

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 63.33

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный гороховый с отварной говядиной!!!

Номер рецептуры: 63

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания 2016г г.Уфа

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
картофель свежий	-	40	-	4
- с 01.01 (35%)	62	-	6	-
- с 01.03 (40%)	67	-	7	-
- с 01.09 (25%)	53	-	5	-
- с 01.11 (30%)	57	-	6	-
лук репчатый	-	8	-	0,8
- с 01.01 (16%)	10	-	1	-
морковь ст. свежая	-	8	-	0,8
- с 01.01 (25%)	10,667	-	1,067	-
- с 01.09 (20%)	10	-	1	-
горох	16	16	1,6	1,6
Масло подсолнечное	1,6	1,6	0,16	0,16
Соль пищевая йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
Вода	144	144	14,4	14,4
Мясо говядина	54,3	40	5,43	4
Выход готового блюда	-	25/200	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	13	ВитаминВ1 (мг)		Фосфор (мг)	121
Жиры (г)	8	ВитаминВ2 (мг)		ВитаминЕ (мг)	
Углеводы (г)	17	ВитаминС (мг)	9	Йод (мг)	
Калорийность (Ккал)	189	ВитаминаА (мкг)		Витамин В3 (мг)	
Кальций (мг)	29	ВитаминРР (мг)		Витамин В4 (мг)	
Магний (мг)	36	Натрий (мг)			
Железо (мг)	3	Калий (мг)			

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленное мясо варят крупным куском, затем нарезают поперек волокон по 2-3 куска на порцию. Овощи хорошо промывают и очищают. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3л на 1кг) на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Затем горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук, соль и варят до готовности. При отпуске в суп кладут кусочек отварной говядины.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками, горох - в виде целых, неразваренных зерен

Консистенция: овощей и гороха - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: светло-желтый

Вкус и запах: входящих в блюдо продуктов, умеренно-соленый

Температура подачи: не ниже 60°C

Бухгалтер

Альтеева А.И.

Утверждаю: Зав. производством

Босова Р.В.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 63.05

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный гороховый с отварной говядиной^{***}

Номер рецептуры: 63

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания 2016г. Уфа

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
картофель свежий	-	50	-	5
- с 01.01 (35%)	77	-	8	-
- с 01.03 (40%)	83	-	8	-
- с 01.09 (25%)	67	-	7	-
- с 01.11 (30%)	71	-	7	-
лук репчатый	-	10	-	1
- с 01.01 (16%)	12	-	1	-
морковь ст. свежая	-	10	-	1
- с 01.01 (25%)	13,333	-	1,333	-
- с 01.09 (20%)	12,5	-	1,25	-
горох	20	20	2	2
Масло подсолнечное	2,5	2,5	0,25	0,25
Соль пищевая йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
Вода	180	180	18	18
Мясо говядина	54,3	40	5,43	4
Выход готового блюда	-	25/250	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	14	ВитаминВ1 (мг)		Фосфор (мг)	132
Жиры (г)	9	ВитаминВ2 (мг)		ВитаминЕ (мг)	
Углеводы (г)	21	ВитаминС (мг)	12	Йод (мг)	
Калорийность (Ккал)	219	ВитаминаА (мкг)		Витамин В3 (мг)	
Кальций (мг)	34	ВитаминРР (мг)		Витамин В4 (мг)	
Магний (мг)	43	Натрий (мг)			
Железо (мг)	3	Калий (мг)			

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленное мясо варят крупным куском, затем нарезают поперек волокон по 2-3 куска на порцию. Овощи хорошо промывают и очищают. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3л на 1кг) на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Затем горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук, соль и варят до готовности. При отпуске в суп кладут кусочек отварной говядины.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками, горох - в виде целых, неразваренных зерен

Консистенция: овощей и гороха - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: светло-желтый

Вкус и запах: входящих в блюдо продуктов, умеренно-соленый

Температура подачи: не ниже 60°C

Бухгалтер

Альтеева А.И.

Утверждаю: Зав. производством

Босова Р.В.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 196.03

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша молочная Дружба жидкая^{***}

Номер рецептуры: 311

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания 2004г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	14,4	14,4	1,44	1,44
крупа пшеничная	18	18	1,8	1,8
Молоко питьевое	92,9	92,9	9,29	9,29
Вода	61,9	61,9	6,19	6,19
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Сахар-песок	4,5	4,5	0,45	0,45
масло сливочное	10	10	1	1
Выход готового блюда	-	180/10	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6	Витамин В1 (мг)		Фосфор (мг)	149
Жиры (г)	12	Витамин В2 (мг)		Витамин Е (мг)	
Углеводы (г)	32	Витамин С (мг)	1	Иод (мг)	
Калорийность (Ккал)	258	Витамин А (мкг)	78	Витамин В3 (мг)	
Кальций (мг)	120	Витамин РР (мг)		Витамин В4 (мг)	
Магний (мг)	35	Натрий (мг)			
Железо (мг)	1	Калий (мг)			

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Крупу перебирают, промывают несколько раз, Рис засыпают в кипящую подсоленную воду, проваривают 10-15 минут, после чего добавляют горячее кипяченое молоко, пшено, соль, сахар и варят до готовности, периодически перемешивая. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: зерна хорошо разварившиеся

Консистенция: жидкая

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус и запах: каши из данного вида крупы, умеренно соленый, без признаков затхлости и горечи.

Температура подачи: не ниже 50°C

Бухгалтер

Альтеева А.И.

Утверждаю: Зав. производством

Босова Р.В.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 511.16

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис отварной***

Номер рецептуры: 511

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания 2004г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	72	72	7,2	7,2
Соль пищевая йодированная	2	2	0,2	0,2
Масса каши		200		20
масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Выход готового блюда	-	200/7	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5	Витамин В1 (мг)		Фосфор (мг)	111
Жиры (г)	7	Витамин В2 (мг)		Витамин Е (мг)	
Углеводы (г)	53	Витамин С (мг)		Йод (мг)	
Калорийность (Ккал)	292	Витамин А (мкг)	41	Витамин В3 (мг)	
Кальций (мг)	14	Витамин РР (мг)		Витамин В4 (мг)	
Магний (мг)	36	Натрий (мг)			
Железо (мг)	1	Калий (мг)			

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Крупу перебирают, промывают многократно в теплой воде и всыпают в кипящую воду, добавляют соль (6 л воды, 40г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют прокипяченным сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: зерна крупы хорошо набухшие, не слипшиеся

Консистенция: рассыпчатая, мягкая

Цвет: белый

Вкус и запах: каши из данного вида крупы, умеренно соленый, без признаков затхлости и горечи

Температура подачи: не ниже 50°C

Бухгалтер

Альтеева А.И.

Утверждаю: Зав. производством

Босова Р.В.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 302.47

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая вязкая/

Номер рецептуры: 302

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания 2004г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
крупа гречневая	37,5	37,5	3,75	3,75
Соль пищевая йодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
Масса каши		150		15
масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	150/5	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5	Витамин В1 (мг)		Фосфор (мг)	113
Жиры (г)	5	Витамин В2 (мг)		Витамин Е (мг)	
Углеводы (г)	21	Витамин С (мг)		Йод (мг)	
Калорийность (Ккал)	153	Витамин А (мкг)	30	Витамин В3 (мг)	
Кальций (мг)	11	Витамин РР (мг)		Витамин В4 (мг)	
Магний (мг)	75	Натрий (мг)			
Железо (мг)	3	Калий (мг)			

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Крупу перебирают, моют и всыпают в кипящую воду, добавляют соль, половину нормы сливочного масла (50%) и варят помешивая пока каша не загустеет. В готовую кашу добавляют оставшееся масло (50%) и перемешивают. Подают как гарнир к мясным блюдам.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: зерна крупы хорошо разварены, не разделяются

Консистенция: вязкая

Цвет: серый с коричневым оттенком

Вкус и запах: каши из данного вида крупы, умеренно соленый, без признаков затхлости и горечи

Температура подачи: не ниже 50°C

Бухгалтер

Альтеева А.И.

Утверждаю: Зав. производством

Босова Р.В.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 302.77

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая вязкая//+

Номер рецептуры: 302

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания 2004г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
крупа гречневая	50	50	5	5
Соль пищевая йодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
Масса каши		200		20
масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Выход готового блюда	-	200/7	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6	Витамин В1 (мг)		Фосфор (мг)	151
Жиры (г)	7	Витамин В2 (мг)		Витамин Е (мг)	
Углеводы (г)	29	Витамин С (мг)		Йод (мг)	
Калорийность (Ккал)	206	Витамин А (мкг)	41	Витамин В3 (мг)	
Кальций (мг)	14	Витамин РР (мг)		Витамин В4 (мг)	
Магний (мг)	100	Натрий (мг)			
Железо (мг)	3	Калий (мг)			

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Крупу перебирают, моют и всыпают в кипящую воду, добавляют соль, половину нормы сливочного масла (50%) и варят помешивая пока каша не загустеет. В готовую кашу добавляют оставшееся масло (50%) и перемешивают. Подают как гарнир к мясным блюдам.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: зерна крупы хорошо разварены, не разделяются

Консистенция: вязкая

Цвет: серый с коричневым оттенком

Вкус и запах: каши из данного вида крупы, умеренно соленый, без признаков затхлости и горечи

Температура подачи: не ниже 50°C

Бухгалтер

Альтеева А.И.

Утверждаю: Зав. производством

Босова Р.В.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 332.17

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны изделия отварные"/

Номер рецептуры: 332

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания 2004г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны весовые	70	70	7	7
Соль пищевая йодированная	1,6	1,6	0,16	0,16
масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Выход готового блюда	-	200/7	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	8	ВитаминВ1 (мг)		Фосфор (мг)	63
Жиры (г)	7	ВитаминВ2 (мг)		ВитаминЕ (мг)	
Углеводы (г)	49	ВитаминС (мг)		Йод (мг)	
Калорийность (Ккал)	289	ВитаминА (мкг)	41	Витамин В3 (мг)	
Кальций (мг)	20	ВитаминРР (мг)		Витамин В4 (мг)	
Магний (мг)	12	Натрий (мг)			
Железо (мг)	1	Калий (мг)			

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды(на 1кг макаронных изделий берут 6л воды)Макароны варят 20-25 минут,вермшель 10-12минут.В процессе варки изделия набухают,увеличиваются примерно в 3 раза.Сваренные изделия откидывают на дуршлаг и заправляют растопленным сливочным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму,запрвлены маслом
Консистенция:мягкая,но упругая
Цвет: от белого до светло-кремового
Вкус и запах:вареных макаронных изделий, без запаха затхлости

Температура подачи : не ниже 50°C

Бухгалтер

Альтеева А.И.

Утверждаю: Зав.производством

Босова Р.В.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 302.76

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша пшенная вязкая"++Номер рецептуры: 302Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания 2004г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
пшено	50	50	5	5
Соль пищевая йодированная	1	1	0,1	0,1
масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Выход готового блюда	-	200/7	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6	Витамин В1 (мг)		Фосфор (мг)	119
Жиры (г)	7	Витамин В2 (мг)		Витамин Е (мг)	
Углеводы (г)	33	Витамин С (мг)		Йод (мг)	
Калорийность (Ккал)	223	Витамин А (мкг)	43	Витамин В3 (мг)	
Кальций (мг)	18	Витамин РР (мг)	2	Витамин В4 (мг)	
Магний (мг)	42	Натрий (мг)	5		
Железо (мг)		Калий (мг)	106		

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Крупу перебирают, моют и всыпают в кипящую воду, добавляют соль, половину нормы сливочного масла (50%) и варят помешивая пока каша не загустеет. В готовую кашу добавляют оставшееся масло (50%) и перемешивают. Подают как гарнир к мясным блюдам.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: зерна крупы хорошо разварены, не разделяются

Консистенция: вязкая

Цвет: от желтого до кремового

Вкус и запах: каши из данного вида крупы, умеренно соленый, без признаков затхлости и горечи

Температура подачи: не ниже 50°C

Бухгалтер

Альтеева А.И.

Утверждаю: Зав. производством

Босова Р.В.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 302.36

 Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша пшенная вязкая++

 Номер рецептуры: 302

 Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания 2004г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
крупа пшенная	45	45	4,5	4,5
Соль пищевая	1	1	0,1	0,1
масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	180/5	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5	Железо (мг)	1	Натрий (г)	
Жиры (г)	6	ВитаминВ1 (мг)		Калий	
Углеводы (г)	30	ВитаминВ2 (мг)		Фосфор (мг)	107
Калорийность (Ккал)	191	ВитаминС (мг)		ВитаминЕ (мг)	
Кальций (мг)	16	Витамина (мг)	30		
Магний (мг)	38	ВитаминРР (г)			

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Крупу перебирают, моют и всыпают в кипящую воду, добавляют соль, половину нормы сливочного масла(50%) и варят помешивая пока каша не загустеет. В готовую кашу добавляют оставшееся масло(50%) и перемешивают. Подают как гарнир к мясным блюдам.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: зерна крупы хорошо разварены, не разделяются

Консистенция: вязкая

Цвет: от желтого до кремового

Вкус и запах: каши из данного вида крупы, умеренно соленый, без признаков затхлости и горечи

Температура подачи : не ниже 50°C

Бухгалтер-калькулятор

Альтеева А.И.

Утверждаю: Зав. производством

Босова Р.В.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 302.35

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша пшенная вязкая+

Номер рецептуры: 302

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания 2004г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
крупя пшенная	37,5	37,5	3,75	3,75
Соль пищевая йодированная	1	1	0,1	0,1
масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	150/5	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4	Витамин В1 (мг)		Фосфор (мг)	89
Жиры (г)	5	Витамин В2 (мг)		Витамин Е (мг)	
Углеводы (г)	25	Витамин С (мг)		Иод (мг)	
Калорийность (Ккал)	166	Витамин А (мкг)	30	Витамин В3 (мг)	
Кальций (мг)	14	Витамин РР (мг)		Витамин В4 (мг)	
Магний (мг)	31	Натрий (мг)			
Железо (мг)	1	Калий (мг)			

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Крупя перебирают, моют и всыпают в кипящую воду, добавляют соль, половину нормы сливочного масла (50%) и варят помешивая пока каша не загустеет. В готовую кашу добавляют оставшееся масло (50%) и перемешивают. Подают как гарнир к мясным блюдам.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: зерна крупы хорошо разварены, не разделяются

Консистенция: вязкая

Цвет: от желтого до кремового

Вкус и запах: каши из данного вида крупы, умеренно соленый, без признаков затхлости и горечи

Температура подачи: не ниже 50°C

Бухгалтер

Альтеева А.И.

Утверждаю: Зав. производством

Босова Р.В.



АО"ОБЩЕПИТ"

наименование предприятия



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 70.27

Наименование кулинарного изделия (блюда): хлеб пшеничный обогащенный йодказеином""

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептур: _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	50	50	5	5
Выход готового блюда	-	50	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4	ВитаминВ1 (мг)		Фосфор (мг)	42
Жиры (г)		ВитаминВ2 (мг)		ВитаминЕ (мг)	
Углеводы (г)	25	ВитаминС (мг)		Йод (мг)	
Калорийность (Ккал)	113	ВитаминА (мкг)		Витамин В3 (мг)	
Кальций (мг)	13	ВитаминРР (мг)		Витамин В4 (мг)	
Магний (мг)	18	Натрий (мг)			
Железо (мг)	1	Калий (мг)			

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол

Требования к оформлению и подаче блюд:

Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах соответствует данному виду хлеба

Температура подачи : 10-20°C

Бухгалтер

Альтеева А.И.

/ Утверждаю: Зав. производством

Босова Р.В



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 71.32

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржаной обогащенный йодказеином

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептур: _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржаной	50	50	5	5
Выход готового блюда	-	50	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3	Витамин В1 (мг)		Фосфор (мг)	
Жиры (г)		Витамин В2 (мг)		Витамин Е (мг)	
Углеводы (г)	20	Витамин С (мг)		Йод (мг)	
Калорийность (Ккал)	89	Витамин А (мкг)		Витамин В3 (мг)	
Кальций (мг)		Витамин РР (мг)		Витамин В4 (мг)	
Магний (мг)		Натрий (мг)			
Железо (мг)		Калий (мг)			

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Хлеб нарезают на порционные куски непосредственно перед подачей на стол

Требования к оформлению и подаче блюд:

Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах соответствует данному виду хлеба

Температура подачи : 10-20°C

Бухгалтер

Альтеева А.И.

Утверждаю: Зав. производством

Босова Р.В.

