

<p>«УТВЕРЖДАЮ» ИП Плюхина Н.И.</p>  <p>Плюхина Н.И.</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО» Директор МКОУ Оленьевская СШ Дубовского муниципального района Волгоградской области</p>  <p>Тороцова Н.В.</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО» Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области</p>  <p>У.А. Киселева</p>
--	---	---

Примерное десятидневное меню

для обеспечения бесплатным горячим питанием
обучающихся возрастной группы 12-18 лет
МКОУ Оленьевская СШ
Дубовского муниципального района
Волгоградской области

Сек. ШШ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к примерному десятидневному меню для обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет

МКОУ Оленьевская СШ Дубовского муниципального района, Волгоградской области

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим и рацион питания должен исходить из меню.

Для организации бесплатного горячего питания составлено примерное десятидневное меню (с учетом пятидневной учебной недели) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение №2 Сан ПиН 2.4.5.2409-08), Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20), утвержденные 18.05.2020 Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой, методическими рекомендациями (МР 2.4. 0180-20) Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях, утвержденные 18.05. 2020 Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации

А.Ю. Поповой

Примерное меню может корректироваться, но при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Примерное десятидневное меню, составлено с учетом сезонности (осеннее- зимний и весенне-летний период) и продолжительности пребывания обучающихся в школе.

Рецептура используемых блюд и кулинарных изделий в примерном десятидневном меню соответствует Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М,П,Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2015.. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций// Под ред. В.Р.Кучмы,-М.: 2016 для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под редакцией В.Т.Лапшиной, М.2004г. Сборнику рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2011. - 544с. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М,П,Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2015. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций//Под ред. В.Р.Кучмы,-М.: 2016

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Технологические карты составлены в соответствии с рекомендациями Сан ПиН 2.4.5.2409-08.

Описание технологического процесса приготовления блюд содержит в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

Каждая технологическая карта имеет свой порядковый номер, который указывается в примерном десятидневном меню. В каждой технологической карте указан номер рецептуры блюд вышеуказанного сборника.

Приготовление кулинарной продукции- определенных блюд и кулинарных изделий - осуществляется из полуфабрикатов и натуральных пищевых продуктов, что отражено в примерном десятидневном меню.

Для приготовления блюд используется йодированная соль; чай,соки,киселиобогащенные витаминами и микронутриентами.

Прием продовольственного сырья и (или) полуфабрикатов, осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной и фито- санитарной экспертиз, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия...), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, по договору с поставщиком в соответствии с законодательством РФ.

Качество и безопасность продукции, произведенной в соответствии с примерным десятидневным меню, гарантируется соблюдением правил технологии приготовления блюд и изделий, последовательности технологических процессов, температурного режима, взаимозаменяемости продуктов.

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий соответствует технологической карте и требованиям Сан ПиН 2.4.5.2409-08:

п. VI «Требования к организации здорового питания и формирования примерного меню»;

п. VII «Организация обслуживания обучающихся горячим питанием»;

п. VIII «Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции»;

п. IX «Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности».

«УТВЕРЖДАЮ»
ИП Плюхина Н.И.



«СОГЛАСОВАНО»
Директор МКОУ Оленевская СПШ Дубовского
Муниципального района
Волгоградской области



Торопова Н.В.

«СОГЛАСОВАНО»
Управление Роспотребнадзора
по Волгоградской области

1 день
День: понедельник
Неделя: первая
Сезон: осенне-зимний
Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

Наименование блюда	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг					Минеральные вещества, мг					Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
1 Сосиска отварная	100	10,40	20,00	21,20	224,00	0,04	0,00	0,00	0,10	24,00	159,00	20,00	1,80	№294/2016		
2 Каша гречневая рассыпчатая	180	3,8	8,2	23,4	196	0,23	8	0,01	0,24	57,6	120,96	43,2	1,44	№508		
3 Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	50	1,20	0,20	5,50	25,00	23,30	0,07	0,02	0,17	38,33	70,00	23,33	1,00	№ 70/71/2011*		
4 Чай с сахаром каркаде	200	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№685		
5 Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	№18/2016		
6 Фрукт свежий (апельсин) (поштучно)	100	1,90	0,22	15,50	70,50	0,05	15,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30	№393		
Итого		20,30	29,32	97,10	662,50	23,68	25,27	0,03	1,41	145,93	407,36	113,13	8,94			

«УТВЕРЖДАЮ»
ИП Плохина Н.И.

«СОГЛАСОВАНО»
Директор МКОУ Оленевской СШ
Дубовского муниципального района
Волгоградской области

Плохина Н.И.

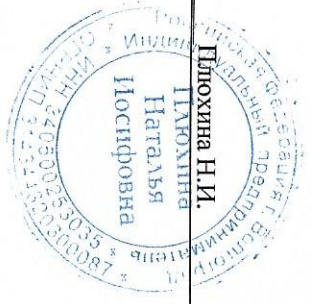
Торопова Н.В.

«СОГЛАСОВАНО»
Управлением Роспотребнадзора
по Волгоградской области

2 день
День: вторник
Неделя: первая
Сезон: осенне-зимний
Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг					Минеральные вещества, мг					Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe			
1 Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба с маслом	200/5	7,70	14,40	57,70	399,60	0,13	1,67	73,26	82,14	177,60	208,68	49,95	1,11	№175/2011		
2 Сыр порция	20	5,10	5,90	6,47	80,00	0,01	0,14	52,00	0,10	176,00	100,00	7,00	0,20	№97		
3 Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,00	2,20	0,00	0,00	87,00	68,00	14,00	0,80	№685		
4 Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	№18/2016		
5 Фрукт свежий (мандарин) (поштучно)	100	1,90	0,22	15,50	70,50	0,05	15,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30			
Итого		17,60	21,22	110,97	695,10	0,25	19,01	125,26	83,14	474,60	426,08	91,55	6,01			

«УТВЕРЖДАЮ»
ИП Шлохина Н.И.



Шлохина Н.И.

[Signature]

«СОГЛАСОВАНО»
Директор МКОУ Оленьевская СПШ Дубовского
муниципального района
Волгоградской области
Торопова Н.В.



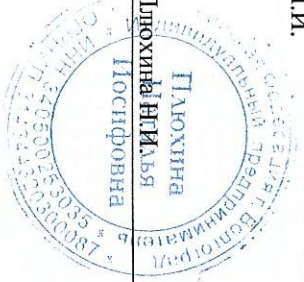
Торопова Н.В.

«СОГЛАСОВАНО»
Управлением Роспотребнадзора
по Волгоградской области

3 день
День: среда
Неделя: первая
Сезон: осенне-зимний
Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг							Минеральные вещества, мг					Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe					
1 Котлета рубленая из говядины	100	15,55	11,55	15,70	228,75	0,10	0,15	28,75	52,8	43,75	166,38	17,15	1,50	№302/2016				
2 Макароны отварные	180	6,30	7,30	42,20	263,00	0,18	3,24	0,24	1,08	29,90	9,60	19,20	2,75	№516				
3 Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	50	1,20	0,20	5,50	25,00	23,30	0,07	0,02	0,17	38,33	70,00	23,33	1,00	№ 70/71/2011				
4 Кисель фруктовый	200	0,00	0,00	30,60	118,00	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№648				
5 Хлеб пеклеваный	30	1,90	0,30	12,30	59,40	0,10	0,00	0,00	0,70	4,90	23,50	5,10	1,10	№17/2016				
6 Фрукт свежий (яблоко) (поштучно)	100	1,90	0,22	15,50	70,50	0,05	15,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30	№403/2016				
Итого		26,85	19,57	121,80	764,65	23,73	21,26	29,01	55,30	158,88	295,98	82,28	10,25					

«УТВЕРЖДАЮ»
ИП Пшохина Н.И.



«СОГЛАСОВАНО»
Директор МКОУ Оленевская СШ Дубовского
муниципального района
Волгоградской области
Торопова Н.В.



«СОГЛАСОВАНО»
Управлением Роспотребнадзора
по Волгоградской области

4 день

День: четверг

Неделя: первая

Сезон: осеннее-зимний

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

Наименование блюда	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг					Минеральные вещества, мг					Номер по сборнику рецептов
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe			
1 Рагу из птицы	250	18,00	16,60	21,80	310,00	0,10	16,16	20,85	0,38	52,56	154,56	55,28	2,73	№289/2011		
2 Закуска(овощи отварные, соленые, свежие)	50	1,20	0,20	5,50	25,00	23,30	0,07	0,02	0,17	38,33	70,00	23,33	1,00	№70/71/2011*		
3 Чай с сахаром и лимоном	200/ 15/7	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№686		
4 Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	№18/2016		
5 Фрукт свежий(апельсин)	100	1,90	0,22	15,50	70,50	0,05	15,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30	№393		
6 Итого		24,10	17,72	74,30	552,50	23,51	33,43	20,87	1,45	140,89	281,96	105,21	8,43			

«УТВЕРЖДАЮ»
ИП Шлохина Н.И.

«СОГЛАСОВАНО»
Директор МКОУ Огненевская СШ Дубовского
Муниципального района
Волгоградской области

«СОГЛАСОВАНО»
Управлением Роспотребнадзора
по Волгоградской области



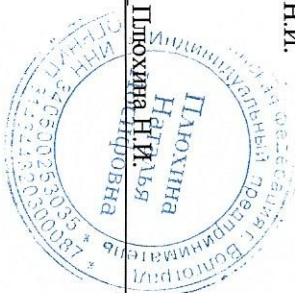
Шлохина Н.И.
Иосифовна

Горопова Н.В.

5 день
День: пятница
Недели: первая
Сезон: осенне-зимний
Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг							Минеральные вещества, мг					Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe					
1 Каша молочная геркулесовая вязкая с маслом	200/5	8,80	17,70	44,40	382,90	3,30	1,60	0,08	0,48	157,62	142,08	24,42	0,27	№302				
2 Йогурт вареное вкрутую	1шт	5,10	4,60	0,30	63,00	0,02	0,00	0,06	0,00	19,40	66,80	4,80	0,90	№337				
3 Масло сливочное (порция)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	0,00	0,00	40,00	0,11	2,40	3,00	0,00	0,02	№14/2015				
4 Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№686				
5 Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	№18/2016				
6 Фрукт свежий (банан) (поштучно)	100	1,90	0,22	15,50	70,50	0,05	15,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30	№398/2016				
Итого		18,88	30,47	91,83	729,40	3,43	18,80	40,14	1,49	229,42	269,28	55,82	5,89					

«УТВЕРЖДАЮ»
ИПт Плюхина Н.И.



«СОГЛАСОВАНО»
Директор МКОУ Оленьевская СШ Дубовского
муниципального района
Волгоградской области



«СОГЛАСОВАНО»
Управлением Роспотребнадзора
по Волгоградской области

6 день

День: понедельник

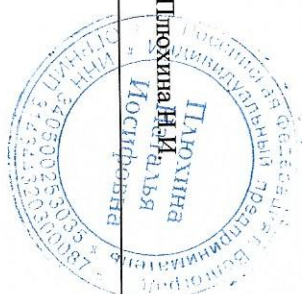
Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

Наименование блюда	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг							Минеральные вещества, мг					Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe					
1 Плов из птицы (курица)	260	25,38	21,25	44,61	471,25	0,08	1,26	60,00	3,20	56,38	249,13	59,38	2,70	№291/2011				
2 Чай с сахаром каркаде	200	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№685				
3 Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	50	1,20	0,20	5,50	25,00	23,30	0,07	0,02	0,17	38,33	70,00	23,33	1,00	№ 70/71/2011*				
4 Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	№18/2016				
5 Фрукт свежий (мандарин)(поштучно)	100	1,90	0,22	15,50	70,50	0,05	15,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30	№399/2016				
Итого		31,48	22,15	81,61	643,25	23,44	3,53	60,02	3,97	120,71	360,03	95,81	5,10					

«УТВЕРЖДАЮ»
ИП Плохина Н.И.



«СОГЛАСОВАНО»
Директор МКОУ Оленьевская СПШ Дубовского
муниципального района
Волгоградской области



«СОГЛАСОВАНО»
Управлением Роспотребнадзора
по Волгоградской области

7 день
День: вторник
Неделя: вторая
Сезон: осенне-зимний
Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

Наименование блюда	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг							Минеральные вещества, мг					Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe					
1 Каша манная молочная с маслом	200/10	6,00	7,60	28,00	211,00	0,10	0,00	0,05	2,50	26,70	40,30	13,00	0,40	№311				
2 Сыр порция	20	5,10	5,90	6,47	80,00	0,01	0,14	52,00	0,10	176,00	100,00	7,00	0,20	№97				
3 Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,00	2,20	0,00	0,00	87,00	68,00	14,00	0,80	№685				
4 Фрукт свежий(яблоко) (поштучно)	150	1,90	0,22	15,50	70,50	0,05	15,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30	№403/2016				
5 Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	№18/2016				
6 Хлеб пеклеваный	20	1,10	0,20	9,40	44,00	0,04	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	№17/2016				
Итого		17,00	14,62	90,67	550,50	0,26	17,34	52,05	4,10	333,70	290,60	61,70	5,90					

«УТВЕРЖДАЮ»
ИП Плюхина Н.И.

Плюхина Н.И.



«СОГЛАСОВАНО»

Директор МКОУ Оленевская СШ Дубовского
Муниципального района
Волгоградской области

Торопова Н.В.



«СОГЛАСОВАНО»
Управлением Роспотребнадзора
по Волгоградской области

8 день
День: среда
Неделя: вторник
Сезон: осенне-зимний
Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

Наименование блюд	Выход Д (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг							Минеральные вещества, мг							Номер по сборнику рецептов
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe	Са	Р	Мг	Fe			
1 Коллеты или биточки рыбные	100	13,10	11,20	18,80	230,00	0,08	1,08	25,80	1,00	62,80	183,25	43,30	1,68	№234/2011						
2 Пюре из бобовых (горох)	180	17,00	8,50	40,00	306,00	0,00	3,40	0,00	0,24	21,60	11,99	4,80	0,72	№199/2011						
3 Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	50	1,20	0,20	5,50	25,00	23,30	0,07	0,02	0,17	38,33	70,00	23,33	1,00	№70/71/2011*						
4 Компот из сухофруктов	200	0,60	0,00	31,40	124,00	0,15	2,70	0,00	9,00	10,00	8,00	23,00	2,30	№639						
5 Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	№18/2016						
Фрукт свежий (груша) (поштучно)	100	0,40	0,30	10,30	47,00	0,05	5,00	0,00	0,00	19,00	10,50	12,50	2,30	№396/2016						
Итого		35,00	19,90	95,70	685,00	23,53	7,25	25,82	10,4	132,73	273,24	94,43	5,70							

«УТВЕРЖДАЮ»
ИИ Плюхина Н.И.

Плюхина Н.И.

«СОГЛАСОВАНО»
Директор МКОУ Оленевской СШ
Дубовского муниципального района
Волгоградской области

Торопова Н.В.

«СОГЛАСОВАНО»
Управляющим Роспотребнадзора
по Волгоградской области

9 день
День: четверг
Неделя: вторая
Сезон: осенне-зимний
Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

Наименование блюда	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг							Минеральные вещества, мг						Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe						
1 Гуляш из говядины	100	25,70	11,10	5,10	227,00	0,05	0,70	41,57	0,40	14,30	129,00	13,50	1,70	№437					
2 Макароны отварные	180	6,30	7,30	42,20	263,00	0,18	3,24	0,24	1,08	29,90	9,60	19,20	2,75	№516					
3 Кисель фруктовый	200	0,00	0,00	30,60	118,00	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№648					
4 Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	50	1,20	0,20	5,50	25,00	23,30	0,07	0,02	0,17	38,33	70,00	23,33	1,00	№ 70/71/2011*					
5 Хлеб пеклеваный	30	1,90	0,30	12,30	59,40	0,10	0,00	0,00	0,70	4,90	23,50	5,10	1,10	№ 17/2016					
6 Фрукт свежий (малина) (поштучно)	100	1,90	0,22	15,50	70,50	0,05	15,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30	№399/2016					
Итого		37,00	18,90	95,70	692,40	23,63	6,81	41,83	2,55	105,43	242,10	65,13	7,15						

«УТВЕРЖДАЮ»
ИП Плиухина Н.И.

Плиухина Н.И.

«СОГЛАСОВАНО»
Директор МКОУ Оленевская СШ
Дубовского муниципального района
Волгоградской области

Торопова Н.В.

«СОГЛАСОВАНО»
Управлением Роспотребнадзора
по Волгоградской области

10 день
День: пятница
Неделя: вторая
Сезон: осенне-зимний
Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энер- гетиче- ская цен- ность (ккал)	Витамины, мг							Минеральные вещества, мг					Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe					
1 Каша пшеничная молочная вязкая с маслом	200/5	12,20	18,90	64,40	468,40	9,99	1,59	0,08	0,48	157,62	142,08	24,42	0,27	№302				
2 Сыр порция	20	5,10	5,90	6,47	80,00	0,01	0,14	52,00	0,10	176,00	100,00	7,00	0,20	№97				
3 Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,00	2,20	0,00	0,00	87,00	68,00	14,00	0,80	№685				
4 Пюре (сдоба обыкновенная)	40	3,20	1,90	22,20	121,00	0,00	0,00	0,00	0,40	7,90	4,90	27,20	0,30	№766				
5 Фрукт свежий (яблоко) (поштучно)	100	1,90	0,22	15,50	70,50	0,05	15,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30	№403/2016				
Итого		22,60	26,92	123,57	797,90	10,05	18,93	52,08	1,28	452,52	331,48	86,12	4,87					

Всего за 10 дней	Б	Ж	У	Энер- гетиче- ская цен- ность (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe	Соотношение:
Средний суточный рацион	25,08	22,08	98,33	677,32									
Соотношение:	1,00	1,00	4,00										

1. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ Под ред. В.Т. Даниловой. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640 с.
2. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Мотыльковой и В.А. Тугельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 544 с.
3. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Мотыльковой и В.А. Тугельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций// Под ред. В.Р. Кучмы. - М.: 2016.