

КГУ» Специальная школа интернат №8»
управления образования ВКО

**Перспективное меню
(Осень Зима)
2 сентября 2025 по 31 мая 2026 учебный год**

Утверждаю директор
 Картенова А.М.
 « 2 СЕНТЯБРЯ -31 МАЯ » 2025-2026 год



1 день Меню раскладка

		Мәзір атауы Наименования блюд	Жастан, асқан балаларға тамақ шығыны, Выход блюд от 7-18 лет
Таңғы ас Завтрак	1	Сүтке піскен тәтті кант қосылған арпа ботқасы	300 гр
		Каша ячневая молочная сос ливочным маслом и сахаром	
	2	Сары май қосылған бидай наны	50/12гр
		Хлеб пшеничный с сливочным маслом	
	3	Сүт қосылған кофе	200 гр
		Кофе с молоком сладкий	
Завтрак 2	4	Жемістер	250гр
		Фрукты	
Түскі ас Обед	5	Өсімдік майымен араластырылған күз салаты(болгар бұрышы, жүгері, кияр)	100 гр
		Салат Осенний , заправленный растительным маслом	
	6	Қаймақ қосылған , сүйек сорпасына піскен қызылша көжесі	300 гр
		Суп свекольник на костном бульоне со сметаной	
	7	Тефтели туздықпен	230//20гр
		Тефтели с подливом	
8	Жеміс –жидек киселі	200 гр	
	Кисель фруктовый		
9	Бидай және қара бидай наны	100/100 гр	
	Хлеб пшеничный и ржаной		
Бесін ас Полдник	10	Ірімшіктен сырникилар	150 гр
		Твороженные сырники	
	11	Шырын	200гр
Сок			
Выход обеда			350 гр
Кешкі ас Ужин	12	Тауық еті қосылған көкөніс бұқырмасы	200гр
		Овощное рагу с курицей	
	13	Ірімшік қосылған бидай наны	27/10
		Хлеб пшеничный сыром	
14	Сүт қосылған тәтті шәй	200гр	
	Чай сладкий с молоком		
Второй Ужин	15	Айран	200гр
		Кефир	

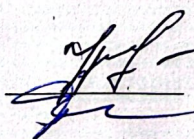
Составила м/с Раимжанова _____
 Шеф повар Лукашенко _____

2 день

Меню раскладка

		Мэзір атауы Наименования блюд	Жастан асқан балаларға тамақ шығыны. Выход блюд от 7-18 лет
Таңғы ас Завтрак	1	Қант пен сары май қосылған күріш сүтті көжесі	300 гр
		Суп молочный рисовый со сливочном маслом и сахаром	
	2	Сары май мен қосылған бидай наны Хлеб пшеничный с сливочным маслом	50/12 гр
Завтрак 2	3	Сүт қосылған кофе	200 гр
		Какао с молоком сладкий	
Түскі ас Обед	4	Жемістер	250
		Фрукты	
Бесін ас Полдник	5	Өсімдік майымен араластырылған қызылша салаты	100 гр
		Салат из свеклы заправленный растительным маслом	
	6	Қаймақ қосылған , бұршақ көжесі	300гр
		Суп гороховый со сметаной	
	7	Арпа гарнирімен қосылған тауық	70/170/10 гр
Куры с перловым гарниром			
8	Кептірілген жеміс компоты	200 гр	
	Коимпот из сухофруктов		
9	Бидай және қара бидай наны	100/100 гр	
	Хлеб пшеничный и ржаной		
10	Ірімшіктен жасалған ватрушка	150гр	
	Ватрушки с творога		
11	Кисель	200гр	
	Жеміс –жидек киселі		
Кешкі ас Ужин	12	Еттен жасалған котлет және орамжапырақ гарнирімен	70/170/10гр
		Котлета с мясом с капустным гарниром	
	13	Сүт қосылған тәтті шәй	200гр
		Чай сладкий с молоком	
14	Бидай наны ,ірімшікпен	50/12	
	Хлеб пшеничный с сыром		
Второй ужин	15	Сүт	200гр
	16	Молоко	

Составила м/с Раимжанова



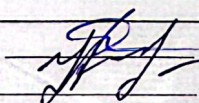
3 день

Меню раскладка

		Мәзір атауы Наименования блюд	Жастан асқан балаларға тамақ шығыны, Выход блюд от 7-18 лет
Таңғы ас Завтрак	1	Сүтке піскен тәтті қант қосылған жүгері боткасы	300 гр
		Каша кукурузная молочная со сливочным маслом сахаром	
	2	Сары май қосылған бидай наны Хлеб пшеничный с сливочным маслом	50/12гр
Завтрак 2	3	Сүт қосылған тәтті какао	200 гр
		Какао с молоком сладкий	
Түскі ас Обед	4	Жемістер	250 гр
		Фрукты	
Түскі ас Обед	5	Өсімдік майымен араластырылған винегрет салаты	100 гр
		Салат винегрет , заправленный растительным маслом	
	6	Қаймақ қосылған , сүйек сорпасына піскен рассольник көжесі	300гр
		Суп рассольник на костном бульоне со сметаной	
	7	Палау	250гр
		Плов с мясом	
	8	Жеміс –жидек киселі	200 гр
9	Бидай және кара бидай наны	100/100 гр	
	Хлеб пшеничный и ржаной		
Бесін ас Подлник	10	Сәбіз қосылған бәліш	100гр
		Пирогы с моркови	
	11	Шырын Сок	200гр
Кешкі ас Ужин	12	Картоп еzbесімен қуырылған балық	70/170/10 гр
		Жареная рыба с картофельным гарниром	
	13	Сүт қосылған тәтті шәй	200гр
		Чай сладкий с молоком	
	14	Бидай наны , ірімшікпен	50/12гр
		Хлеб с сыром	
		Кәмпит	25гр
		Конфета	
Второй ужин	15	Айран	200гр
		Кефир	

Составила м/с Раимжанова

Шеф повар Лукашенко




Меню 4 день

Меню раскладка

	№	Наименования блюда	Норма в граммах
Завтрак	1	Каша пшенная молочная	300гр
		Қант пен сары май қосылған тары ботқасы	
	2	Хлеб пшеничный и ржаной со сливочным маслом	50/50/12
		Сары май қосылған бидай наны	
	3	Кофе с молоком сладкий	200гр
	Сүт қосылған тәтті кофе		
	4	Фрукты	250гр
		Жеміс	
Обед	5	Салат винегрет заправленный растительным маслом	100гр
		Өсімдік майымен араластырылған винегрет салаты	
	6	Суп щи с фасолью со сметаной	300гр
		Қаимақ қосылған щи көжесі	
		Тефтели с картофельным пюре	100/250гр
		Тефтел тұздығымен картоп езбесімен	
	7	Компот из сухофруктов	200гр
		Кептірілген жеміс компоты	
	Хлеб пшеничный и ржаной	50/50/50 гр	
	Бидай және қара бидай наны		
Полдник		Булочка сладкая	100гр
		Тәтті тоқаш	
		Сок яблочный	200гр
		Алма шырыны	
Ужин	4	Отварная гречка с курицей	250гр
	5	Қарақұмық тауық етімен	
	6	Хлеб пшеничный и ржаной сыром	50/50/12гр
	7	Бидай және қара бидай наны	
	8	Чай сладкий	200гр
	Қант қосылған тәтті шай		
Ужин 2		Молоко	200гр
		Сүт	

Составила м/с Раимжанова ГЗ

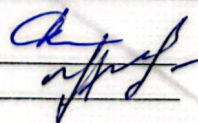


5 день

Меню раскладка

		Мәзір атауы Наименования блюд	Жастан асқан балаларға тамақ шығыны, Выход блюд от 7-18 лет
Таңғы ас Завтрак	1	Сүтке піскен тәтті кант қосылған палтавский боткасы	300 гр
		Каша палтавская молочная со сливочным маслом сахаром	
	2	Сары май қосылған бидай наны	50/12 гр
		Хлеб пшеничный с сливочным маслом	
	3	Сүт қосылған какао	150 гр
Какао с молоком сладкий			
Завтрак 2	4	Жемістер Фрукты	250 гр
Түскі ас Обед	5	Өсімдік майы қосылған жаңа тұздалған қырыққабат салаты	100 гр
		Салат из квашеной капусты, заправленный растительным маслом	
	6	Қаймақ қосылған, сүйек сорпасына піскен арпа көжесі	300гр
		Суп перловый на костном бульоне со сметаной	
	7	Күріш қосылған котлет	70/170/20гр
		Котлета с рисовым гарниром	
	8	Жеміс –жидек киселі	200 гр
Кисель фруктовый			
9	Бидай және қара бидай наны	100/100 гр	
	Хлеб пшеничный и ржаной		
Бесін ас Полдник	10	Ірімшік запеканкасы	100 гр
		Запеканка с творога	
	11	Шырын	200гр
Сок			
Кешкі ас Ужин	12	Жаркое с курицей	250
		Тауықпен картоп қуырдағы	
	13	Ірімшік қосылған бидай наны	50/12
		Хлеб пшеничный сыром	
	14	Тәтті шәй	200гр
Чай сладкий с молоком			
Второй ужин	15	Сүт молоко	200гр

Составила м/с Раимжанова
Шеф повар Лукашенко



6 день

Меню раскладка

		Мәзір атауы Наименования блюд	Жастан асқан балаларға тамақ шығыны, Выход блюд от 7-18 лет
Таңғы ас Завтрак	1	Сүтке піскен тәтті қант қосылған ячка ботқасы	300 гр
		Каша ячневая молочная со со сливочным маслом и сахаром	
	2	Сары май қосылған бидай наны Хлеб пшеничный с сливочным маслом	50/12гр
Завтрак 2	3	Сүт қосылған кофе	200 гр
		Кофе с молоком сладкий	
Завтрак 2	4	Жемістер	250 гр
		Фрукты	
Түскі ас Обед	5	Өсімдік майы қосылған қызылша салаты	100 гр
		Салат из свеклы, заправленный растительным маслом	
	6	Қаймақ қосылған, сүйек сорпасына піскен кеспе . көжесі	300гр
		Суп лапша на костном бульоне со сметаной	
	7	Тұздықпен зразы	240/10гр
		Зразы с подливом	
8	Кептірілген жеміс компоты	200 гр	
	Компот из сухофруктов		
9	Бидай және қара бидай наны	100/100 гр	
	Хлеб пшеничный и ржаной		
Бесін ас Полдник	10	Алма қосылған шарлот	100 гр
		Шарлотка с яблок	
Кешкі ас Ужин	11	Лимон напиток	200/20гр
		Лимон сусыны	
Кешкі ас Ужин	12	Бауыр қосылған көкөніс бұқырмасы	250гр
		Тушонные овощи с печенью	
	13	Ірімшік қосылған бидай наны	50/12
Хлеб пшеничный сыром			
14	Сүт қосылған тәтті шәй	200гр	
	Чай сладкий с молоком		
Второй ужин	15	Кефир	200гр
		Айран	

Составила м/с Раимжанова
Шеф повар Лукашенко

7 день

Меню раскладка

		Мәзір атауы Наименования блюд	Жастан асқан балаларға тамақ шығыны, Выход блюд от 7-18 лет
Таңғы ас Завтрак	1	Сүтке піскен тәтті қант қосылған қарақұмықтан ботқасы	300 гр
		Каша гречневая молочная со сливочным маслом и сахаром	
	2	Сары май қосылған бидай наны Хлеб пшеничный с сливочным маслом	50-12 гр
Завтрак 2	3	Сүт қосылған какао Какао с молоком сладкий	200 гр
		4	
Түскі ас Обед	5	Өсімдік майы қосылған жасыл бұршақ салаты	100 гр
		Салат из зеленого горошка , заправленный растительным маслом	
	6	Қаймақ қосылған , сүйек сорпасына піскен борщ кәжесі	300гр
		Суп борщ на костном бульоне со сметаной	
	7	Картоп пюресі қосылған балық	100/140/10гр
		Рыба с картофельным пюре, подлив	
8	Жеміс –жидек киселі	200 гр	
	Кисель фруктовый		
9	Бидай және қара бидай наны	100/100 гр	
	Хлеб пшеничный и ржаной		
Бесін ас Полдник	10	Қаймақ қосылған сметаник	100 гр
		Сметаник	
	11	Сок	200гр
Шырын			
Кешкі ас Ужин	12	Күріш қосылған ет	250гр
		Плов с мясом	
	13	Ірімшік қосылған бидай наны	50/12
		Хлеб пшеничный сыром	
14	Сүт қосылған тәтті шәй	200гр	
	Чай сладкий с молоком		
Второй ужин	15	Сүт	200гр
		Молоко	

Составила м/с Раимжанова
Шеф повар Лукашенко

8 день

Меню раскладка

		Мәзір атауы Наименования блюд	Жастан асқан балаларға тамақ шығыны, Выход блюд от 7-18 лет
Таңғы ас Завтрак	1	Сүтке піскен тәтті қант қосылған арпа ботқасы	300 гр
		Каша ячневая молочная сос ливочным маслом и сахаром	
	2	Сары май қосылған бидай наны Хлеб пшеничный с сливочным маслом	50/12 гр
Завтрак 2	3	Сүт қосылған кофе	200 гр
		Кофе с молоком сладкий	
Түскі ас Обед	4	Жемістер	150гр
		Фрукты	
Бесін ас Полдник	5	Өсімдік майымен араластырылған көктемгі салаты(болгар бұрышы, жүгері, қияр)	100 гр
		Салат весений , заправленный растительным маслом	
	6	Қаймақ қосылған , сүйек сорпасына піскен қызылша көжесі	300гр
		Суп свекольник на костном бульоне со сметаной	
	7	Тефтели туздықпен	230//20гр
		Тефтели с подливом	
	8	Кептірілген жеміс компоты	200 гр
Компот из сухофруктов			
9	Бидай және қара бидай наны	100/100 гр	
	Хлеб пшеничный и ржаной		
Кешкі ас Ужин	10	Ірімшіктен сырниктер	150 гр
		Твороженные сырники	
	11	Какао сүтпен ,қантпен	200гр
Какао на молоке			
Второй ужин	12	Тауық еті қосылған көкөніс бұқтырмасы	200гр
		Овощное рагу с курицей	
	13	Ірімшік қосылған бидай наны	50/12
		Хлеб пшеничный сыром	
14	Сүт қосылған тәтті шәй	200гр	
	Чай сладкий с молоком		
15	Сүт Молоко	200гр	

Составила м/с Раимжанова

Шеф повар Лукашенко

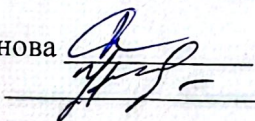
9 день

Меню раскладка

		Мәзір атауы Наименования блюд	Жастан асқан балаларға тамақ шығыны, Выход блюд от 7-18 лет
Таңғы ас Завтрак	1	Сүтке піскен тәтті қант қосылған достық ботқасы (күріш пен тары)	300 гр
		Каша дружба молочная сос сливочным маслом и сахаром	
	2	Сары май мен қосылған бидай наны Хлеб пшеничный с сливочным маслом	50/12гр
Завтрак 2	3	Сүт қосылған тәтті какао	200гр
		Какао с молоком сладкий	
Завтрак 2	4	Жемістер	250 гр
		Фрукты	
Түскі ас Обед	5	Өсімдік майымен араластырылған винегрет салаты	100 гр
		Салат винегрет , заправленный растительным маслом	
	6	Қаймақ қосылған , сүйек сорпасына піскен харчо көжесі	300гр
		Суп харчо со сметаной на костном бульоне	
	7	Бауыр қосылған суфле орамжапырақ гарнирімен	70/170/ гр
		Суфле из печени с капустным гарниром	
8	Жеміс –жидек киселі	200 гр	
	Кисель фруктовый		
9	Бидай және кара бидай наны	100/100 гр	
	Хлеб пшеничный и ржаной		
	10	Кептірілген жемістер қосылған тәтті тоқаш	100гр.
		Пироги сладкие сухофруктами	
	11	Шырын	200гр
Кешкі ас Ужин	12	Ет қосылған кеспе пісірмесі	250 гр
		Запеканка с вермишелью мясом подливом	
	13	Сүт қосылған тәтті шәй	200гр
		Чай сладкий с молоком	
Второй ужин	14	Бидай наны , кара бидай наны ірімшікпен	50/12
		Хлеб пшеничный сыром	
Второй ужин	15	Кефир Айран	200гр

Составила м/с Раимжанова

Шеф повар Лукашенко



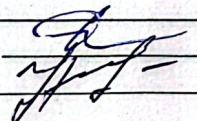
10день

Меню раскладка

		Мәзір атауы Наименования блюд	Жастан асқан балаларға тамақ шығыны, Выход блюд от 7-18 лёт
Танғы ас Завтрак	1	Қант және май қосылған сүтті кеспе көже	300гр
		Суп вермишелевый молочный со сливочным маслом и сахаром	
	2	Сары май қосылған бидай наны Хлеб пшеничный с сливочным маслом	50/12
2 завтрак	4	Сүт, қант қосылған кофе	200гр
		Кофе с молоком сахаром	
Түскі ас Обед	5	Жемістер	250гр
		Фрукты	
Бесін ас Полдник	6	Өсімдік майымен араластырылған сәбіз салаты	100гр
		Салат из моркови , заправленный растительным маслом	
	7	Қаймақ қосылған , щи көжесі	300/10гр
		щи со сметаной мясокостном бульоне	
	8	Пешке піскен балық және картоп езбесі	70//170/10гр
		Запеченная рыба с картофельным пюре	
9	Кептірілген жеміс компоты	200гр	
	Компот из сухофруктов		
Кешкі ас Ужин	10	Бидай және қара бидай наны	100/100гр
		Хлеб пшеничный и ржаной	
	11	Қантты, тәтті тоқаш	100гр /200
Второй ужин	11	Сладкая булочка , Кисель	
		Жеміс –жедек киселі	
	12	Тауықтан палау	250гр
12	Плов с курицей	50/12гр	
	Бидай наны ,ірімшікпен		
13	Хлеб пшеничный сыром	200/20гр	
	Тәтті шәй лимон мен		
13	Чай сладкий с лимоном		
	Сүт Молоко		200гр

Составила м/с Раимжанова

Шеф повар Лукашенко



11 день

Меню раскладка

		Мәзір атауы Наименования блюд	Жастан асқан балаларға тамақ шығыны, Выход блюд от 7-18 лет
Таңғы ас Завтрак	1	Сүтке піскен тәтті кант қосылған жүгері ботқасы	300гр
		Каша кукурузная молочная сливочным маслом и сахаром	
	2	Сары май мен қосылған бидай наны Хлеб пшеничный с сливочным маслом	50/12 гр
Завтрак 2	3	Сүт қосылған тәтті кофе	200 гр
		Кофе с молоком сладкий	
Завтрак 2	4	Жемістер	250 гр
		Фрукты	
Түскі ас Обед	5	Өсімдік майымен араластырылған дәруменді салат	100 гр
		Салат витаминный, заправленный растительным маслом	
	6	Қаймақ қосылған , сүйек сорпасына піскен расольник көжесі	300гр
		Суп рассольник на костном бульоне со сметаной	
	7	Жалқау орамжапырақ орамдары	230/20
		Ленивые голубцы подливом	
8	Жеміс –жидек киселі	200 гр	
	Кисель фруктовый		
9	Бидай және қара бидай наны	100/100гр	
	Хлеб пшеничный и ржаной		
Бесін ас Подлник	10	Сәбіз қасылған бәліш	100гр
		Пироги с моркови	
	11	Сок	200гр
Шырын			
Кешкі ас Ужин	12	Қарақұмық гарнирімен балық котлеті тұздықпен	70/170/10гр
		Рыбные котлеты с гречневый гарниром с подливом	
	13	Тәтті шәй	200гр
		Чай сладкий	
14	Бидай наны ,ірімшікпен	29/5гр	
	Хлеб с сыром		
Второй ужин	15	Сүт Молоко	200гр

Составила М/С Раимжанова
Шеф повар Лукашенко

12 день

Меню раскладка

		Мәзір атауы Наименования блюд	Жастан асқан балаларға тамақ Выход блюд от 7 до 18 лет	
Таңғы ас Завтрак	1	Қант және май қосылған сүтті геркулес көже	300 гр	
		Суп геркулесовый молочный со сливочным маслом и сахаром		
	2	Сары май қосылған бидай наны	50-12 гр	
	3	Хлеб пшеничный с сливочным маслом и	180/25 гр	
		Сүт қант қосылған кофе ,кәмпит		
2 завтрак	4	Кофе с молоком сладкий ,конфеты	250 гр	
		Жемістер		
		Фрукты		
Түскі ас Обед	5	Тұздалған қызанақ өсімдік майымен араласқан	100 /3гр	
		Маринованные помидоры заправленный раст маслом		
	6	Қаймақ қосылған , борщ көжесі	300гр	
		Борщ со сметаной мясокостном бульоне		
	7	Гуляш с вермишелью	250гр	
Кеспе етпен				
8	Кептірілген жеміс компоты	180 гр		
	Компот из сухофруктов			
9	Бидай және кара бидай наны	100/100гр		
	Хлеб пшеничный и ржаной			
Полдник	10	Орамжапырақ қосылған бәліш	100гр	
		Пироги с капустой		
		Лимоннан жасалған сусын		200 /20гр
		Лимонный напиток		
Кешкі ас Ужин	11	Тауық қосылған картоп запеканкасы	250гр	
		Картофельная запеканка с курицей	250гр	
	12	Тәтті шәй	180гр	
		Чай сладкий		
	13	Қара нан ірімшікпен	50/12гр	
Хлеб ржаной				
Второй ужин	14	Кефир , Айран	200гр	

Составила М/С Раимжанова

Шеф повар Лукашенко

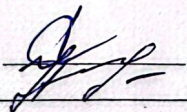
13 день

Меню раскладка

		Мэзір атауы Наименования блюд	Жастан асқан балаларға тамақ шығыны, Выход блюд от 7-18 лет
Таңғы ас Завтрак	1	Сүтке піскен тәтті қант қосылған мәни ботқасы	300 гр
		Каша манная молочная со сливочным маслом и сахаром	
	2	Сары май мен ірімшік қосылған бидай наны Хлеб пшеничный с сливочным маслом и сыром	50-12гр
	3	Сүт қосылған какао	200гр
		Какао с молоком сладкий	
	4	Жемістер	250 гр
		Фрукты	
Түскі ас Обед	5	Өсімдік майымен араластырылған түрлі түсті салаты	100 гр
		Салат Ассорти, заправленный растительным маслом	
	6	Қаймақ қосылған , сүйек сорпасына піскен үзбе камыр көжесі	300гр
		Суп с клецками со сметаной на костном бульоне	
	7	Бұршак пюресы котлетпен ,тұздық	70/170/10 гр
		Котлета с гороховым гарниром ,подлив	
8	Жеміс жидек киселі	200 гр	
	Кисель фруктовый		
9	Бидай және қара бидай наны	100/100 гр	
	Хлеб пшеничный и ржаной		
Бесін ас Подлник	10	Джем қосылған уй құймақтары	50/25гр
		Блины домашние с повидлом	
	11	Шырын	200гр
Выход полдника			275гр
Кешкі ас Ужин	12	Бауыр мен көкөністерыден суфле	100/150 гр
		Суфле с печени с овощами	
	13	Сүт қосылған тәтті шәй	200гр
Чай сладкий с молоком			
	14	Бидай наны ірімшікпен	50/12 гр
		Хлеб пшеничный с сыром	
Второй ужин	15	Сүт Молоко	200гр

Составила м/с Раимжанова

Шеф повар Лукашенко



14 день Меню раскладка

		Мәзір атауы Наименования блюд	Жастан асқан балаларға тамақ шығыны, Выход блюд от 7-18 лет
Таңғы ас Завтрак	1	Қант пен сары май қосылған сүтті бидай кәжесі	300 гр
		Суп молочный пшеничный со сливочном маслом и сахаром	
	2	Сары май қосылған бидай наны Хлеб пшеничный с сливочным маслом	50-12гр
Завтрак 2	3	Сүт қосылған кофе	200гр
		Кофе с молоком сладкий	
Завтрак 2	4	Жемістер	250
		Фрукты	
Түскі ас Обед	5	Өсімдік майымен қосылған жасыл пияз бен шалғам салаты	100 гр
		Салат из зеленого лука редиской ,заправленный растительным маслом	
	6	Қаймақ қосылған , бұршақ кәжесі	300гр
		Суп фасолевый со сметаной	
	7	Сиыр етінен көкөніс бұқтырмасы	80/170 гр
		Овощное рагу из мясо говядины	
8	Кептірілген жеміс компоты	200 гр	
	Компот из сухофруктов		
9	Бидай және қара бидай наны	100 /100 гр	
	Хлеб пшеничный и ржаной		
Бесін ас Полдник	10	Ірімшіктен жасалған ватрушка	200гр
		Ватрушки с творога	
	11	Кисель фруктовый	200гр
		Жеміс –жидек киселі	
13	Зепеченная в духовке рыба с рисом	180гр	
	Сүт қосылған тәтті шәй		
14	Чай сладкий с молоком	50/12	
	Бидай наны ,ірімшікпен		
Второй ужин	15	Хлеб пшеничный с сыром	200гр
		Молоко Сүт	

Составила м/с Раимжанова

Шеф повар Лукашенко