

СОГЛАСОВАНО
Директор школы

МБОУ Лицей №47
(подпись)
И.А. Бабчик



УТВЕРЖДАЮ
Кузнецова Людмила Владимировна

Примерное циклическое меню для организации питания обучающихся в образовательных учреждениях г.Кургана с 7 до 11 лет (завтрак, не менее 20% суточного рациона).

1 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины		Минералы, мг					
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Завтрак															
Тфтели в соусе			500	17,36	16,19	73,72	532,87	12,7	0,32	140,34	278	249,6	67,7	2,78	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №462			120	8,6	10,23	7,6	156,87	11,3	0,12	120	22,8	21,3	26,9	1	
Тфтели (пром-ного пр-ва)*	108,00	108													
Масло растительное*	2,00	2													
Мука в/с*	1,35	1,35													
Морковь (очищенная)*	5,00	5													
Лук репчатый (очищенный)*	5,00	5													
Томатная паста*	5,00	5													
Сахар*	0,30	0,3													
Соль*	0,50	0,5													
Лавровый лист*	0,02	0,02													
Вода	27,00	27													
Укроп (сушеный)*	0,03	0,03													
Каша гречневая			150	3,02	2,3	33,3	165,98		0,12	20,3	11,2	25,3	10	1,36	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №508															
Крупа гречневая*	50,00	50													
Масло сливочное*	5,00	5													
Соль*	0,20	0,2													
Вода	120,00	120													
Кефир с сахаром			210	4,21	3,5	23,1	140,74	1,4	0,06	0,04	240	190	28	0,2	
Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания. Издание шестое, переизданное. Часть 2. Уфа 2023. ООО "Фирма Партн №645, сб 1996г															
Кефир*	207,00	200													
Сахар*	10,00	10													
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	69,28		0,02		4	13	2,8	0,22	
Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	20,00	20													
Итого:				17,36	16,19	73,72	532,87	12,7	0,32	140,34	278	249,6	67,7	2,78	
2 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины		Минералы, мг					
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Завтрак															
			500	20,83	15,86	64,72	484,92	9,39	0,36	146,42	280,15	421,05	73,35	2,99	

Завтрак			500	20,83	15,86	64,72	484,92	9,39	0,36	146,42	280,15	421,05	73,35	2,90
Батон с маслом сливочным и сыром			50	6,3	5,6	14,7	134,4	5,1	0,04	52,72	69,4	103	11,75	0,53
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №10														
	Сыр*	15,15	15											
	Масло сливочное*	10,00	10											
	Батон "Молочный**"	25,00	25											
Каша молочная пшеничная с курагой, с маслом сливочным			210	6,52	2,14	12,6	95,74	1,95	0,23	70,3	86	100,3	21,3	1,21
Сборник рецептур обучающимся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-8к-2020(7-11лет)														
	Крупа пшено*	40,00	40											
	Молоко цельное*	150,00	150											
	Вода	20,00	20											
	Курага*	8,00	8											
	Сахар*	5,00	5											
	Соль*	0,40	0,4											
	Масло сливочное*	10,00	10											
Какао на цельном молоке (140/7/2)			200	5,4	5,6	15,7	134,8	2,34	0,04	23,4	116,5	172	26,8	0,2
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №693														
	Какао*	2,00	2											
	Молоко цельное*	140,00	140											
	Сахар*	7,00	7											
Хлеб ржано- пшеничный			25	1,83	0,33	17,23	79,21		0,05		8,25	45,75	13,5	1,05
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
	Хлеб-ржано пшеничный*	25,00	25											
Вафля 15гр			15	0,78	2,19	4,49	40,77							
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №811														
	Вафли*	15,00	15											
Итого:				20,83	15,86	64,72	484,92	9,39	0,36	146,42	280,15	421,05	73,35	2,99

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			510	23,64	17,14	70,17	532,04	29,58	0,29	141,85	272,84	229,24	75,41	3,47
Мясо тушеное в сметанном соусе			90	12,46	12,45	3,32	175,17	2,08	0,02	20	219	124	23,3	0,2
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №437														
	Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	69,00	69											
	Масло растительное*	4,00	4											
	Лук репчатый (очищенный)*	20,00	20											
	Сметана*	20,00	20											
	Мука в/с*	6,00	6											
	Соль*	0,30	0,3											
	Вода	30,00	30											
	Лавровый лист*	0,02	0,02											
	Укроп (сушеный)*	0,10	0,1											
Макаронны отварные с овощами			150	5,51	3,74	27,3	164,9	4,6	0,1	21,6	24,04	65,44	21,26	1
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №516														
	Макаронные изделия*	34,00	34											
	Горошек зелёный*	15,38	10											
	Томатная паста*	9,00	9											
	Морковь (очищенная)*	28,00	28											



Лук репчатый (очищенный)*	22,00	22												
Масло сливочное*	5,00	5												
Соль*	0,30	0,3												
Вода	221,00	221												

Компот "Ягодка" 200 0,18 0,11 8,75 39,25 22,9 0,06 100,25 9,8 9,6 7,85 0,35

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №635

Смесь ягод "Вкус лета**	25,00	25												
Сахар*	7,00	7												
Вода	180,00	180												

Хлеб пшеничный 30 2,29 0,24 14,76 70,36 0,04 6 30,2 4,2 0,36

Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.2

Хлеб пшеничный*	30,00	30												
-----------------	-------	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Хлеб ржано-пшеничный 40 3,2 0,6 16,04 82,36 0,07 14 18,8 1,56

Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.1

Хлеб-ржано пшеничный*	40,00	40												
-----------------------	-------	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Итого: 23,64 17,14 70,17 532,04 29,58 0,29 141,85 272,84 229,24 75,41 3,47

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Завтрак			610	18,01	16,54	73,77	557,73	80,8	0,48	166,95	211,65	306,27	117,09	12,31	
Котлета рыбная "Любительская" (минтай)			100	8,21	7,9	5,2	143,7	3,1	0,11	23	139,8	139,3	31,79	1,9	

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №390

Минтай*	117,24	68												
Морковь (очищенная)*	20,00	20												
Хлеб пшеничный*	8,00	8												
Лук репчатый (очищенный)*	6,70	6,7												
Молоко цельное*	10,00	10												
Меланж*	10,00	10												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	9,38	6												
Соль*	0,30	0,3												
Масло растительное*	3,00	3												

Картофель отварной 200 4,16 4,45 33,57 190,92 41,1 0,25 1,75 21,75 120,69 47,27 1,86

Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С. Коровка. Пермь, 2008г №239

Картофель (очищенный)*	205,50	205,5												
Масло сливочное*	5,00	5												
Соль*	0,30	0,3												

Поджаренная: Маринад овощной с томатом 60 0,86 3,58 4,75 54,66 1,6 0,03 19,7 20,6 29,03 16,88 0,38

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №78

Морковь (очищенная)*	40,00	40												
Лук репчатый (очищенный)*	12,00	12												
Томатная паста*	7,00	7												
Масло растительное*	3,50	3,5												
Лимонная кислота*	0,10	0,1												
Сахар*	0,60	0,6												
Соль*	0,20	0,2												
Вода	25,20	25,2												

Напиток из плодов шиповника 200 0,85 8,23 36,32 35 0,02 122,5 15 4,25 4,25 6,25

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №705

Шиповник*	20,00	20												
Сахар*	7,00	7												



Вода	185,00	185																	
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	69,28			0,02		4	13	2,8	0,22				
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																			
Хлеб пшеничный*	20,00	20																	
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,4	0,45	12,3	62,85			0,05		10,5		14,1	1,7				
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1																			
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30																	
Итого:				18,01	16,54	73,77	557,73			80,8		0,48	166,95	211,65	306,27	117,09	12,31		

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ											
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг								
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо					
Завтрак			670	25,13	29,59	80,91	702,64	6,65	0,16	38,85	235,19	402,4	55,84	5,62					
Омлет натуральный, с маслом сливочным																			
			190	19	27,25	3,45	335,08	0,65	0,12	3,85	137,75	311,1	23,44	3,48					
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №211																			
Меланж*	137,00	137																	
Молоко цельное*	50,00	50																	
Масло растительное*	3,00	3																	
Соль*	0,30	0,3																	
Масло сливочное*	10,00	10																	
Чай с сахаром			200	0,5		7,1	30,4					0,14							0,02
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №376																			
Сахар*	7,00	7																	
Чай*	2,50	2,5																	
Вода	205,00	205																	

Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	69,28			0,02		4	13	2,8	0,22				
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																			
Хлеб пшеничный*	20,00	20																	
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,6	0,3	8,8	44,3			0,02		35,3		1,6					
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1																			
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20																	
Сок фруктовый т/п (н)			200	0,1		21,2	74,5	6			35	58	78,3	28	1,9				
Лечебное питание детей в стационарах №11.16																			
Сок(т/п)*	200,00	200																	
Пряник "Шоколадный" (40гр)			40	2,4	1,88	30,64	149,08												
Пряник "Шоколадный**"	40,00	40																	
Итого:				25,13	29,59	80,91	702,64			6,65	0,16	38,85	235,19	402,4	55,84	5,62			

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ											
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг								
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо					
Завтрак			630	17,67	19,45	93,46	617,34	17,16	0,2	81,27	415,71	384,5	73,25	4,02					
Батон с маслом сливочным и сыром																			
			50	6,3	5,6	14,7	134,4	5,1	0,04	52,72	69,4	103	11,75	0,53					
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №10																			
Сыр*	15,15	15																	
Масло сливочное*	10,00	10																	
Батон "Молочный**"	25,00	25																	



Каша молочная рисовая с маслом сливочным	160	5,35	10,18	29,9	232,55	1,37	0,07	3,52	130,87	142,5	29,7	0,39	
Лечебное питание детей в стационарах №6.3													
Крупа рис круглозерный*	30,00	30											
Молоко цельное*	105,00	105											
Сахар*	3,40	3,4											
Масло сливочное*	10,00	10											
Соль*	0,20	0,2											
Кофейный напиток на цельном молоке (4/7/130)	200	4,32	3,37	16,06	109,69	1,69	0,05	0,03	156,14	117	18,2	0,1	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №689													
Кофейный напиток*	4,00	4											
Молоко цельное*	130,00	130											
Сахар*	7,00	7											
Вода	60,00	60											
Сок фруктовый т/п	200	0,1		24	96,4	9	0,02	25	24	22	12	3	
Лечебное питание детей в стационарах №11.16													
Сок(т/п)*	200,00	200											
Хлеб ржано- пшеничный	20	1,6	0,3	8,8	44,3		0,02		35,3		1,6		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1													
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20											
Итого:			17,67	19,45	93,46	617,34	17,16	0,2	81,27	415,71	384,5	73,25	4,02

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			500	21,23	18,64	56,43	497,64	33,33	0,24	1,75	70,94	129,5	51,99	1,96
Жаркое с мясом			260	18,02	18,12	29,56	349,76	33,33	0,2	1,75	31,5	116,5	47,59	1,72
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №111														
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	88,00	88												
Картофель (очищенный)*	145,00	145												
Лук репчатый (очищенный)*	27,00	27												
Морковь (очищенная)*	27,50	27,5												
Масло растительное*	5,00	5												
Томатная паста*	10,00	10												
Масло сливочное*	5,00	5												
Соль*	0,30	0,3												
Вода	25,00	25												
Лавровый лист*	0,05	0,05												
Зелень (укроп,петрушка)*	0,10	0,1												
Компот "Ягодно-фруктовый микс"	200	0,08	0,06	8,35	34,3					0,14				0,02
Сборник рецептов обучающимся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-4хн-2020 (7-11лет)														
Смесь ягод (яблоко, вишня, клубника)*	15,00	15												
Сахар*	7,00	7												
Вода	190,00	190												
Хлеб пшеничный	20	1,53	0,16	9,72	69,28			0,02		4	13	2,8	0,22	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20,00	20												
Хлеб ржано- пшеничный	20	1,6	0,3	8,8	44,3			0,02		35,3		1,6		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
Итого:			21,23	18,64	56,43	497,64	33,33	0,24	1,75					

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор*	Магний	Железо
Завтрак			500	19,91	16,49	68,33	501,37	14,9	0,26	209,46	272,76	415,38	63,8	2,95
Чахохбили			110	8,21	3,65	0,35	67,09	13,5	0,07	165,32	15,58	148	23,2	1,54
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №493														
	Грудка куриная*	103,00	75											
	Лук репчатый (очищенный)*	45,00	45											
	Томатная паста*	12,00	12											
	Мука в/с*	3,00	3											
	Масло растительное*	2,50	2,5											
	Соль*	0,30	0,3											
	Лимонная кислота*	0,10	0,1											
	Сахар*	0,50	0,5											
	Вода	20,00	20											
	Чеснок сушеный*	0,05	0,05											
	Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05											
Макаронны отварные			150	5,2	9,1	30,12	223,18		0,09	44,1	11,18	47,18	8,4	0,85
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №516														
	Макаронные изделия*	52,50	52,5											
	Масло сливочное*	5,00	5											
	Соль*	0,30	0,3											
Кефир с сахаром			210	4,21	3,5	23,1	140,74	1,4	0,06	0,04	240	190	28	0,2
Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания. Издание шестое, переизданное. Часть 2. Уфа 2023. ООО "Фирма Партн №645, сб 1996г														
	Кефир*	207,00	200											
	Сахар*	10,00	10											
Хлеб пшеничный			30	2,29	0,24	14,76	70,36		0,04		6	30,2	4,2	0,36
Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.2														
	Хлеб пшеничный*	30,00	30											
Итого:				19,91	16,49	68,33	501,37	14,9	0,26	209,46	272,76	415,38	63,8	2,95

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			510	22,19	16,33	72,07	524,01	211,84	0,25	265,1	159,99	300,88	72,34	10,02
Котлета "Детская"			90	13,76	10,8	10,99	196,2	0,5	0,06	5,6	12,2	152,39	21,1	2,26
Лечебное питание детей в стационарах №2.6														
	Говядина*	66,60	66,6											
	Лук репчатый (очищенный)*	5,00	5											
	Меланж*	3,00	3											
	Хлеб пшеничный*	15,00	15											
	Соль*	0,30	0,3											
	Вода	20,40	20,4											
	Масса фарша	106,00	106											
	Хлеб пшеничный (для сухарей)*	10,94	7											
	Масса п/ф	112,00	112											
	Масло растительное*	2,00	2											
Сложный гарнир №2			170	3,85	5	19,3	137,6	59,04	0,09	137				

Передан через Диадок 10.01.2025 12:02 GMT+03:00

9B 4516d1f7-1f57-4daa-b89d-4d36eb72543a | 19

Страница 6 из 8

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №553															
Капуста тушеная	100,00	100													
Картофельное пюре	70,00	70													
Напиток из плодов шиповника			200	0,85		12,4	53	152,3	0,02	122,5	38,1	4,25	4,25	6,25	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №705															
Шиповник*	15,00	15													
Сахар*	7,00	7													
Вода	185,00	185													
Хлеб пшеничный			25	1,9	0,2	12,15	58		0,03		5	16,25	3,5	0,27	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	25,00	25													
Хлеб ржано- пшеничный			25	1,83	0,33	17,23	79,21		0,05		8,25	45,75	13,5	1,05	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*	25,00	25													
Итого:				22,19	16,33	72,07	524,01	211,84	0,25	265,1	159,99	300,88	72,34	10,02	
10 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Завтрак															
Рыба, тушеная в томате с овощами (минтай)			520	21,39	21,27	53,4	490,59	10,62	0,22	336,86	246,64	225,3	95,18	2,18	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №374			120	14,1	10,9	6,3	179,7	3,7	0,15	236	192	220	58,3	1,44	
Минтай*	148,28	86													
Морковь (очищенная)*	50,00	50													
Лук репчатый (очищенный)*	50,00	50													
Томатная паста*	10,00	10													
Масло растительное*	3,00	3													
Соль*	0,30	0,3													
Сахар*	0,50	0,5													
Лимонная кислота*	0,05	0,05													
Лавровый лист*	0,07	0,07													
Рис припущенный			180	4,44	10	26	211,76	1,32	0,05	5,5	19,2	5,3	35,28	0,72	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №305															
Крупа рис пропаренный*	48,00	48													
Масло сливочное*	15,00	15													
Соль*	0,40	0,4													
Компот из кураги			200	1,25	0,07	12,3	54,83	5,6		95,36	0,14			0,02	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №638															
Курага*	24,00	24													
Сахар*	7,00	7													
Вода	175,00	175													
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,6	0,3	8,8	44,3		0,02		35,3		1,6		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20													
Итого:				21,39	21,27	53,4	490,59	10,62	0,22	336,86	246,64	225,3	95,18	2,18	

Главный технолог

Полянская О.Н.



Идентификатор документа 516d2ff7-1fb1-4daa-b89d-4bfceb72543a



Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»

	Организация, сотрудник	Доверенность: рег. номер, период действия и статус	Сертификат: серийный номер, период действия	Дата и время подписания
Подписи отправителя:	АО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ" КУЗНЕЦОВА ЛЮДМИЛА ВЛАДИМИРОВНА, ВРЕМЕННО ИСПОЛНЯЮЩИЙ ОБЯЗАННОСТИ ДИРЕКТОРА	Не требуется для подписания	02F85A4A0054B2449F4076344C5B87CBAF с 28.12.2024 07:20 по 28.03.2026 07:20 GMT+03:00	10.01.2025 12:02 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа
Подписи получателя:	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КУРГАНА "ГИМНАЗИЯ № 47" Бобчик Ирина Анатольевна, Директор	Не требуется для подписания	00F7DB703B9F277E6BA569E4E0B15CEA0A с 23.05.2024 14:08 по 16.08.2025 14:08 GMT+03:00	10.01.2025 12:38 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа