	ТУ 030	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100	12,63	13,54	9,16	208,6	0,04	0,02	0	0,49	9,24	89,63	16,5	0,72
4.	219/2008	Каша гречневая вязкая	150	8,73	5,43	45	263,81	0,21	0,2	0	0,48	38,64	202,76	52,94	4,49
5.	300/2008	Чай с сахаром	200	0,12	0	12,04	48,64	0	0,02	0	0	4,27	6,43	3,3	0,72
6.		Хлеб пшеничный	25	1,97	0,2	13,3	64,7	0,03	0	0	0	5	16	3,5	0,3
7.		Хлеб ржано-пшеничный	25	1,87	0,27	12,12	59,5	0,38	0	0	0	9,57	44,2	13,45	0,75
		Итого за обед:	755	37,29	32,34	106,72	868,38	0,79	6,48	0,2	2,53	121,76	502,3	124,87	8,59

Пищевая и энергетическая ценность по циклическому меню с подгруппировкой детей от 7-11 лет

	Пищ. вещества (гр)		Эн. ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)					
	Белки	Жиры		Углеводы	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	
													16
1 день	5	6	7	9	10	11	12	13	14	15	16		
2 день	27,24	26,45	101,71	0,68	9,55	0,21	2,81	164,54	354,42	92,56	4,82		
3 день	22,21	22,05	96,51	0,56	18,77	0,15	4,7	93,22	309,4	91,94	4,2		
4 день	30,54	34,56	138,36	0,77	15,2	0,09	7,31	153,21	442,51	129,02	9,07		
5 день	36,75	41,52	95,14	0,72	11,49	0,18	4,72	93,76	332,65	91,67	6,18		
6 день	21,58	28,94	95,7	0,64	22,18	0,04	3,73	125,53	301,42	89,98	3,95		
7 день	32,82	32,17	90,84	0,63	11,93	0,18	1,27	166,47	355,54	92,06	7,26		
8 день	22,99	26,6	91,57	0,69	14,08	0,01	4,51	105,69	299,65	88,8	5,35		
9 день	29,77	35,07	126,18	0,78	15,29	0,12	5,67	166,1	459,31	124,71	7,75		
10 день	21,04	24,43	105,52	0,63	18,83	0,16	4,49	128,87	419,1	111,26	4,86		
11 день	23,37	24,54	97,6	0,63	8,5	0,15	5,11	144,23	312,39	103,84	4,75		
12 день	27,04	21,34	83,32	0,65	36	0,14	2,52	171,59	404,66	111,04	7,31		
Итого:	37,29	32,34	106,72	0,79	6,48	0,2	2,53	121,76	502,3	124,87	8,59		
Среднее значение	332,64	350,01	1229,17	8,17	188,3	1,63	49,37	1634,97	4493,35	1251,75	74,09		
Выполнение %	27,72	29,17	102,43	0,68	15,69	0,14	4,11	136,25	374,45	104,31	6,17		
норма 50	38,5	39,4	167,5	0,6	30	350	6	550	550	125	6		
	72,00	74,03	61,15	113,47	52,31	0,04	68,57	24,77	68,08	83,45	102,90		

Исполнители литературы:
 Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Изд. Пермь 2008 г.



Петрова Ирина Алексеевна

Евгений