

Муниципальное общеобразовательное учреждение – Лицей г. Маркса  
Саратовской области  
(МОУ – Лицей г. Маркса)

**ПРИКАЗ**

**01.09.2023**

**№ № 052-06/Д-Л**

**«Об утверждении меню и технологических карт для питания обучающихся в МОУ-Лицей г. Маркса на 2023-24 учебный год»**

На основании приказа комитета образования администрации Марксовского муниципального района № 605 от 31.08.2023 г., решения протокола Совета родителей №1 от 04.09.2023 МОУ-Лицей г. Маркса, решения собрания Трудового коллектива от 04.09.2023 МОУ-Лицей г. Маркса

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить «Перспективное меню для питания обучающихся» для 1- 4 классов. (Приложение №1).
2. Утвердить «Перспективное меню для питания обучающихся» для 5-11 классов. (Приложение №2).
3. Утвердить «Технологические карты для питания обучающихся». (Приложение №3).

Директор Лицея



Маркелова И.В.

День: понедельник

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 7 лет до 11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Раскладка блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>ЗАВТРАК</b>															
253	Каша рисовая молочная	200	Рис – 44 Молоко – 110 Вода – 54 Сахар – 10 Масса каши – 192 Масло сливочное – 10	6,28	11,82	37,0	279	0,06	1,42	0,08	0,28	131	169	37	0,56
108	Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный – 50	3,8	0,4	24,6	117	0,055	0,0	0,0	0,55	10	32	7	0,55
105	Масло сливочное	10	Масло сливочное – 10	0,05	8,25	0,08	74,8	0,0	0,0	0,059	0,1	1,2	1,9	0	0,02
100	Сыр порциями	10	Сыр – 10,1 (10)	2,56	2,61	0,0	34	0,003	0,07	0,023	0,05	90	59	5	0,09
501	Кофейный напиток с молоком	200	Кофейный напиток – 4 Молоко – 100 Сахар – 10 Вода – 120	3,2	2,7	15,9	79	0,04	1,3	0,02	0,0	126	90	14	0,1
<b>Итого за завтрак</b>				<b>15,89</b>	<b>25,78</b>	<b>77,58</b>	<b>583,8</b>	<b>0,158</b>	<b>2,79</b>	<b>0,182</b>	<b>0,98</b>	<b>358,2</b>	<b>351,9</b>	<b>63</b>	<b>1,32</b>
<b>ОБЕД</b>															
50	Салат из свеклы отварной	80	Свекла – 97 (76) Масло растительное – 4	1,2	4,4	6,72	71	0,016	4,56	0,00	1,84	26	30	15	1,04

147	Суп картофельный с макаронными изделиями на м/к бульоне	200	Макаронные изделия – 8 (8) Картофель – 80 (60) Морковь – 10 (8) Лук репчатый – 10 (8) Масло растительное – 2 Бульон или вода – 140	2,16	2,28	15	89	0,08	6,6	0,00	1,1	12	50	19	0,76
381	Котлета из говядины	90	Говядина 1 категории – 104 (77) Хлеб пшеничный – 17 Сухари – 9 Молоко или вода – 20 Масса полуфабриката – 112 Масло сливочное – 6 Масса готовых изделий – 90	16,02	15,75	12,87	257	0,08 1	0,0	0,03 6	0,4 5	35	166	23	2,52
417	Гороховое пюре	150	Горох – 75,7 (75) Вода – 153	14,5	1,44	29,0	174	0,31	0,0	0,0	0,0	83	234	78	4,95
508	Компот из сухофруктов	200	Смесь сухофруктов – 25 (30,5) Сахар – 15 Вода – 190	0,5	0,0	27	110	0,01	0,5	0,0	0,0	28	19	7	1,5
108	Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный – 50	3,8	0,4	24,6	117	0,05 5	0,0	0,0	0,5 5	10	32	7	0,55
109	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной – 50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	0,0	0,0	0,7	17	79	23	1,95

<b>Итого за обед</b>				<b>41,48</b>	<b>24,87</b>	<b>131,8 9</b>	<b>905</b>	<b>0,64 2</b>	<b>11,6 6</b>	<b>0,03 6</b>	<b>4,6 4</b>	<b>211</b>	<b>610</b>	<b>17 2</b>	<b>13,2 7</b>
<b>ПОЛДНИК</b>															
516	Ряженка	200	Ряженка – 200	5,8	5,0	8,0	100	0,08	1,4	0,04	0,0	240	180	28	0,2
574	Булочка школьная	60	Мука пшеничная в/с – 47 Мука пшеничная на подпыл – 2,34 Сахар – 3 Масло сливочное – 1,5 Масло растительное – 0,24 Дрожжи прессованные – 0,47 Соль – 0,7 Вода – 24	4,8	2,0	33,5	171	0,06	0,0	0,01	0,9	9	36	7	0,5
112	Банан	1/100	Банан – 100	1,5	0,5	21,0	96	0,04	10	0,0	0,4	8	28	42	0,6
<b>Итого за полдник</b>				<b>12,10</b>	<b>7,50</b>	<b>62,50</b>	<b>367</b>	<b>0,18 0</b>	<b>11,4</b>	<b>0,05</b>	<b>1,3 0</b>	<b>257</b>	<b>244</b>	<b>77</b>	<b>1,30</b>
<b>Итого за день</b>				<b>69,47</b>	<b>58,15</b>	<b>271,9 7</b>	<b>1855,8</b>	<b>0,98 0</b>	<b>25,8 5</b>	<b>0,26 8</b>	<b>6,9 2</b>	<b>826, 2</b>	<b>1205, 9</b>	<b>31 2</b>	<b>15,8 9</b>

День: вторник  
Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний  
Возрастная категория: с 7 лет до 11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Раскладка блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>ЗАВТРАК</b>															

260	Каша молочная «Дружба»	200	Рис – 15 Пшено – 11 Молоко – 102 Вода – 70 Сахар – 10 Масса каши – 192 Масло сливочное – 10	5,26	11,66	25,06	226	0,08	1,32	0,08	0,2	126	140	30	0,56
108	Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный – 50	3,8	0,4	24,6	117	0,055	0,0	0,0	0,55	10	32	7	0,55
105	Масло сливочное	10	Масло сливочное – 10	0,05	8,25	0,08	74,8	0,0	0,0	0,059	0,1	1,2	1,9	0	0,02
100	Сыр порциями	10	Сыр – 10,1 (10)	2,56	2,61	0,0	34	0,003	0,07	0,023	0,05	90	59	5	0,09
493	Чай с сахаром	200	Чай-заварка – 50 Вода – 150 Сахар – 15	0,1	0,0	15,0	60	0,0	0,0	0,0	0,0	11	3	1	0,3
<b>Итого за завтрак</b>				<b>11,77</b>	<b>22,92</b>	<b>64,74</b>	<b>511,8</b>	<b>0,138</b>	<b>1,39</b>	<b>0,162</b>	<b>0,90</b>	<b>238,2</b>	<b>235,9</b>	<b>43</b>	<b>1,52</b>
<b>ОБЕД</b>															
119	Икра свекольная	80	Свекла свежая – 77 (60) Лук репчатый – 17 (14) Томат-пюре – 2 Масло растительное – 6 Сахар – 0,96	1,92	5,68	8,32	92	0,024	6,32	0,00	3,04	35	46	24	1,36
145	Суп картофельный с фасолью на м/к бульоне со сметаной	200/5	Картофель – 53 (40) Фасоль – 16,2 (16) Лук репчатый – 10 (8) Морковь – 13	3,92	4,28	16	118	0,11	4,66	0,00	1,96	33	110	30	1,44

			(10) Масло растительное – 4 Сметана – 5 Бульон или вода – 140													
369	Жаркое по-домашнему с говядиной	200	Говядина 1 категории – 136 (100) Картофель – 136 (102) Лук репчатый – 16 (13) Масло сливочное – 5 Томат-пюре – 5 Масса тушеного мяса – 64 Масса готовых овощей – 136	23,4	20,96	14,96	342	0,144	6,8	0,032	0,72	31	240	50	3,07	
519	Напиток из шиповника	200	Шиповник – 20 Сахар – 15 Вода – 230	0,7	0,3	22,8	97	0,01	70,0	0,0	0,0	12	3	3	1,5	
108	Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный – 50	3,8	0,4	24,6	117	0,055	0,0	0,0	0,55	10	32	7	0,55	
109	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной – 50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	0,0	0,0	0,7	17	79	23	1,95	
<b>Итого за обед</b>				<b>37,04</b>	<b>32,22</b>	<b>103,38</b>	<b>853</b>	<b>0,433</b>	<b>87,78</b>	<b>0,032</b>	<b>6,97</b>	<b>138</b>	<b>510</b>	<b>137</b>	<b>9,87</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>																
518	Сок фруктовый	200	Сок фруктовый – 200	1,0	0,2	0,2	92	0,02	4,0	0,0	0,0	14	0	0	2,8	
590	Печенье	30	Печенье сахарное – 30	2,25	2,94	22,3	125	0,024	0,0	0,0	1,05	8	27	6	0,63	
112	Груша	1/100	Груша – 100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5,0	0,0	0,4	19	16	12	2,3	
<b>Итого за полдник</b>				<b>3,65</b>	<b>3,44</b>	<b>32,8</b>	<b>264</b>	<b>0,064</b>	<b>9,0</b>	<b>0,0</b>	<b>1,45</b>	<b>41</b>	<b>43</b>	<b>18</b>	<b>5,73</b>	

<b>Итого за день</b>		<b>52,46</b>	<b>58,58</b>	<b>200,92</b>	<b>1628,8</b>	<b>0,635</b>	<b>98,17</b>	<b>0,194</b>	<b>9,32</b>	<b>417,2</b>	<b>788,9</b>	<b>198</b>	<b>17,12</b>
----------------------	--	--------------	--------------	---------------	---------------	--------------	--------------	--------------	-------------	--------------	--------------	------------	--------------

День: среда

Сезон: осенне-зимний

Неделя: первая

Возрастная категория: с 7 лет до 11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Раскладка блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>ЗАВТРАК</b>															
247	Каша из хлопьев овсяных "Геркулес"	200	Крупа "Геркулес" – 30,8 (30,8) Молоко – 118 Вода – 58 Сахар – 5 Масса каши – 200 Масло сливочное – 5	7,16	9,4	28,8	228	0,16	1,54	0,05	0,54	156	206	55	1,24
108	Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный – 50	3,8	0,4	24,6	117	0,055	0,0	0,0	0,55	10	32	7	0,55
105	Масло сливочное	10	Масло сливочное – 10	0,05	8,25	0,08	74,8	0,0	0,0	0,059	0,1	1,2	1,9	0	0,02
494	Чай с сахаром и лимоном	200	Чай-заварка – 50 Вода – 150 Сахар – 15 Лимон – 8/7	0,1	0,0	15,2	61	0,0	2,8	0,0	0,0	14,2	4	2	0,4
<b>Итого за завтрак</b>				<b>11,11</b>	<b>18,05</b>	<b>68,68</b>	<b>480,8</b>	<b>0,215</b>	<b>4,34</b>	<b>0,109</b>	<b>1,19</b>	<b>181,4</b>	<b>243,9</b>	<b>64</b>	<b>2,21</b>
<b>ОБЕД</b>															
73	Кукуруза консервированная	80	Кукуруза консервированная (после термической обработки) – 134 (80)	1,83	0,97	11,4	53	0,0	1,44	0,001	0,08	2	12	10	0,24

142	Щи из свежей капусты на м/к бульоне со сметаной	200/5	Капуста – 50 (40) Картофель – 32 (24) Морковь – 12 (10) Лук репчатый – 10 (8) Масло растительное – 4 Томат-пюре – 2 Сметана – 5 Бульон или вода – 160	1,4	3,98	6,22	66	0,04	14,7	0,00	1,9	27	38	17	0,64
414	Рис отварной	150	Рис – 54 Масло сливочное – 6,7	3,69	6,07	33,8	204	0,02 7	0,0	0,04	0,2 8	5	70	22	0,52
345	Биточки рыбные	90	Минтай – 118 (72) Хлеб пшеничный – 17 Молоко или вода – 12 Яйца – 0,13 шт (5 гр) Масса полуфабриката – 107 Масло сливочное – 1,8 Масса готовых котлет – 90	12,51	1,89	8,64	101	0,06 3	0,36	0,01 8	0,9	30,1	144	20	0,54
507	Компот из свежих яблок	200	Свежие яблоки – 45,4 (40) Сахар – 15 Вода – 172	0,5	0,2	23,1	96	0,02	4,3	0,0	0,2	22	16	14	1,1
108	Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный – 50	3,8	0,4	24,6	117	0,05 5	0,0	0,0	0,5 5	10	32	7	0,55
109	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной – 50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	0,0	0,0	0,7	17	79	23	1,95
<b>Итого за обед</b>				<b>27,03</b>	<b>14,11</b>	<b>124,4 6</b>	<b>724</b>	<b>0,29 5</b>	<b>20,8</b>	<b>0,05 9</b>	<b>4,6 1</b>	<b>113, 1</b>	<b>391</b>	<b>11 3</b>	<b>5,54</b>
<b>ПОЛДНИК</b>															
518	Сок фруктовый	200	Сок фруктовый – 200	1,0	0,2	0,2	92	0,02	4,0	0,0	0,0	14	0	0	2,8

590	Печенье	30	Печенье сахарное – 30	2,25	2,94	22,3	125	0,02 4	0,0	0,0	1,0 5	8	27	6	0,63
112	Груша	1/100	Груша – 100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5,0	0,0	0,4	19	16	12	2,3
<b>Итого за полдник</b>				<b>3,65</b>	<b>3,44</b>	<b>32,8</b>	<b>264</b>	<b>0,06 4</b>	<b>9,0</b>	<b>0,0</b>	<b>1,4 5</b>	<b>41</b>	<b>43</b>	<b>18</b>	<b>5,73</b>
<b>Итого за день</b>				<b>41,79</b>	<b>35,60</b>	<b>225,9 4</b>	<b>1468,8</b>	<b>0,57 4</b>	<b>34,1 4</b>	<b>0,16 8</b>	<b>7,2 5</b>	<b>335, 5</b>	<b>677, 9</b>	<b>19 5</b>	<b>13,4 8</b>

День: четверг

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 7 лет до 11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Раскладка блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>ЗАВТРАК</b>															
250	Каша манная молочная	200	Крупа манная – 44 Молоко – 110 Вода – 54 Сахар – 10 Масса каши – 192 Масло сливочное – 10	7,74	11,8	35,5	279	0,08	1,42	0,08	0,76	140	136	23	0,56
108	Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный – 50	3,8	0,4	24,6	117	0,055	0,0	0,0	0,55	10	32	7	0,55
105	Масло сливочное	10	Масло сливочное – 10	0,05	8,25	0,08	74,8	0,0	0,0	0,059	0,1	1,2	1,9	0	0,02
494	Чай с сахаром и лимоном	200	Чай-заварка – 50 Вода – 150 Сахар – 15 Лимон – 8/7	0,1	0,0	15,2	61	0,00	2,8	0,00	0,0	14,2	4	2	0,4
<b>Итого за завтрак</b>				<b>11,69</b>	<b>20,45</b>	<b>75,38</b>	<b>531,8</b>	<b>0,135</b>	<b>4,22</b>	<b>0,139</b>	<b>1,41</b>	<b>165,4</b>	<b>173,9</b>	<b>32</b>	<b>1,53</b>
<b>ОБЕД</b>															

107	Огурец соленый порционный	80	Огурцы соленые – 84 (80)	0,64	0,08	1,36	10	0,008	12	0,00	0,56	8	28	12	0,64
131	Свекольник на м/к бульоне со сметаной	200/2	Свекла – 64 (51) Морковь – 10 (8) Лук репчатый – 11 (9) Картофель – 46 (34) Масло сливочное – 4 Сахар – 2 Бульон или вода – 160 Томат-пюре – 2,6 Сметана – 2	1,74	3,56	9,62	77	0,05	7,34	0,03	0,2	30	55	25	1,22
237	Каша гречневая	150	Крупа гречневая – 69 Вода – 102 Масса каши – 144 Масло сливочное – 7,5	8,55	7,8	37,05	252	0,20	0,0	0,037	0,61	14	202	135	4,54
405	Курица тушеная в соусе	100	Курица 1 категории – 172 (110) Отварная мякоть курицы без кожи – 58 Масло сливочное – 7 Лук репчатый – 8 (6) Томат-пюре – 7	11,28	11,2	3,40	159	0,016	0,031	0,024	0,41	28	74	13	0,83

			Мука пшеничная – 1,5 Сметана – 4 Морковь – 8 (6) Вода – 38													
507	Компот из свежих яблок	200	Свежие яблоки – 45,4 (40) Сахар – 15 Вода – 172	0,5	0,2	23,1	96	0,02	4,3	0,0	0,2	22	16	14	1,1	
108	Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный – 50	3,8	0,4	24,6	117	0,055	0,0	0,0	0,55	10	32	7	0,55	
109	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной – 50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	0,0	0,0	0,7	17	79	23	1,95	
<b>Итого за обед</b>				<b>29,81</b>	<b>23,84</b>	<b>115,83</b>	<b>798</b>	<b>0,439</b>	<b>23,671</b>	<b>0,091</b>	<b>3,23</b>	<b>129</b>	<b>486</b>	<b>229</b>	<b>10,83</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>																
518	Сок фруктовый	200	Сок фруктовый – 200	1,0	0,2	0,2	92	0,02	4,0	0,0	0,0	14	0	0	2,8	
590	Печенье	30	Печенье сахарное – 30	2,25	2,94	22,3	125	0,024	0,0	0,0	1,05	8	27	6	0,63	
112	Апельсин	1/100	Апельсин – 100	0,9	0,2	8,1	43	0,04	60	0,0	0,2	34	23	13	0,3	
<b>Итого за полдник</b>				<b>4,15</b>	<b>3,34</b>	<b>30,6</b>	<b>260</b>	<b>0,084</b>	<b>64,0</b>	<b>0,0</b>	<b>1,25</b>	<b>56</b>	<b>50</b>	<b>19</b>	<b>3,73</b>	
<b>Итого за день</b>				<b>45,65</b>	<b>47,63</b>	<b>221,81</b>	<b>1589,8</b>	<b>0,658</b>	<b>91,89</b>	<b>0,230</b>	<b>5,89</b>	<b>350,4</b>	<b>709,9</b>	<b>280</b>	<b>16,09</b>	

День: пятница  
Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний  
Возрастная категория: с 7 лет до 11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Раскладка блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

<b>ЗАВТРАК</b>															
313	Запеканка из творога	150	Творог – 141 (139,5) Крупа манная – 10 Вода или молоко – 36 Яйцо – 1/10 шт (4 гр) Сахар – 10 Сметана – 5 Сухари – 5 Масло сливочное – 5 Масса готовой запеканки – 150	24,0	25,2	23,9	425	0,07	0,6	0,20	0,7	297	347	38	1,0
481	Молоко сгущенное	50	Молоко сгущенное – 50	3,6	4,2	27,7	164	0,03	0,5	0,02	0,1	153	109	17	0,1
108	Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный – 50	3,8	0,4	24,6	117	0,05 5	0,0	0,0	0,5 5	10	32	7	0,55
105	Масло сливочное	10	Масло сливочное – 10	0,05	8,25	0,08	74,8	0,0	0,0	0,05 9	0,1	1,2	1,9	0	0,02
496	Какао с молоком	200	Какао- порошок – 4 Молоко – 100 Вода – 110 Сахар – 20	3,6	3,3	25,0	144	0,04	1,3	0,02	0,0	124	110	27	0,8
<b>Итого за завтрак</b>				<b>35,05</b>	<b>41,35</b>	<b>101,2 8</b>	<b>924,8</b>	<b>0,19 5</b>	<b>2,4</b>	<b>0,29 9</b>	<b>1,4 5</b>	<b>585, 2</b>	<b>599,9</b>	<b>89</b>	<b>2,47</b>
<b>ОБЕД</b>															
433	Морковь тушеная	80	Морковь – 98 (84) Сахар – 4 Масло сливочное – 4	1,2	3,36	16	99	0,04	1,52	0,02 4	0,5 6	30	49	40	0,88

154	Суп крестьянский на м/к бульоне	200	Картофель – 57 (44) Крупа рисовая – 8 Морковь – 10 (8) Лук репчатый – 10 (8) Масло растительное – 4 Бульон или вода – 170	1,7	4,08	11,6	90	0,04	7,96	0,00	1,9 4	21	53	15	0,58
291	Макароны отварные	150	Макаронные изделия – 51 Масса отварных макаронных изделий – 144 Масло сливочное – 6,7	5,65	0,67	29,0	144	0,05	0,015	0,0	0,7 9	5	35	7	0,78
404	Курица отварная	100	Курица 1 категории – 159 (142) Морковь – 4 (3) Масса отварной птицы – 100	16,5	11,4	0,4	170	0,04	3,3	0,02	0,4	25	111	16	1,1
508	Компот из сухофруктов	200	Смесь сухофруктов – 25 (30,5) Сахар – 15 Вода – 190	0,5	0,0	27	110	0,01	0,5	0,0	0,0	28	19	7	1,5
108	Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный – 50	3,8	0,4	24,6	117	0,05 5	0,0	0,0	0,5 5	10	32	7	0,55
109	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной – 50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	0,0	0,0	0,7	17	79	23	1,95
<b>Итого за обед</b>				<b>32,65</b>	<b>20,51</b>	<b>125,3 0</b>	<b>817</b>	<b>0,32 5</b>	<b>13,29 5</b>	<b>0,04 4</b>	<b>4,9 4</b>	<b>136</b>	<b>378,0</b>	<b>11 5</b>	<b>7,34</b>

ПОЛДНИК															
574	Булочка школьная	60	Мука пшеничная в/с – 47 Мука пшеничная на подпыл – 2,34 Сахар – 3 Масло сливочное – 1,5 Масло растительное – 0,24 Дрожжи прессованные – 0,47 Соль – 0,7 Вода – 24	4,8	2,0	33,5	171	0,06	0,0	0,01	0,9	9	36	7	0,5
496	Чай с сахаром и лимоном	200	Чай-заварка – 50 Вода – 150 Сахар – 15 Лимон – 8/7	0,1	0,0	15,2	61	0,0	2,8	0,00	0,0	14,2	4	2	0,4
112	Яблоко	1/100	Яблоко – 100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10,00	0,00	0,02	16	11	9	2,2
<b>Итого за полдник</b>				<b>5,3</b>	<b>2,4</b>	<b>58,5</b>	<b>279</b>	<b>0,09</b>	<b>12,80</b>	<b>0,01</b>	<b>0,92</b>	<b>39,2</b>	<b>51</b>	<b>18</b>	<b>3,1</b>
<b>Итого за день</b>				<b>73,00</b>	<b>64,26</b>	<b>285,08</b>	<b>2020,8</b>	<b>0,610</b>	<b>28,495</b>	<b>0,353</b>	<b>7,31</b>	<b>760,4</b>	<b>1028,9</b>	<b>22</b>	<b>12,91</b>

День: понедельник

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 7 лет до 11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Раскладка блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

**ЗАВТРАК**



146	Суп картофельный с клецками на м/к бульоне	200	Картофель – 53 (40) Морковь – 10 (8) Лук репчатый – 9 (8) Масло растительное – 2,2 Бульон или вода – 150 Клецки готовые – 20	0,96	2,27	7	50	0,05	4,6	0,00	0,96	8	32	13	0,48
237	Каша гречневая	150	Крупа гречневая – 69 Вода – 102 Масса каши – 144 Масло сливочное – 7,5	8,55	7,8	37,05	252	0,20	0,0	0,03 7	0,61	14	202	135	4,54
367	Гуляш из говядины	100	Говядина 1 категории – 125 (92) Масло сливочное – 5 Лук репчатый – 14 (11) Томат-пюре – 9 Мука пшеничная – 3 Масса тушеного мяса – 58 Масса соуса – 42	17,0 9	18,2 6	3,48	246	0,05 8	1,0	0,03 3	0,58	14	178	24	2,65

507	Компот из свежих яблок	200	Свежие яблоки – 45,4 (40) Сахар – 15 Вода – 172	0,5	0,2	23,1	96	0,02	4,3	0,0	0,2	22	16	14	1,1	
108	Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный – 50	3,8	0,4	24,6	117	0,05 5	0,0	0,0	0,55	10	32	7	0,55	
109	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной – 50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	0,0	0,0	0,7	17	79	23	1,95	
<b>Итого за обед</b>				<b>36,1 2</b>	<b>35,2 1</b>	<b>120,2 5</b>	<b>940</b>	<b>0,49 7</b>	<b>16,22</b>	<b>0,07</b>	<b>6,64 0</b>	<b>120</b>	<b>585</b>	<b>240</b>	<b>12,6 3</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>																
516	Ряженка	200	Ряженка – 200	5,8	5,0	8,0	100	0,08	1,4	0,04	0,0	240	180	28	0,2	
590	Печенье	30	Печенье сахарное – 30	2,25	2,94	22,3	125	0,02 4	0,0	0,0	1,05	8	27	6	0,63	
112	Груша	1/100	Груша – 100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5,0	0,0	0,4	19	16	12	2,3	
<b>Итого за полдник</b>				<b>8,45</b>	<b>8,24</b>	<b>40,6</b>	<b>272</b>	<b>0,12 4</b>	<b>6,4</b>	<b>0,0</b>	<b>1,45</b>	<b>267</b>	<b>223</b>	<b>46</b>	<b>3,13</b>	
<b>Итого за день</b>				<b>61,0 2</b>	<b>63,8 7</b>	<b>238,7 3</b>	<b>1773,8</b>	<b>0,76 6</b>	<b>23,19 0</b>	<b>0,23 9</b>	<b>9,59 0</b>	<b>706, 2</b>	<b>1076, 9</b>	<b>325, 0</b>	<b>17,2 5</b>	

День: вторник

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 7 лет до 11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Раскладка блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
<b>ЗАВТРАК</b>																
258	Каша пшеничная молочная	200	Крупа пшено – 50 Молоко – 104 Вода – 52 Сахар – 10 Масса каши – 192 Масло сливочное – 10	8,72	12,8	37,1	299	0,18	1,36	0,08	0,2 4	138	209	55	1,46	

108	Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный – 50	3,8	0,4	24,6	117	0,05 5	0,0	0,0	0,5 5	10	32	7	0,55	
105	Масло сливочное	10	Масло сливочное – 10	0,05	8,25	0,08	74,8	0,0	0,0	0,05 9	0,1	1,2	1,9	0	0,02	
501	Кофейный напиток с молоком	200	Кофейный напиток – 4 Молоко – 100 Сахар – 10 Вода – 120	3,2	2,7	15,9	79	0,04	1,3	0,02	0,0	126	90	14	0,1	
<b>Итого за завтрак</b>				<b>27,95</b>	<b>33,85</b>	<b>63,78</b>	<b>677,8</b>	<b>0,12 5</b>	<b>3,4</b>	<b>0,25 9</b>	<b>1,3 5</b>	<b>322, 4</b>	<b>384, 9</b>	<b>47</b>	<b>1,97</b>	
<b>ОБЕД</b>																
433	Морковь тушеная	80	Морковь – 98 (84) Сахар – 4 Масло сливочное – 4	1,2	3,36	16	99	0,04	1,52	0,02 4	0,5 6	30	49	40	0,88	
144	Суп картофельный гороховый на м/к бульоне	200	Горох – 16,2 (16) Картофель – 66 (50) Морковь – 10 (8) Лук репчатый – 10 (8) Масло сливочное – 4 Бульон или вода – 130	3,92	4,28	16,1	118	0,11	4,66	0,00	1,9 6	33	110	30	1,44	
426	Картофель отварной	150	Картофель – 198 (148) Масса отварного картофеля – 144 Масло растительное – 6,7	2,85	7,35	19,05	153	0,15	20,8	0,04 5	0,1 5	16	78	30	1,2	

381	Котлета из говядины	90	Говядина 1 категории – 104 (77) Хлеб пшеничный – 17 Сухари – 9 Молоко или вода – 20 Масса полуфабриката – 112 Масло сливочное – 6 Масса готовых изделий – 90	16,02	15,75	12,87	257	0,08 1	0,0	0,03 6	0,4 5	35	166	23	2,52
508	Компот из сухофруктов	200	Смесь сухофруктов – 25 (30,5) Сахар – 15 Вода – 190	0,5	0,0	27	110	0,01	0,5	0,0	0,0	28	19	7	1,5
108	Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный – 50	3,8	0,4	24,6	117	0,05 5	0,0	0,0	0,5 5	10	32	7	0,55
109	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной – 50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	0,0	0,0	0,7	17	79	23	1,95
<b>Итого за обед</b>				<b>30,39</b>	<b>28,38</b>	<b>116,3 2</b>	<b>842</b>	<b>0,49 6</b>	<b>25,9 6</b>	<b>0,08 1</b>	<b>3,8 1</b>	<b>139</b>	<b>484</b>	<b>12 0</b>	<b>9,16</b>
<b>ПОЛДНИК</b>															
518	Сок фруктовый	200	Сок фруктовый – 200	1,0	0,2	0,2	92	0,02	4,0	0,0	0,0	14	0	0	2,8
574	Булочка школьная	60	Мука пшеничная в/с – 47 Мука пшеничная на подпыл – 2,34 Сахар – 3 Масло сливочное – 1,5 Масло растительное –	4,8	2,0	33,5	171	0,06	0,0	0,01	0,9	9	36	7	0,5

			0,24 Дрожжи прессованные – 0,47 Соль – 0,7 Вода – 24												
112	Яблоко	1/100	Яблоко – 100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10,0 0	0,00	0,0 2	16	11	9	2,2
<b>Итого за полдник</b>				<b>6,20</b>	<b>2,60</b>	<b>43,50</b>	<b>310</b>	<b>0,11 0</b>	<b>14,0 0</b>	<b>0,01</b>	<b>0,9 2</b>	<b>39</b>	<b>47</b>	<b>16</b>	<b>5,50</b>
<b>Итого за день</b>				<b>64,54</b>	<b>64,83</b>	<b>223,6 0</b>	<b>1829,8</b>	<b>0,73 1</b>	<b>43,3 6</b>	<b>0,35 0</b>	<b>6,0 8</b>	<b>500, 4</b>	<b>915, 9</b>	<b>18 3</b>	<b>16,6 3</b>

День: среда

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 7 лет до 11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Раскладка блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>ЗАВТРАК</b>															
256	Каша пшеничная молочная	200	Крупа пшеничная – 50 Молоко – 106 Вода – 54 Сахар – 10 Масса каши – 192 Масло сливочное – 10	8,66	11,9	38,0	294	0,14 2	1,38	0,08	0,24	143	218	50	2,38
108	Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный – 50	3,8	0,4	24,6	117	0,05 5	0,0	0,0	0,55	10	32	7	0,55
105	Масло сливочное	10	Масло сливочное – 10	0,05	8,25	0,08	74,8	0,0	0,0	0,05 9	0,1	1,2	1,9	0	0,02

300	Яйцо вареное	1	Яйцо – 1/40	5,1	4,6	0,3	63	0,03	0,0	0,10	0,2	22	77	5	1,0
496	Какао с молоком	200	Какао-порошок – 4 Молоко – 100 Вода – 110 Сахар – 20	3,6	3,3	25,0	144	0,04	1,3	0,02	0,0	124	110	27	0,8
<b>Итого за завтрак</b>				<b>21,21</b>	<b>28,45</b>	<b>88,02</b>	<b>692,6</b>	<b>0,267</b>	<b>2,68</b>	<b>0,259</b>	<b>1,09</b>	<b>300,2</b>	<b>438,9</b>	<b>89</b>	<b>4,75</b>
<b>ОБЕД</b>															
115	Икра кабачковая	80	Икра кабачковая (пром. произ.) – 80	1,52	7,12	6,16	95	0,016	5,6	0,0	2,48	32	29	12	0,56
142	Щи из свежей капусты на м/к бульоне со сметаной	200/5	Капуста – 50 (40) Картофель – 32 (24) Морковь – 12 (10) Лук репчатый – 10 (8) Масло растительное – 4 Томат-пюре – 2 Сметана – 5 Бульон или вода – 160	1,4	3,98	6,22	66	0,04	14,7	0,00	1,9	27	38	17	0,64
291	Макаронны отварные	150	Макаронные изделия – 51 Масса отварных макаронных изделий – 144 Масло сливочное – 6,7	5,65	0,67	29,0	144	0,05	0,015	0,0	0,79	5	35	7	0,78

343	Минтай тушеный в томате с овощами	110	Минтай – 87 (68) Вода или бульон – 19 Морковь – 25 (19) Лук репчатый – 13 (10) Томат-пюре – 7 Масло растительное – 5,8 Сахар – 1,9 Масса тушеной рыбы – 60 Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом – 110	10,37	5,61	4,91	111	0,07	3,66	0,00 7	3,27	27	158	30	0,62
507	Компот из свежих яблок	200	Свежие яблоки – 45,4 (40) Сахар – 15 Вода – 172	0,5	0,2	23,1	96	0,02	4,3	0,0	0,2	22	16	14	1,1
108	Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный – 50	3,8	0,4	24,6	117	0,05 5	0,0	0,0	0,55	10	32	7	0,55
109	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной – 50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	0,0	0,0	0,7	17	79	23	1,95
<b>Итого за обед</b>				<b>26,54</b>	<b>18,58</b>	<b>110,6 9</b>	<b>716</b>	<b>0,34 1</b>	<b>28,28</b>	<b>0,00 7</b>	<b>9,89</b>	<b>140</b>	<b>387</b>	<b>11 0</b>	<b>6,20</b>
<b>ПОЛДНИК</b>															
516	Ряженка	200	Ряженка – 200	5,8	5,0	8,0	100	0,08	1,4	0,04	0,0	240	180	28	0,2
589	Пряник	70	Пряник – 70	4,13	3,29	52,5	256,2	0,05 6	0,0	0,00	1,68	7	35	6	0,56
112	Апельсин	1/100	Апельсин – 100	0,9	0,2	8,1	43	0,04	60	0,0	0,2	34	23	13	0,3

<b>Итого за полдник</b>		<b>10,83</b>	<b>8,49</b>	<b>68,6</b>	<b>399,2</b>	<b>0,17 6</b>	<b>61,4</b>	<b>0,04</b>	<b>1,88</b>	<b>281</b>	<b>238</b>	<b>47</b>	<b>1,06</b>
<b>Итого за день</b>		<b>58,58</b>	<b>55,52</b>	<b>267,3 1</b>	<b>1807,8</b>	<b>0,78 4</b>	<b>92,35 5</b>	<b>0,30 6</b>	<b>12,8 6</b>	<b>721, 2</b>	<b>1063, 9</b>	<b>24 6</b>	<b>12,0 1</b>

День: четверг

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 7 лет до 11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Раскладка блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>ЗАВТРАК</b>															
313	Запеканка из творога	150	Творог – 141 (139,5) Крупа манная – 10 Вода или молоко – 36 Яйцо – 1/10 шт (4 гр) Сахар – 10 Сметана – 5 Сухари – 5 Масло сливочное – 5 Масса готовой запеканки – 150	24,0	25,2	23,9	425	0,07	0,6	0,20	0,7	297	347	38	1,0
108	Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный – 50	3,8	0,4	24,6	117	0,05 5	0,0	0,0	0,5 5	10	32	7	0,55
105	Масло сливочное	10	Масло сливочное – 10	0,05	8,25	0,08	74,8	0,0	0,0	0,05 9	0,1	1,2	1,9	0	0,02
494	Чай с сахаром и лимоном	200	Чай-заварка – 50 Вода – 150 Сахар – 15 Лимон – 8/7	0,1	0,0	15,2	61	0,0	2,8	0,0	0,0	14,2	4	2	0,4
<b>Итого за завтрак</b>				<b>15,7 7</b>	<b>24,1 5</b>	<b>77,68</b>	<b>569,8</b>	<b>0,27 5</b>	<b>2,66</b>	<b>0,15 9</b>	<b>0,8 9</b>	<b>275, 2</b>	<b>332, 9</b>	<b>76</b>	<b>2,13</b>
<b>ОБЕД</b>															
73	Кукуруза консервированная	80	Кукуруза консервированная	1,83	0,97	11,4	53	0,0	1,44	0,00 1	0,0 8	2	12	10	0,24

			я (после термической обработки) – 134 (80)												
128	Борщ с капустой и картофелем на м/к бульоне со сметаной	200/5	Свекла – 40 (32) Капуста свежая – 20 (16) Картофель – 21 (16) Морковь – 12,6 (10) Лук репчатый – 10 (8) Масло растительное – 4 Сахар – 2 Томат-пюре – 3 Сметана – 5 Вода или бульон – 160	1,46	4	8,52	76	0,03	8,24	0,00	1,9 2	27	42	21	0,96
406	Плов из отварной курицы	150	Курица 1 категории – 147 (94) Масса отварной мякоти – 50 Масло растительное – 7,8 Лук репчатый – 15 (8) Морковь – 10 (8) Крупа рисовая – 34 Бульон для риса – 73 Масса готового риса с овощами – 100	11,3 6	11,2	26,9	254	0,02 1	0,92	0,00 7	3,8 3	23	94	22	0,21
508	Компот из сухофруктов	200	Смесь сухофруктов – 25 (30,5) Сахар – 15 Вода – 190	0,5	0,0	27	110	0,01	0,5	0,0	0,0	28	19	7	1,5
108	Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный – 50	3,8	0,4	24,6	117	0,05 5	0,0	0,0	0,5 5	10	32	7	0,55

109	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной – 50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	0,0	0,0	0,7	17	79	23	1,95	
<b>Итого за обед</b>				<b>22,2</b>	<b>17,1</b>	<b>115,1</b>	<b>697</b>	<b>0,20</b>	<b>11,10</b>	<b>0,00</b>	<b>7,0</b>	<b>107</b>	<b>278,0</b>	<b>90,0</b>	<b>5,41</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>																
518	Сок фруктовый	200	Сок фруктовый – 200	1,0	0,2	0,2	92	0,02	4,0	0,0	0,0	14	0	0	2,8	
585	Пряник	70	Пряник - 70	4,1	16,1	36,3	306	0,05	0,1	0,14	0,7	20	53	11	0,8	
112	Банан	1/100	Банан – 100	1,5	0,5	21,0	96	0,04	10	0,0	0,4	8	28	42	0,6	
<b>Итого за полдник</b>				<b>6,6</b>	<b>16,8</b>	<b>57,5</b>	<b>494</b>	<b>0,11</b>	<b>14,1</b>	<b>0,14</b>	<b>1,1</b>	<b>42</b>	<b>81</b>	<b>53</b>	<b>4,2</b>	
<b>Итого за день</b>				<b>44,6</b>	<b>58,1</b>	<b>250,3</b>	<b>1760,8</b>	<b>0,59</b>	<b>27,86</b>	<b>0,30</b>	<b>9,0</b>	<b>424,2</b>	<b>691,9</b>	<b>219,0</b>	<b>11,74</b>	

День: пятница

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 7 лет до 11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Раскладка блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
<b>ЗАВТРАК</b>																
301	Омлет натуральный	130	Яйцо – 2 шт (80) Молоко – 50 Масса омлетной смеси – 130 Масло сливочное – 5 Масса готового омлета – 126 Масло сливочное – 4	11,2	17,4	3,0	212	0,08	0,4	0,26	0,6	106	200	16	2,0	
108	Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный – 50	3,8	0,4	24,6	117	0,055	0,0	0,0	0,55	10	32	7	0,55	
105	Масло сливочное	10	Масло сливочное – 10	0,05	8,25	0,08	74,8	0,0	0,0	0,059	0,1	1,2	1,9	0	0,02	

100	Сыр порциями	10	Сыр – 10,1 (10)	2,56	2,61	0,0	34	0,00 3	0,07	0,02 3	0,05	90	59	5	0,09
494	Чай с сахаром и лимоном	200	Чай-заварка – 50 Вода – 150 Сахар – 15 Лимон – 8/7	0,1	0,0	15,2	61	0,0	2,8	0,0	0,0	14,2	4	2	0,4
<b>Итого за завтрак</b>				<b>17,71</b>	<b>28,66</b>	<b>42,88</b>	<b>498,8</b>	<b>0,13 8</b>	<b>3,27</b>	<b>0,34 2</b>	<b>1,30</b>	<b>221, 4</b>	<b>296, 9</b>	<b>30</b>	<b>3,06</b>
<b>ОБЕД</b>															
61	Салат из моркови с зеленым горошком	80	Морковь – 56 (45) Масса припущенно й моркови – 41 Горошек зеленый – 50 (32) Масло растительное – 8	1,52	8	4,72	97	0,05 6	3,68	0,00	3,76	17	42	21	0,48
134	Рассольник Ленинградский на м/к бульоне	200	Картофель – 80 (60) Крупа перловая – 4 Морковь – 10 (8) Лук репчатый – 5 (4) Огурцы соленые – 13,4 (12) Бульон или вода – 150 Масло растительное – 4	1,64	4,2	13	97	0,07	6,14	0,00	1,88	12	50	21	0,74

365	Капуста тушеная с говядиной	200	Говядина – 71 (52) Лук репчатый – 12 (10) Масло растительное – 5 Масса тушеного мяса – 50 Капуста белокочанна я свежая – 187 (150) Масло сливочное – 2 Морковь – 12 (10) Лук репчатый – 14 (12) Томат-пюре – 5 Мука пшеничная – 1,5 Сахар – 4 Выход тушеной капусты – 150	15,5	37,3	11,5	444	0,06	26,5	0,46	1,38	75	200	46	2,8
507	Компот из свежих яблок	200	Свежие яблоки – 45,4 (40) Сахар – 15 Вода – 172	0,5	0,2	23,1	96	0,02	4,3	0,0	0,2	22	16	14	1,1
108	Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный – 50	3,8	0,4	24,6	117	0,05 5	0,0	0,0	0,55	10	32	7	0,55
109	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной – 50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	0,0	0,0	0,7	17	79	23	1,95
<b>Итого за обед</b>				<b>26,26</b>	<b>50,7</b>	<b>93,62</b>	<b>938</b>	<b>0,35 1</b>	<b>40,620</b>	<b>0,46</b>	<b>8,47</b>	<b>153</b>	<b>419</b>	<b>13 2</b>	<b>7,61</b>

<b>ПОЛДНИК</b>															
516	Ряженка	200	Ряженка – 200	5,8	5,0	8,0	100	0,08	1,4	0,04	0,0	240	180	28	0,2
590	Печенье	30	Печенье сахарное – 30	2,25	2,94	22,3	125	0,02 4	0,0	0,0	1,05	8	27	6	0,63
112	Апельсин	1/100	Апельсин – 100	0,9	0,2	8,1	43	0,04	60	0,0	0,2	34	23	13	0,3
<b>Итого за полдник</b>				<b>8,95</b>	<b>8,14</b>	<b>38,4</b>	<b>268</b>	<b>0,14 4</b>	<b>61,4</b>	<b>0,04</b>	<b>1,25</b>	<b>282</b>	<b>230</b>	<b>47</b>	<b>1,13</b>
<b>Итого за день</b>				<b>52,92</b>	<b>87,50</b>	<b>174,9 0</b>	<b>1704,8</b>	<b>0,63 3</b>	<b>##### #</b>	<b>0,84 2</b>	<b>11,0 2</b>	<b>656, 4</b>	<b>945, 9</b>	<b>20 9</b>	<b>11,8 0</b>