МБДОУ «Детский сад № 1 общеразвивающего видачения общеразвити видачения общеразвити видачения общеразвиди видачения общера видачения видачения видачения видачения видачения видачени

Приказ № <u>ДО /</u> от « <u>// »</u>

## **OCHOBHOE**

МЕНЮ

День: **Понедельник** Возрастная категория: 1-3г., 3-7 лет

			Химич	Химический состав			
Название блюд и продуктов	Масса	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энерг.цен ность	Витамины	Nº Delleittydel
	(r)				(ккал)	C	
		3ABTPAK					
Каша рисовая молочная	180/200	2,17	3,89	22,51	134,00	0,70	_
Какао с молоком	175/200	3,67	3,19	15,82	107,00	1,43	2
Хлеб пшеничный	25/30	3,86	0,35	25,15	120,00	3,86	3
Масло сливочное порционное	w	0,04	3,63	0,07	33,00	00,00	4
NTOFO B 3ABTPAK:		9,74	11,06	63,55	394,00	5,99	
		2 3ABTPAK	4K				
Компот из свежих яблок	180/200	0,16	0,16	23,88	9,76	1,72	5
Сушка фабричная	20	3,00	2,4	37,5	93	0	9
MTOFO 3A 2 3ABTPAK:		3,16	2,56	61,38	190,60	1,72	
		ОБЕД					
Огурцы свежие	30/30	0,00	00,00	2,00	11,00	13,80	7
Рассольник со сметаной	200/250	2,1	5,12	1,95	120,75	7,54	8
Печень протертая с овощами	02/02	15,57	12,43	3,29	187	0,01	12
<b>Кукуруза</b> консервированная	20/35	1,00	0000	5,00	26,00	2,20	13
Макаронные изделия отварные с маслом	120/150	8,57	4,83	46,31	227	0	99
Компот из сухофруктов	180/200	0,46	0,02	27,76	113	0,4	10
Хлеб ржаной	30/45	3,30	09'0	16,70	86,70	000	11
итого в обед:		31,00	23,00	103,01	771,45	23,95	
	УПЛОТ	лотненный г	полдник				
Жаркое по-домашнему	180/200	27.53	7,47	21,95	265,00	0,03	6
Чай с сахаром	180/200	90,0	0,02	66.6	40,00	0,03	14
Хлеб пшеничный	15/20	3,86	0,35	25,15	120,00	3,86	3
итого в полдник:		31,39	7,84	57,09	425,00	3,92	
ВСЕГО В ДЕНЬ:		75,29	44,46	285,03	1 781,05	35,58	

День: Вторник

			Химич	Химический состав			
Название блюд и продуктов	Macca			,	Энерг.цен	Витамины	No
	порции (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	ность (ккал)	O	рецептуры
		3ABTPAK					
Каша манная молочная	180/200	4,53	5,28	30,59	188,00	0,70	15
Кофейный напиток с молоком	175/200	2,85	2,41	14,36	91,00	1,17	16
Хлеб пшеничный	25/30	3,86	0,35	25,15	120,00	3,86	3
Масло сливочное порционное	3	0,04	3,63	0,07	33,00	0,00	4
Сыр порционный	10/15	3,70	4,72	00'0	57,60	0,07	17
<b>UTOFO B 3ABTPAK:</b>		14,98	16,39	70,17	489,60	5,80	
		2 3ABTPAK	Y				
Молоко кипяченое	150/150	80,9	5,4	10,07	113	2,73	18
Печенье фабричное	25	0,7	8,0	18,6	85	0	19
ИТОГО ЗА 2 ЗАВТРАК:		6,78	6,20	28,67	198,00	2,73	
		ОБЕД					
Сок фруктовый	150/150		0,2	20,2	92	4	20
Огурцы свежие	30/30	0,00	0,00	2,00	11,00	13,80	7
Суп рыбный	200/250	8,59	8,40	14,33	167,25	9,11	21
Ежики мясные	90/100	4,20	12,40	31,00	253,30	14,54	22
Свекла тушеная	90/100	1,63	3,00	8,17	68,54	1,27	23
Компот из свежих яблок	180/200	0,16	0,16	23,88	09,76	1,72	5
Хлеб ржаной	30/45	3,30	09,0	16,70	86,70	0,00	11
итого в обед:		18,88	24,76	116,28	776,39	44,44	
	VILIOTI	<b>УПЛОТНЁННЫЙ</b>	полдник	K			
Сырники из творога	130/150	17,11	25,58	40,55	454,16	0,3	24
Повидло	15/16	0,00	0,00	13,00	50,00	0,10	25
Хлеб пшеничный	15/20	3,86	0,35	25,15	120,00	3,86	3
Яблоки свежие	92	0,40	0,40	08'6	44,00	10,00	26
Чай с сахаром	180/200	0.00	0,02	66'6	40,00	0,03	14
итого в полдник:		21,43	26,35	98,49	708,16	14,29	
ВСЕГО В ДЕНЬ:		62,07	73,70	313,61	2 172,15	67,26	

День: Среда

			Химич	Химический состав			
	2 %		THAMA	CLIMIN COCIAB	2		
Название блюд и продуктов	Macca		***************************************		Энерг.цен	Витамины	No.
	порции (г.)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	ность (ккап)	Ü	рецептуры
		3ABTPAK					
Каша геркулесовая молочная	180/200	5,60	14,60	36,00	230,00	1,40	27
Кофейный напиток с молоком	175/200	2,85	2,41	14,36	91,00	1,17	16
Хлеб пшеничный	25/30	3,86	0,35	25,15	120,00	3,86	3
Масло сливочное порционное	w	0,04	3,63	0,07	33,00	0,00	4
ИТОГО В ЗАВТРАК:		12,35	20,99	75,58	474,00	6,43	
	2						
Сок фруктовый	150/150		0,2	20,2	92	4	20
Сушка фабричная	20/20	3	2,4	37,5	93	0	9
NTOLO 3A 2 3ABTPAK:		4,00	2,60	57,70	185,00	4,00	
		ОБЕД					
Помидоры свежие	30/30	0,00	0,00	2,00	11,00	13,8	28
Суп овощной на курином бульоне со		1 7.4	4 00	0 40	27 10	00.01	000
сметаной	200/250	1,/4	4,04	8,48	84,73	10,29	67
Плов из куры	180/200	12,48	12,59	2,45	173	0,03	30
Компот из сухофруктов	180/200	0,46	0,02	27,76	113	0,4	10
Хлеб ржаной	30/45	3,30	09.0	16,70	86,70	0,00	11
итого в обед:		17,98	18,10	57,39	468,45	24,52	
	УПЛОТ	УПЛОТНЁННЫЙ	полдник				
Омлет натуральный	06	7,52	13,46	1,51	157,00	0,15	31
Горошек зеленый отварной	45/45	1,17	2,30	6,17	50,05	3,36	32
Най с сахаром	180/200	90.0	0,02	66.6	40,00	0,03	14
Хлеб пшеничный	15/20	3,86	0,35	25,15	120,00	3,86	3
Банан свежий	108	1,50	0,50	21,00	95,00	10,00	33
итого в полдник:		14,11	16,63	63,82	462,05	17,40	
ВСЕГО В ДЕНЬ:		48,44	58,32	254,49	1 589,50	52,35	

День: Четверг

			Химич	Химический состав			
Название блюл и пролуктов	Macca				Энерг.цен	Витамины	No.
Massamme octoby in inpolyty to ob	порции (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	ность (ккал)	C	рецептуры
		3ABTPAK	X				
Вермишель молочная	180/200	5,75	5,21	18,84	145,20	0,91	34
Какао с молоком	175/200	3,67	3,19	15,82	107,00	1,43	2
Хлеб пшеничный	25/30	3,86	0,35	25,15	120,00	3,86	3
Масло сливочное порционное	w	0,04	3,63	0,07	33,00	00'0	4
Сыр порционный	10/15	3,70	4,72	0,00	57,60	0,07	17
ИТОГО В ЗАВТРАК:		17,02	17,10	59,88	462,80	6,27	
		2 3ABTPAK					
Ряженка	150	3,20	4,80	6,15	84,00	90,0	35
Пряник фабричный	28/28	0,7	8,0	18,6	85,00	0	36
ИТОГО ЗА 2 ЗАВТРАК:		3,90	5,60	24,75	169,00	90'0	
		ОБЕД					
Сок фруктовый	150/150	1	0,2	20,2	92	4	20
Огурцы свежие	30/30	0,00	0,00	2,00	11,00	13,80	7
Свекольник со сметаной	200/250	2,69	2,84	17,14	104,75	8,25	37
Запеканка картофельная с мясом	200	18,2	17,4	52	428	0	38
Соус молочный	50	0,11	1,04	1,03	13,92	0	39
Компот из свежих яблок	180/200	0,16	0,16	23,88	09,76	1,72	5
Хлеб ржаной	30/45	3,30	0,00	16,70	86,70	00,00	=
итого в обед:		25,46	22,24	132,95	833,97	27,77	
	VILIOT	УПЛОТНЕННЫЙ	полдник				
Пудинг творожно-яблочный	100/140	17,49	15,43	35,67	351,00	0,30	40
Повидлю	15/16	0,00	0,00	13,00	50,00	0,10	25
Чай с сахаром	180/200	90,0	0,02	66,6	40,00	0,03	14
Хлеб пшеничный	15/20	3,86	0,35	25,15	120,00	3,86	3
Яблоки свежие	92	0,40	0,40	08.6	44,00	10,00	26
итого в полдник:		21,81	16,20	93,61	605,00	14,29	
ВСЕГО В ДЕНЬ:		68,19	61,14	311,19	2 070,77	48,39	

День: Пятница

			Химих	Химический состав			
Название блюл и пролуктов	Macca				Энерг.	Витамины	No.
	порции (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	ценность (ккал)	D	рецептуры
		<b>3ABTPAK</b>	2				
Каша гречневая молочная	180/200	5,75	5,12	18,38	145.20	0.91	4
Кофейный напиток с молоком	175/200	2,85	2,41	14,36	91,00	1.17	91
Хлеб пшеничный	25/30	3,86	0,35	25,15	120,00	3.86	8
Масло сливочное порционное	5	0,04	3,63	0,07	33,00	0.00	4
<b>UTOFO B 3ABTPAK:</b>		12,50	11,51	57,96	389,20	5,94	
		2 3ABTPAK	- N				
Молоко кипяченое	150/150	80,9	5,4	10,07	113	2.73	18
Сушка фабричная	20/20	3	2,4	37,5	93	0	9
HTOFO 3A 2 3ABTPAK:		80,6	7,80	47,57	206,00	2.73	
		ОБЕД					
Огущы свежие	30/30	0,00	0,00	2,00	11,00	13.8	7
Суп "Харчо" с мясом тптицы	200/250	4,97	6,19	21,3	152,84	6	42
Биточки рыбные запеченые	08/09	12,08	3,92	8,21	116,00	0.26	43
Пюре картофельное	140/160	3,06	4,80	20,44	138,60	18,34	44
Компот из сухофруктов	180/200	0,46	0,02	27,76	113,00	0,40	10
Хлеб ржаной	30/45	3,30	0,00	16,70	86,70	00,00	П
ИТОГО В ОБЕД:		23,87	15,53	96,41	618,14	41,80	
	УПЛОТ	УПЛОТНЕННЫЙ Г	ПОЛДНИК				
Капуста тушеная с мясом	150/170	3,75	99'9	17,25	144,00	29,97	45
Чай с сахаром	180/200	90,0	0,02	66,6	40,00	0,03	14
Булочка домашняя	09/09	7,28	12,52	53,92	358,00	90.0	46
Хлеб пшеничный	15/20	3,86	0,35	25,15	120,00	3,86	3
итого в полдник:		14,95	19,55	106,31	662,00	33,92	
ВСЕГО В ДЕНЬ:		60,40	54,39	308,25	1 875,34	84.39	

День: Понедельник

*			•	2			
	2 %		AHMH	Аимический состав			
Название блюд и продуктов	Macca		O.A.	, y	Энергиен	Витамины	No.
	порции (г)	Белки (г)	жиры (г)	Углеводы (г)	ность (ккап)	Ü	рецептуры
		3ABTPAK			(NRG)		
Каша "Дружба" молочная	180/200	8,14	89.6	38.39	273.00	1 46	47
Кофейный напиток с молоком	175/200	2,85	2,41	14.36	91.00	1.17	14
Хлеб пшеничный	25/30	3,86	0.35	25.15	120.00	3.86	3 10
Масло сливочное порционное	S	0,04	3.63	0.07	33.00	00.0	0 <
ИТОГО В ЗАВТРАК:		14,89	16,07	77.97	517.00	6.49	+
*		23ABTPAK			20612	7.60	
Компот из лимона	180/200	0,45	0,1	33.99	138.60	12.9	48
Печенье фабричное	25	0,7	0.8	18.6	85	(in)	10
MTOFO 3A 2 3ABTPAK:		1,15	06'0	52.59	223.60	12.90	
		ОБЕД			226	2611	
Огурцы свежие	30/30	0,00	0,00	2,00	11,00	13,8	7
Суп картофельный с вермишелью на м/6	200/250	2,69	2,84	17,14	104,75	8,25	49
Капуста тушеная	02/09	4,5	3,2	15,4	66	17	50
Пюре картофельное	02/09	3,06	4,8	20,44	138.6	18 34	51
Котлета мясная	02/09	8,86	5,98	39,91	248	0	52
Компот из сухофруктов	180/200	0,46	0.02	27.76	113	0.4	10
Хлеб ржаной	30/45	3,30	09.0	16.70	86.70	0.00	10
итого в обед:		22,87	17,44	139.35	801.05	57 79	11
	УПЛОТНЕННЫЙ	196	ПОЛДНИК		anti-	7,6,0	
Омлет натуральный	06	7,52	13,46	1,51	157.00	0.15	53
Кукуруза консервированная	20/35	1,00	00,00	5,00	26.00	2.20	13
чай с сахаром	180/200	90.0	0,02	66.6	40,00	0.03	14
Хлеб пшеничный	15/20	3,86	0,35	25,15	120,00	3.86	. "
груши свежие	95/95	0,40	0,30	10,30	96.80	5.00	54
итого в полдник:		12,84	14,13	51,95	439,80	11.24	,
ВСЕГО В ДЕНЬ:		51,75	48,54	321,86	1 981,45	88,42	
						The state of the s	The state of the s

День: **Вгорник** Возрастная категория: 1-3г., 3-7 лет

			Хими	Химический состав			
Ноэронно багот и польтор	Macca				Энерг.цен	Витамины	N.
пазвание олюд и продуктов	порции (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	ность (ккал)	O	рецептуры
		<b>3ABTPAK</b>					
Каша пшеничная молочная	180/200	4,40	4,06	26,99	162,00	0,70	55
Кофейный напиток с молоком	175/200	2,85	2,41	14,36	91,00	1,17	16
Хлеб пшеничный	25/30	3,86	0,35	25,15	120,00	3,86	3
Масло сливочное порционное	3	0,04	3,63	0,07	33,00	0,00	4
Сыр порционный	10/15	3,70	4,72	0,00	57,60	0,07	17
ИТОГО В ЗАВТРАК:		14,85	15,17	66,57	463,60	5,80	
		2 3ABTPAK					
Молоко кипяченое	150	80,9	4,8	10,07	113,00	2,73	18
Печенье фабричное	25	0,7	8,0	18,6	85,00	0	19
ИТОГО ЗА 2 ЗАВТРАК:		82,9	5,60	28,67	198,00	2,73	
		ОБЕД					
Сок фруктовый	150/150	_	0,2	20,2	92	4	20
Помидоры свежие	30/30	00,00	00,00	2,00	11,00	13,80	28
Щи из квашеной капусты со сметаной	200/250	1,74	4,89	8,48	84,75	10,29	56
Тефтели рыбные запеченые	120/120	12,08	3,92	8,21	911	0,26	57
Рис отварной	120/120	3,72	4,16	38,72	207	0	58
Компот из свежих яблок	180/200	0,16	0,16	23,88	09,76	1,72	5
Хлеб ржаной	30/45	3,30	09'0	16,70	86,70	0,00	11
итого в обед:		22,00	13,93	118,19	695,05	30,07	
	УПЛОТН	лотненный п	полдник				
Ватрушка с творогом	02/02	5,6	4,3	24,48	182,3	0,3	59
Яблоки свежие	92/92	0,40	0,40	9,80	44,00	10,00	26
Чай с сахаром	180/200	90,0	0,02	66'6	40,00	0,03	14
Хлеб пшеничный	15/20	3,86	0,35	25,15	120,00	3,86	3
итого в полдник:		9,92	5,07	69,42	386,30	14,19	
ВСЕГО В ДЕНЬ:	43-	53,55	39,77	282,85	1 742,95	52,79	

День: Среда

				Contract of the contract of th			
Название блюд и продуктов	Macca				Энерг.цен	Витамины	N <sub>o</sub>
	порции (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	ность (ккал)	C	рецептуры
		3ABTPAK	K				
Каша геркулесовая молочная	180/200	5,60	14,60	36,00	230,00	1,40	27
Кофейный напиток с молоком	175/200	2,85	2,41	14,36	91,00	1,17	16
Хлеб пшеничный	25/30	3,86	0,35	25,15	120,00	3.86	m
Масло сливочное порционное	S	0,04	3,63	0,07	33,00	0,00	4
ИТОГО В ЗАВТРАК:		12,35	20,99	75,58	474,00	6,43	
		2 3ABTPAK					
Кефир	150	3,2	4,8	6,15	84	90.0	09
Пряник фабричный	28/28	0,7	8,0	18,6	85	0	36
<b>UTOFO 3A 2 3ABTPAK:</b>		3,90	2,60	24,75	169,00	90.0	
45		ОБЕД					
Огурцы свежие	30/30	00,00	0,00	2,00	11,00	13.80	7
Суп гороховый с гренками на							
куринном бульоне	200/250	5,49	5,27	16,32	134,75	5,81	19
Котлета из курицы	70/80	12,64	13,14	13,46	223,00	0,67	62
Соус молочный	50	0,11	1,04	1,03	13,92	0000	39
Пюре картофельное	140/160	3,06	4.80	20,44	138,60	18,34	44
Компот из сухофруктов	180/200	0,46	0,02	27,76	113	0,4	10
Хлеб ржаной	30/45	3,30	09,0	16,70	86,70	0.00	=
итого в обед:		25,06	24,87	97,71	720,97	39,02	
	УПЛОТ	УПЛОТНЕННЫЙ	полдник				
Каша гречневая молочная	180/200	5,75	5,12	18,38	145,20	0,91	41
Чай с сахаром	180/200	90.0	0,02	66.6	40,00	0,03	14
Хлеб пшеничный	15/20	3,86	0,35	25,15	120,00	3,86	3
итого в полдник:		29,6	5,49	53,52	305,20	4,80	
ВСЕГО В ДЕНЬ:		86,08	56,95	251,56	1 669,17	50,31	

День: Четверг

			VHMHY	Химический состав			
Название блюл и продуктов	Macca	1			Энерг.цен	Витамины	N <sub>0</sub>
	порции (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	ность (ккал)	C	рецептуры
		3ABTPAK	I.K				
Каша ячневая молочная	180/200	4,53	5,28	30,59	188,00	0,70	63
Какао с молоком	175/200	3,67	3,19	15,82	107,00	1,43	2
Хлеб пшеничный	25/30	3,86	0,35	25,15	120,00	3,86	3
Масло сливочное порционное	0	0,04	3,63	0,07	33,00	0.00	4
Сыр порционный	10/15	3,70	4,72	00,00	57,60	0,07	17
NTOFO B 3ABTPAK:		15,80	17,17	71,63	505,60	90'9	
		23ABTPAK	2082				
Компот из лимона	180/200	0,45	0,1	33,99	138,60	12,9	48
Сушка фабричная	20/20	3	2,4	37,5	93,00	0	9
ИТОГО ЗА 2 ЗАВТРАК:		3,45	2,50	71,49	231,60	12.90	
		OPEI					
Сок фруктовый	150/150	-	0,2	20,2	92	4	20
Помидоры свежие	30	00,00	0,00	2,00	11,00	13,8	28
Борщ из свежей капусты	200/250	4,91	4,76	15,74	102,50	10,29	64
Печень тушеная в соусе с овощами	70/70	15,57	12,43	3,29	187	0,01	99
Макаронные изделия отварные с		72.0	1 63	46.31	700	C	93
маслом	120/150	10,0	7,00	16,04	177	0	00
Пампушка с чесноком	40	6,43	6,75	81,39	220,63	12,50	29
Компот из свежих яблок	180/200	0,16	0,16	23,88	09,76	1,72	5
Хлеб ржаной	30/45	3,30	09,0	16,70	86,70	0,00	11
итого в обед:		39,94	29,73	209,51	1 024,43	42,32	
	ГОПЛО	УПЛОТНЕННЫЙ	полдник				
Запеканка творожено-рисовая	120	14,73	9,94	18,93	224	0,19	89
Повидло	15/16	0,00	0,00	13,00	50,00	0,10	25
Чай с сахаром	180/200	90,0	0,02	66'6	40,00	0,03	14
Хлеб пшеничный	15/20	3,86	0,35	25,15	120,00	3,86	3
Яблоки свежие	92	0,40	0,40	08'6	44,00	10,00	26
итого в полдник:		19,05	10,71	76,87	478,00	14,18	
ВСЕГО В ДЕНЬ:		78,24	60,11	429,50	2 239,63	75,46	

День: Пятница

			Химич	Химический состав			
Название блюл и продуктов	Macca				Энерг.цен	Витамины	No.
GOLDAN H. HOURS ALL TO THE COLOR OF THE COLO	порции	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	ность (ккал)	C	рецептуры
		3ABTPAK			(www.i)		
Каша пшенная молочная	180/200	4,59	4,90	26,32	168,00	0,70	69
Кофейный напиток с молоком	175/200	2,85	2,41	14,36	91,00	1,17	16
Хлеб пшеничный	25/30	3,86	0,35	25,15	120,00	3,86	3
Масло сливочное порционное	S	0,04	3,63	0,07	33,00	000	4
итого в завтрак:		11,34	11,29	06'59	412,00	5,73	
	2	3ABTPAK	1995 1985				
Ряженка	150	3,2	4,8	6,15	84,00	90,0	35
Пряник фабричный	28/28	0,70	08'0	18,60	85,00	0,00	36
MTOFO 3A 2 3ABTPAK:		3,90	2,60	24,75	169,00	90,0	
		ОБЕД					
Помидоры свежие	30/30	0,00	00'0	2,00	11,00	13,80	28
Суп с фрикадельками	200/250	13,17	8,46	11,3	173,2	5,81	70
Котлета рыбная "любительская"	08/09	12,08	3,92	8,21	116,00	0,26	71
Пюре картофельное	140/160	3,06	4,80	20,44	138,60	18,34	44
Компот из сухофруктов	180/200	0,46	0,02	27,76	113,00	0,40	10
Хлеб ржаной	30/45	3,30	09'0	16,70	86,70	0,00	11
итого в обед:		32,07	17,80	86,41	638,50	38,61	
	VILLIOTH	УПЛОТНЕННЫЙ П	полдник				
Булочка с повидлом	90	12,43	12,75	81,39	440,63	12,50	72
Яйцо вареное	40	5,32	4,66	0,30	62,80	0,00	73
Чай с сахаром	180/200	0,06	0,02	66'6	40,00	0,03	14
Апельсины свежие	70	0,63	0,14	15,65	00'99	42,00	74
Хлеб пшеничный	15/20	3,86	0,35	25,15	120,00	3,86	3
итого в полдник:		22,30	17,92	132,48	729,43	58,39	
ВСЕГО В ДЕНЬ:		69,61	52,61	309,54	1 948,93	102,79	

Итого за 10 дней:

	Fourth (r)	Municipal (E)	Vergobour (E)	Энерг.цен.	Витамины
				(ккал)	C
-	75,29	44,46	285,03	1 781,05	35,58
2	62,07	73,70	313,61	2 172,15	67,26
3	48,44	58,32	254,49	1 589,50	52,35
4	68,19	61,14	311,19	2 070,77	48,39
5	60,40	54,39	308,25	1 875,34	84,39
9	51,75	48,54	321,86	1 981,45	88,42
7	53,55	39,77	282,85	1 742,95	52,79
8	50,98	56,95	251,56	1 669,17	50,31
6	78,24	60,11	429,50	2 239,63	75,46
10	19,69	52,61	309,54	1 948,93	102,79
Итого:	618,52	549,99	3 067,88	19 070,94	657,74
	61,85	55,00	306,79	1907,09	65,77

ВСЕГО в среднем в ДЕНЬ: