

Утверждаю:
Директор Муниципального казенного
образовательного учреждения
Отрокской средней общеобразовательной
школы

_____ Л.В.Верещагина
«31» августа 2023г.

**Примерное 10-дневное меню для питания школьников
Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
Отрокская СОШ
с 11 лет до 18 лет**

ПЕРВЫЙ ДЕНЬ

№ Рецептур	Наименование блюд и состав блюда (нетто г)	Масса порции	Пищевая ценность (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
ЗАВТРАК														
411	Каша «Дружба» молочная с маслом	1/210	8,5	10	46	352	0,16	1,3	60,2	68	134	213	41,4	1,2
54-21гн-2020	Какао с молоком	1/200	4,6	4,4	12,5	107,2	0,04	0,68	17,25	-	143	130	34,3	1,1
41	Яйцо отварное	1/40	0,1	8,2	0,1	74,8	0	0	65,3	0	1	2	0	0
42	Сыр порциями	1/15	3,5	4,4	0	53,7	0,01	0,1	78	28,9	264	150	11	0,3
п/п	Хлеб пшеничный	2/30	3,4	1,6	20	63	0,1	-	0,8	0,8	15	41	4	0,4
	ИТОГО	500	20,1	28,6	78,6	650,7	0,31	2,08	220,55	97,7	557	536	90,7	3
ОБЕД														
54-11з-2020	Салат из моркови и яблок	1/100	0,7	8,1	5,8	99	0,04	4,84	97,2	0,4	18	30	21	0,9
54-2с-2020	Борщ с капустой и картофелем	1/250	4,7	6,1	10,1	114,22	0,03	6,76	137,8	1,2	33,6	42,6	19,2	0,8
732	Тефтели 150г	1/150	17,28	3,96	12,24	180,08	0,03	0	0	0,4	20,6	11,2	17,9	0,9
744	Каша гречневая рассыпчатая	1/200	8,2	6,9	35,9	238,9	0,3	0	21,2	0,7	15,6	0,6	13	0,95
п/п	Сок фруктовый	1/200	1	0,2	20,2	92	0,02	4	0,2	0,2	14	64	8	0,8
п/п	Хлеб пшеничный	1/30	3,4	1,6	20	63	0,1	-	0,8	0,8	15	41	4	0,4
п/п	Хлеб ржаной	1/15	1,4	0,1	12	35,3	0,1	0	0,3	0,3	6	14	3	0,3
	ИТОГО	745	36,68	26,96	116,24	822,5	0,62	15,6	256,2	4	122,8	203,4	86,1	5,05
	ВСЕГО		56,78	55,56	194,84	1473,2	0,93	17,68	476,75	101,7	679,8	739,4	176,8	8,05

второй ДЕНЬ

№ Рецептур	Наименование блюд и состав блюда (нетто г)	Масса порции	Пищевая ценность (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
ЗАВТРАК														
	Салат из помидоров и огурцов	1/100	4	5	20	35	0,05	0,1	42,4	28,9	33	0,1	4,75	0,6
712	Птица запечённая	1/100	11,5	12,4	0	244,1	0,09	2,1	42	0,3	22	186,8	24,6	1,6
759	Пюре картофельное	1/200	2	3,2	20,9	203	0,3	0	21,2	0,7	15,6	0,6	19,83	0,2
54-23хн-2020	Кисель	1/200	0,2	0	13	52,9	0,07	0,6	10	0,1	76	71	6	0,6
п/п	Хлеб пшеничный	1/25	3	1,1	18	52,5	0,1	-	-	0,8	15	41	4	0,4
п/п	Хлеб ржаной	1/10	0,8	0,1	4	22,4	0,01	-	-	-	3,3	10,01	2	0,2
	ИТОГО	535	20,7	21,7	71,9	587,5	0,61	2,8	115,6	30,8	161,6	299,5	59,18	3,4
ОБЕД														
90	Свекла с сыром	1/100	0,5	6,6	7,7	109,3	0,013	6,2	31,2	3,7	98,9	78	19,6	1,2
54-6с-2020	Суп картофельный с клёцками	1/250	4,62	3,34	11,4	118,3	0,05	8,5	-	2,8	18,5	9,5	9,2	0,5
658	Тефтели	1/150	8,9	6,8	16,2	228,5	0,1	0,1	0	3	24	19	24	0,8
744	Каша перловая с маслом	1/200	4,2	5,9	26,5	203	0,07	0	28	1,8	90,2	131,9	8	0,8
929	Компот из апельсинов	1/200	0,2	0,2	35,4	120	0,08	80	-	0,4	14	14	22	0,6
п/п	Хлеб пшеничный	1/10	1,2	0,4	6,6	21	0,1	-	-	0,8	15	41	4	0,4
п/п	Хлеб ржаной	1/10	0,8	0,1	4	22,4	0,01	-	-	-	3,3	10,01	2	0,2
	ИТОГО	770	20,42	23,34	107,8	829,5	0,423	94,8	59,2	12,5	263,9	303,41	88,8	4,5
	ВСЕГО		41,12	45,04	179,7	1417,0	1,033	97,6	174,8	43,3	425,5	602,91	147,98	7,9

третий ДЕНЬ

№ Рецептур	Наименование блюд и состав блюда (нетто г)	Масса порции	Пищевая ценность (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
ЗАВТРАК														
	Салат из помидор	1/100	0,9	0,2	3	17,1	0	0,01	0,3	4	2,1	4,2	3	4,2
п/ф	Фрикадельки п/ф	1/150	9,6	11	7,5	170	0,08	0,8	40	1,8	48	152,6	30	1,8
753	Макаронные изделия отварные	1/200	5,3	5,5	32,7	202,1	0,06	0	0	2	12	3,2	8	0,8
1010	Сок	1/200	1	0	20,2	92	0,02	4	0	0,2	14	64	8	0,8
п/п	Хлеб пшеничный	1/30	3,4	1,6	20	63	0,1	-	-	0,8	15	41	4	0,4
	ИТОГО	530	20,1	18,3	83,4	544,2	0,26	4,81	40,3	8,8	91,1	265	53	8
ОБЕД														
	Огурец порционный Огурец 62г	1/100	0,0	0,1	1,1	10,6	0,02	0,1	0,4	0,4	186,8	35,6	1	0,5
224/184	Суп картофельный с мясными фрикадельками	1/250	8,2	7,3	20	158,2	0,13	24,3	5	1,4	22,9	66,7	38	2
517	Рыба тушёная в томате с овощами	1/100	9,9	5,1	11,8	204,8	0,2	1,5	16	3,8	80,7	115	9,1	0,9
747	Рис отварной	1/200	3,8	4,5	39,3	192,9	0,04	-	21,2	0,3	5,3	52,5	26	0,5
924	Компот из сухофруктов	1/200	0,5	0	34	110	0,02	6,8	0	0	7,1	1	2	0,2
п/п	Хлеб пшеничный	1/40	4,7	2	26	92,3	0,1	-	-	0,8	15	41	4	0,4
п/п	Хлеб ржаной	1/40	3,0	0,9	18,2	99,6	0,05	-	-	-	10	30,5	6	0,6
	ИТОГО	795	30,5	19,9	150,4	868,4	0,56	32,7	42,6	6,7	327,8	342,3	86,1	5,1
	ВСЕГО		50,5	38,2	233,8	1412,6	0,82	37,51	82,9	15,5	418,9	607,3	139,1	13,1

ЧЕТВЁРТЫЙ ДЕНЬ

№ Рецептур	Наименование блюд и состав блюда (нетто г)	Масса порции	Пищевая ценность (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
ЗАВТРАК														
517	Рыба тушёная в томате с овощами	1/100	13,3	14,06	19,94	158,9	0,2	1,5	16	3,8	80,7	115	9,1	0,9
759	Пюре картофельное	1/150	2	3,2	20,9	203	0,3	0	21,2	0,7	15,6	0,6	19,83	0,2
1009	Чай с сахаром с шиповником	1/200	0,2	0	12,2	83,2	0	0	0	0	12	8	6	0,6
42	Сыр порциями	1/15	3,5	4,4	0	53,7	0,01	0,1	78	28,9	264	150	11	0,3
п/п	Хлеб пшеничный	1/40	4,7	2	26	92	0,1	-	-	0,8	15	41	4	0,4
	ИТОГО	510	23,7	23,66	79,04	590,8	0,61	1,6	115,2	34,2	387,3	314,6	49,93	2,4
ОБЕД														
	Томаты порционные	1/100	0,6	0	2,4	14,4	0	0,01	0,3	4	2,1	4,2	3	4,2
221	Суп картофельный с горохом с мясом	1/250	7,9	6,4	23,4	140,9	0,37	11,5	-	1,2	85,2	75	36	2,4
690	Тефтели п/ф	1/150	13,26	15,14	1,32	254,8	0,19	0	0,19	2,26	25,52	135,6	30,14	1,1
к/п	Картофель запечённый	1/180	3	3,2	21,9	190,8	0,3	0	21,2	0,7	15,6	52,7	32,7	1,4
1010	Чай с сахаром с лимоном	1/200	0,2	-	15,6	58,7	-	2,2	-	-	16	9,5	6	0,8
п/п	Хлеб пшеничный	1/30	3,4	1,6	20	63	0,1	-	-	0,8	15	41	4	0,4
п/п	Хлеб ржаной	1/40	3	0,9	18,2	99,6	0,05	-	-	-	10	30,5	6	0,6
	ИТОГО	788	31,36	27,24	102,82	822,2	1,01	13,71	21,69	8,96	169,42	348,5	117,84	10,9
	ВСЕГО		86,42	78,14	284,68	2235,2	2,63	29,02	158,58	52,12	726,14	1011,6	285,61	24,2

ПЯТЫЙ ДЕНЬ

№ Рецептур	Наименование блюд и состав блюда (нетто г)	Масса порции	Пищевая ценность (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
ЗАВТРАК														
	Огурец порционный	1/60	0,6	0,1	1,1	10,6	0,02	0,1	0,4	0,4	186,8	35,6	1	0,5
705	Плов из мяса куриного	1/250	14,83	16,72	46,25	380,8	0,19	0,22	0,25	0,6	53,41	330,6	17,4	1,86
1010	Чай с сахаром слимоном	1/200	0,2	0	12,2	59	0	0	0	0	12	8	6	0,6
п/п	Хлеб пшеничный	1/40	4,7	2	26	92	0,1	-	-	0,8	15	41	4	0,4
п/п	Хлеб ржаной	1/20	1,6	0,2	8,1	44,8	0,05	-	-	-	10	30,5	6	0,6
	ИТОГО	570	21,93	19,02	93,65	587,2	0,36	0,32	0,65	1,8	277,21	445,7	34,4	3,96
ОБЕД														
51	Салат из капусты	1/60	0,9	4,5	5,9	82,7	0,05	27,1	-	4	34,1	45,9	20	1,4
233	Суп лапша с курицей	1/250	5	5,6	17,8	114,6	0,04	1,5	12,4	0,07	20,4	28,5	9,7	0,6
к/п	Куриное филе припущенное с овощами	1/90	9,9	11	11,8	174,3	0,2	1,5	15,6	3,8	80,7	115	19,3	3,4
744	Каша гречневая рассыпчатая	1/150	8,2	6,9	35,9	238,9	0,3	0	21,2	0,7	15,6	0,6	13	0,95
933	Компот из смеси сухих фруктов	1/200	0,2	0,2	28,8	94,2	-	0,8	-	0,2	22,2	15,4	6	1
п/п	Хлеб пшеничный	1/30	3,4	1,6	20	70,5	0,1	-	-	0,8	15	41	4	0,4
п/п	Хлеб ржаной	1/30	2,4	0,3	12,2	67,2	0,05	-	-	-	10	30,5	6	0,6
	ИТОГО	810	30	30,1	132,4	842,4	0,74	30,9	49,2	9,57	198	276,9	78	8,35
	ВСЕГО		51,93	49,12	226,05	1429,6	1,1	31,22	49,85	11,37	475,21	722,6	112,4	12,31

ШЕСТОЙ ДЕНЬ

№ Рецептур	Наименование блюд и состав блюда (нетто г)	Масса порции	Пищевая ценность (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
ЗАВТРАК														
411	Каша вязкая молочная рисовая с маслом сливочным	1/220/15	7,5	10,2	43,2	343,5	0,16	1	60	68	94	73	47,8	1,6
1009	Чай с сахаром	1/200	0,2	-	12,2	59,8	-	2,2	-	-	12	8	6	0,6
42	Сыр порциями	1/15	3,8	4,3		54,6	0,05	0,1	42,4	28,9	33	0,1	9,1	0,9
41	Яйцо отварное	1/40	0,1	8,2	0,1	74,8	0	0	65,3	0	1	2	0	0
п/п	Хлеб пшеничный	1/30	3,4	1,6	20	63	0,1	-	-	0,8	15	41	4	0,4
п/п	Хлеб ржаной	1/10	0,8	0,1	4	22,6	0,01	-	-	-	3,3	10,01	2	0,2
	ИТОГО	500	15,8	24,4	79,5	618,3	0,32	3,3	167,7	97,7	158,3	134,11	68,9	3,7
ОБЕД														
59	Салат из свежих помидоров и огурцов	1/60	0,8	0,2	6,36	31,9	0,04	4,68	0,04	0,012	12	37,8	11,4	0,07
197	Щи из свежей капусты с картофелем	1/200	3,87	5,2	9,2	90	0,07	30,8	-	2,4	58	62,7	21,5	0,8
669	Тефтели из мяса говядины с соусом	1/110	10,72	9,38	13,54	196	0,04	0,72	-	2,72	10,27	181,3	11,15	1,2
753	Макаронны отварные	1/150	5,1	7,5	32,5	203	0,06			2	12	38,5	8	0,8
924	Компот	1/200	0,3	-	34	110	0,02	6,8	-	-	7,1	1	2	0,2
п/п	Хлеб пшеничный	1/40	4,7	2	26	92	0,1	-	-	0,8	15	41	4	0,4
п/п	Хлеб ржаной	1/40	3	0,9	18,2	99,6	0,05	-	-	-	10	30,5	6	0,6
	ИТОГО	800	28,49	25,18	139,8	822,5	0,38	43	0,04	7,932	124,37	392,8	64,05	4,07
	ВСЕГО		44,29	49,58	219,3	1440,8	0,7	46,3	167,74	105,632	282,67	526,91	132,95	7,77

СЕДЬМОЙ ДЕНЬ

№ Рецептур	Наименование блюд и состав блюда (нетто г)	Масса порции	Пищевая ценность (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
ЗАВТРАК														
690	Тефтели п/ф	1/150	13,26	15,14	1,32	254,8	0,19	0	0,19	2,26	25,52	135,6	30,14	1,1
744	Макаронные изделия отварные	1/150	8,2	6,9	35,9	238,9	0,3	0	21,2	0,7	15,6	0,6	13	0,95
1010	Компот из сухофруктов	1/200	0,2	0	15,6	59	0	2,2	0	0	16	9,5	16,9	0,62
	Вафли	30	5,2	1,9	34	173,8	0,05	0,1	42,4	28,9	33	0,1	9,1	0,9
п/п	Хлеб пшеничный	1/40	3,4	1,6	20	87,6	0,1	-	-	0,8	15	41	4	0,4
	ИТОГО	500	17	10,4	105,5	559,3	0,45	2,3	63,6	30,4	79,6	51,2	43	2,87
ОБЕД														
	Огурец порционный	1/60	0,6	0,1	1,1	10,6	0,02	0,1	0,4	0,4	186,8	35,6	1	0,5
208	Рассольник Ленинградский	1/200	2,38	10,4	26,9	199,2	0,11	17,3	-	4,6	41,7	55,4	26,6	1
348	Жаркое по домашнему	1/150	2,3	4	24,4	144,5	0,15	2,6	25,7	0,2	49,2	88	32,7	1,4
926	Компот	1/200	0,2	-	28,8	102	-	2,4	-	0,2	10	8,3	2	0,2
п/п	Хлеб пшеничный	1/40	4,7	2	26	92	0,1	-	-	0,8	15	41	4	0,4
п/п	Хлеб ржаной	1/40	3	0,9	18,2	99,6	0,05	-	-	-	10	30,5	6	0,6
	ИТОГО	780	13,18	17,4	125,4	647,9	0,43	22,4	26,1	6,2	312,7	258,8	72,3	4,1
	ВСЕГО		30,18	27,8	230,9	1207,2	0,88	24,7	89,7	36,6	392,3	310	115,3	6,97

ВОСЬМОЙ ДЕНЬ

№ Рецептур	Наименование блюд и состав блюда (нетто г)	Масса порции	Пищевая ценность (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
ЗАВТРАК														
54-3з-2020	Томаты порционные	1/60	0,6	0	2,4	14,4	0	0,01	0,3	4	2,1	4,2	3	4,2
54-2м-2020	Гуляш из отварной говядины	1/80	10,5	13,5	3,1	188,9	0,04	0,72	0	2,72	10,27	181,3	11,15	1,2
744	Каша гречневая	1/150	5	3,2	41,9	249,8	0,06	-	-	2	12	38,5	14,75	0,8
1009	Чай с сахаром	1/200	0,2	-	12,2	59,8	-	-	-	-	12	8	6	0,6
п/п	Хлеб пшеничный	1/30	2,28	0,27	13,8	63	0,1	-	-	0,8	15	41	4	0,4
	ИТОГО	530	18,58	16,97	73,4	575,9	0,2	0,73	0,3	9,52	51,37	273	38,9	7,2
ОБЕД														
54-7з-2020	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	1/80	2	8,1	8,4	114	0,02	7,3	-	2,1	21	30,6	14,5	0,9
54-9с-2020	Суп с фасолью г	1/250	8,5	5,7	18	157	0,04	1,5	12,4	0,07	20,4	28,5	9,7	0,6
517	Рыба тушёная в томате с овощами	1/100	13,3	14,06	19,94	158,9	0,2	1,5	16	3,8	80,7	115	9,1	0,9
к/п	Картофель запечённый	1/150	3	3,2	21,9	190,8	0,3	0	21,2	0,7	15,6	52,7	32,7	1,4
933	Компот из сухофруктов	1/200	0,2	0,2	29,6	94	0	0,8	0	0,2	20	15	6	1
п/п	Хлеб пшеничный	1/25	3	1,1	18	52,5	0,1	-	-	0,8	15	41	4	0,4
п/п	Хлеб ржаной	1/30	2,4	0,3	12,2	67,5	0,05	-	-	-	10	30,5	6	0,6
	ИТОГО	805	32,4	32,66	128,04	834,7	0,71	11,1	49,6	7,67	182,7	313,3	82	5,8
	ВСЕГО		50,98	49,63	201,44	1410,6	0,91	11,83	49,9	17,19	234,07	586,3	120,9	13

ДЕВЯТЫЙ ДЕНЬ

№ Рецептур	Наименование блюд и состав блюда (нетто г)	Масса порции	Пищевая ценность (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
ЗАВТРАК														
705	Плов из мяса куриного	1/250	14,83	16,72	46,25	380,8	0,19	0,22	0,25	0,6	53,41	330,6	17,4	1,86
759	бутерброд сыр масло	1/60	2	3,2	20,9	203	0,3	0	21,2	0,7	15,6	0,6	19,83	0,2
1009	Чай с сахаром с лимоном	1/200	0,2	-	12,5	59,8	-	-	-	-	12	8	6	6
п/п	Хлеб пшеничный	1/25	3	1,1	18	52,5	0,1	-	-	0,8	15	41	4	0,4
	ИТОГО	500	20,03	21,02	97,65	696,1	0,59	0,22	21,45	2,1	96,01	380,2	47,23	8,46
ОБЕД														
81	Салат из белокочанной капусты	1/70	2	6,4	22,5	79,2	0,012	12,88	0,048	-	42,02	24,6	7,8	-
231	Суп овощной с фасолью	1/200	3,87	5,2	9,2	112,3	0,07	30,8	-	2,4	58	62,7	21,5	0,8
669	Тефтели п/ф	1/150	10,72	9,38	13,54	195,7	0,04	0,72	-	2,72	10,27	181,3	11,15	1,2
744	Каша гречневая рассыпчатая г	1/150	1	1,7	13,4	141,8	0,3	0	21,2	0,7	15,6	52,7	143	4,8
933	Компот из сухофруктов	1/200	0,2	0,2	29,6	94	0	0,8	0	0,2	20	15	6	1
п/п	Хлеб пшеничный	1/40	4,7	2	26	92	0,1	-	-	0,8	15	41	4	0,4
п/п	Хлеб ржаной	1/40	3	0,9	18,2	99,5	0,05	-	-	-	10	30,5	6	0,6
	ИТОГО	810	25,49	25,78	132,44	814,5	0,572	45,2	21,248	6,82	170,89	407,8	199,45	8,8
	ВСЕГО		45,52	46,8	230,09	1510,6	1,162	45,42	42,698	8,92	266,9	788	246,68	17,26

ДЕСЯТЫЙ ДЕНЬ														
№ Рецептур	Наименование блюд и состав блюда (нетто г)	Масса порции	Пищевая ценность (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
ЗАВТРАК														
	Томаты порционные	1/60	0,6	0	2,4	14,4	0	0,01	0,3	4	2,1	4,2	3	4,2
658	Голубцы тушеные	1/90	12,9	8,7	5,8	212,1	0,08	-	1,8	0,4	48	152,6	30	1,8
747	Рис отварной	1/150	2,7	4,1	26,2	213	0,06	-	-	2	12	38,5	14,75	0,8
1009	Чай с сахаром	1/200	0,2	-	12,5	59,8	-	-	-	-	12	8	6	6
п/п	Хлеб пшеничный	1/40	4,7	2	26	92	0,1	-	-	0,8	15	41	4	0,4
п/п	Хлеб ржаной	1/30	2,4	0,3	12,2	67,2	0,05	-	-	-	10	30,5	6	0,6
	ИТОГО	530	23,5	15,1	85,1	658,5	0,29	0,01	2,1	7,2	99,1	274,8	63,75	13,8
ОБЕД														
	Огурец свежий нарезка	1/60	0,6	0,1	1,1	10,6	0,02	0,1	0,4	0,4	186,8	35,6		
176	Борщ из свежей капусты с мясом	1/220	4	7,1	12	137,8	0,08	10,8	-	1,2	58	30,1	30	1,3
712	Птица запечённая	1/90	11,5	12,4	0,1	238,8	0,09	2,1	41,6	0,4	21,4	198,9	20	3,6
753	Макаронные отварные Макароны изделия 52,5г, масло сливочное 5,2г, соль 2г	1/150	5,1	7,5	32,5	203	0,06			2	12	38,5	8	0,8
929	Компот	1/200	1,4	0,2	35,4	102	-	80	-	-	14	14	-	-
п/п	Хлеб пшеничный	1/30	3,4	1,6	20	63	0,1	-	-	0,8	15	41	4	0,4
п/п	Хлеб ржаной	1/30	2,4	0,3	12,2	67,2	0,05	-	-	-	10	30,5	6	0,6
	ИТОГО	780	28,4	29,2	113,3	822,4	0,4	93	42	4,8	317,2	388,6	68	6,7
	ВСЕГО		51,9	44,3	198,4	1480,9	0,69	93,01	44,1	12	416,3	663,4	131,75	20,5