

г. Дербент

Зав. д/с №12 г.Дербент

С.Б.Пашабекова

Приём пищи	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С (мг)	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак								
	Оладьи с маслом и сахаром	80	6,48	10,032	4,024	227,392	0,5502	№=404,1=1101 рецептура блюд для дет.сада Москвы
	Чай с молоком	200	2,42	1,8	23,22	115,56	1,1332	№=868 =1101 рецептура блюд для детского сада Москвы
	Яйцо отварное	45	5,715	5,175	0,315	70,875	0	№= 213 Технологические карты 788 блюд для дет.сада Москвы
	Хлеб пшеничный	40	2,456	0,856	16,744	85,772	0	№147= Технологические карты 178 блюд Москвы
	Масло сливочное	7	5,81	0,07	0,07	52,36	0	№=149=Технологические карты 178 блюд Москвы
		372	22,881	44,373	1,6834			
2-ой Завтрак	Яблоко	100	0.4	0.4	9,8	47	10	№144=Технологические карты 178 блюд Москвы
Обед	Суп крестьянский с крупой	200	8	5,98	6,32	130,44	50	№=769=1101 рецептура блюд для дет.сада Москвы
	Тефтели мясные	70	10,93	9,45	4,26	147,86	0,84	№=286=Технологические карты 788 блюд Москвы
	Капуста тушёная	100	1,98	3.71	9,49	79	16,37	№ 132= Технологические карты 788 блюд Москвы
	Хлеб пшеничный	70	4,298	1,498	29,302	150,101	0	№ 147= Технологические карты 178 блюд Москвы
	Кисель плод .ягодный	200	0,24	0,12	27,52	112	48,8	№381=Технологические карты 178 блюд Москвы
		640	25,448	20,758	76,892	619,401	116,01	
Уплотнённый полдник								
	Молоко стерилизованное	200	5,6	6,4	8,2	112	1,2	№ 131 = Технологические карты 178 блюд Москва
	Пряники детские	35	2,2645	2,87	23,908	130,55	0,004	№493=Технологические карты 788 блюд Москвы
	Каша гречневая молочная жидкая	200	6,98	10,42	25	222,38	0,9	№66=Технологические карты 178 блюд Москвы
	Хлеб пшеничный	40	2,456	0,856	16,744	85,772	0	№147= Технологические карты 178 блюд Москвы
		475	17,3005	20,546	73,852	550,702	2,104	
Итого за	первый день	1587	66,0295	58,637	204,917	1769,062	129	

День -2-вторник

Приём пищи	Наименование блюда	Масса порции(г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С (мг)	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак								
	Каша пшённая молочная жидкая	200	6,76	10,42	25,86	224,94	0,9	№70=Технологические карты 178 блюд Москва
	Хлеб пшеничный	40	2,456	0,856	16,744	85,772	0	№147=Технологические карты 178 блюд Москва
	Масло сливочное	10	8,3	0,1	0,1	74,8	0	№149= Технологические карты 178 блюд Москва
	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	4,8	4,8	21,96	147,84	0,9	№129= Технологические карты 178 блюд Москва
		450	22,316	16,176	64,664	533,352	1,8	
2-ой Завтрак	Банан	100	0,5	1,5	21	96	10	№156= Технологические карты 178 блюд Москва
Обед								
	Салат из моркови с яблоками	60	0,516	3,132	4,722	49,14	4,17	№40= Технологические карты 788 блюд Москва
	Рассольник на мясном бульоне со сметаной	250	4,225	2,375	15,3	118,425	9,125	№34= Технологические карты 178 блюд Москва
	Голубцы ленивые	200	17,68	11,36	25,06	273,34	25,04	№298= Технологические карты 788 блюд Москва
	Компот из сухофруктов	200	1,04	0	26,96	107,44	0,8	№126= Технологические карты 178 блюд Москва
	Хлеб пшеничный	70	4,298	1,498	29,302	150,101	0	№147= Технологические карты 178 блюд Москва
		780	27,759	18,365	101,344	698,446	39,135	
Уплотнённый полдник								
	Пирожок с яблоком	60	3,9	6,408	22,452	173,688	0,5031	№143= Технологические карты 178 блюд Москва
	Молоко стерилизованное витаминизированное	200	5,6	6,4	8,2	112	1,2	№131= Технологические карты 178 блюд Москва
	Макароны запечённые с сыром	150	6,87	6,78	28,68	203,22	0,03	№207= Технологические карты 788 блюд Москва
	Хлеб пшеничный	40	2,456	0,856	16,744	85,772	0	№147= Технологические карты 178 блюд Москва
		450	18,826	20,444	76,076	574,68	1,7331	
Итого за	второй день	1780	69,401	56,485	263,084	1902,478	52,6681	

День-3-среда

Приём пищи	Наименование блюда	Масса порции(г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С (мг)	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак								
	Каша рисовая молочная жидкая	200	6,04	9,96	31,32	239,34	0,9	№72=Технологические карты 178 блюд Москва
	Хлеб пшеничный	40	2,456	0,856	16,744	85,772	0	№147=Технол. карты 178 блюд Москва
	Масло сливочное	10	8,3	0,1	0,1	74,8	0	№149=Технол. карты 178 блюд Москва
	Какао – напиток на молоке	200	6,2	6,4	22,36	169,82	1,08	№120=Технол. карты 178 блюд Москва
		450	22,316	16,176	64,664	533,352	1,8	
2-ой Завтрак	Апельсин	100	0,2	0,9	8,1	43	60	№ 145- Технол. Карты 178 блюд Москва
Обед								
	Салат из свеклы	40	0,56	2,43	3,34	37,56	3,8	№ 33 = Технол. карты 788 блюд Москва
	Суп фасолевый	200	5,76	0,68	19,16	118,6	6,78	№ 47=Технол. карты 178 блюд Москва
	Котлета мясная							№ =Технол. карты блюд Москва
	Пюре картофельное	150	3,255	4,68	8,04	123,9	3,135	№ 58 = Технол. карты 178 блюд Москва
	Хлеб пшеничный	70	4,298	1,498	29,302	150,101	0	№147=Технол. карты 178 блюд Москва
	Сок фруктовый или овощной	100	0,5	0,1	10,1	46	2	№ 134= Технол. карты 178блюд Москва
		620	23,973	22,973	70,014	623,161	41,515	
Уплотнённый полдник								
	Печенье витаминизированное	40	8,2	4,6	26,4	188	0	№ 151=Технол. карты 178 блюд Москва
	Кисломолочный напиток	200	5,6	6,4	8,2	118	1,4	№ 123= Технол. карты 123 блюд Москва
	Творожно-манная запеканка	150	20,49	13,56	14,88	271,995	0,405	№ 81= Технол. карты 178 блюд Москва
	Чай с сахаром	200	12	3,06	13	49,28	6	№ 136= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Хлеб пшеничный	40	2,456	0,856	16,744	85,772	0	№147= Технолог.карты178 блюд Москва
		630	48,75	28,48	79,23	713,05	7,891	
Итого за	третий день	1790	87,62	69,18	227,77	1874,14	111,30	

День -4-четверг

Приём пищи	Наименование блюда	Масса порции(г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность(ккал)	Витамины С (мг)	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак								
	Каша овсяная молочная жидкая	200	6,7	9,8	27,1	223	0,24	№130= Технолог. карты 213 блюд Москва
	Омлет натуральный	50	3,925	4,53	1,605	62,465	0,9	№79= Технол.карты 178 блюд Москва
	Какао - напиток на молоке	200	6,2	6,4	22,36	169,82	1,08	№120= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Сыр порционный	10	2,6	2,68	0	35,2	0,28	№29= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Хлеб пшеничный	40	2,456	0,856	16,744	85,772	0	№147= Технолог.карты 178 блюд Москва
		500	21,881	24,266	67,257	576,257	2,5	
2-ой Завтрак	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	10	№144= Технолог.карты 178 блюд Москва
Обед								
	Борщ с капустой и картофелем	200	1,46	3,92	10,2	82	8,22	№57= Технолог.карты 788 блюд Москва
	Сметана	10	0,27	1	0,39	11,9	0,05	Сметана=Справочник продуктов ДООУ (сборник №2) Продукты питания ДООУ
	Вермишель с маслом	100	3,9	4,1	20,84	138,25	0	№77= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Котлета рыбная	65	14,5275	2,0215	3,874	88,8095	0,403	№88= Технолог. карты 178 блюд Москва
	Хлеб пшеничный	70	4,298	1,498	29,302	150,101	0	№147= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Кисель витаминизированный	200	0	0	19,6	80	30	№122= Технолог.карты 178 блюд Москва
		645	24,4555	12,5395	84,206	551,0605	38,673	
Уплотнённый полдник								
	Кисломолочный напиток	200	5,6	6,4	8,2	118	1,4	№123= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Ватрушка с творогом	60	6,288	6,54	19,866	172,38	0,03	№140= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Каша гречневая рассыпчатая с маслом или сахаром	130	7,436	5,018	33,384	205,478	0	№165= Технолог.карты 788блюд Москва
	Хлеб пшеничный	40	2,456	0,856	16,744	85,772	0	№147= Технолог.карты 178 блюд Москва
		430	21,78	18,82	78,20	581,63	1,43	
Итого за	четвёртый день	1675	68,52	56,03	239,47	1755,95	52,61	

День -5-пятница

Приём пищи	Наименование блюда	Масса порции(г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С (мг)	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак								
	Каша из пшена и риса мол.жи («Дружба»)	200	6,32	10,18	26,34	223,16	0,9	№68=Технолог.карты 178 блюд Москва
	Кисло - молочный напиток с сахаром	200	5,44	6,4	13,94	138,4	1,36	№124= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Масло сливочное	10	8,3	0,1	0,1	74,8	0	№149=Технолог.карты178 блюд Москва
	Хлеб пшеничный	40	2,456	0,856	16,744	85,772	0	№147=Технолог.карты 178 блюд Москва
		450	22,52	17,55	57,13	522,14	2,26	
2-ой Завтрак	Апельсин	75	0,15	0,675	6,075	32,25	45	№145= Технолог.карты 178 блюд Москва
Обед								
	Салат зелёный с огурцами и помидорами	70	0,924	2,835	1,96	37,051	0	№635= 1101 рецептура блюд для д/с Москва
	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	13,175	6,55	18,825	176,85	10,7315	№776= 1106 рецептура блюд для д/с Москвы
	Каша гречневая рассыпчатая	100	5,82	1,53	0,63	154,71	0	№296 =1101 рецептура блюд Москва
	с маслом сливочным	3	2,49	0,03	0,03	22,44	0	№149 = Технолог.карты 178 блюд Москва
	Хлеб пшеничный	70	4,298	1,498	29,302	150,101	0	№ 147= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Компот из яблок	180	0,144	0,144	21,492	87,84	1,548	Компот из свежих плодов (1 вариант)№372
		743	34,859	21,281	77,916	765,149	12,4335	
Уплотнённый полдник								
	Вафли (фабричного произ-ва)	30	0,876	0,999	23,25	106,251	0	№152= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Чай с сахаром	200	12	3,06	13	49,28	6	№136= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Суп молочный с макаронными изд.	200	6,6	9	20,64	187,04	0,9	№35= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Хлеб пшеничный	40	2,456	0,856	16,744	85,772	0	№147= Технолог.карты 178 блюд Москва
		470	21,94	13,92	73,64	428,35	0,9	
Итого за	пятый день	1738	79,457	53,407	214,749	1747,874	66,5935	

День-6 – понедельник

Приём пищи	Наименование блюда	Масса порции(г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С (мг)	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак								
	Каша овсяная молочная жидкая	200	6,7	9,8	27,1	223	0,24	№130= Технолог.карты 213 блюд (ДОУ)
	Хлеб пшеничный	40	2,456	0,856	16,744	85,772	0	№147= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Чай с сахаром	200	12	3,06	13	49,28	6	№136= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Масло сливочное	10	8,3	0,1	0,1	74,8	0	№149= Техноог.карты 178 блюд Москва
	Сыр порционный	10	2,6	2,68	0	35,2	0,28	№29= Технолог.карты 178 блюд Москва
		460	32,06	16,5	56,95	468,06	6,52	
2-ой Завтрак	Банан	100	0,5	1,5	21	96	10	№156= Технолог.карты 178 блюд Москва
Обед	Винегрет	100	1,61	5,19	8,4	91,51	11	№2= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Суп крестьянский с крупой	200	8	5,98	6,32	130,44	7,7386	№769= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Пельмени	120	12,348	7,284	21,108	199,608	0,228	№440= Технолог.карты 788 блюд Москва
	Сметана	10	0,27	1	0,39	11,9	0,05	Справочник продуктов ДОУ (сборник №2) Продукты питания ДОУ
	Хлеб пшеничный	70	4,298	1,498	29,302	150,101	0	№147= Технолог.карты 178 блюд Москва
		500	26,526	20,952	65,52	583,559	19,0166	
Уплотнённый полдник								
	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	4,8	4,8	21,96	147,84	0,9	№129= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Печенье витаминизированное	40	8,2	4,6	26,4	188	0	№151= Технолог. карты 178 блюд Москва
	Картофель отварной, запечённый с маслом	100	2,36	2,85	15,33	115,63	10,84	№57 =Технолог.карты 178 блюд Москва
	Хлеб пшеничный	40	2,456	0,856	16,744	85,772	0	№147 = Технолог.карты 178 блюд Москва
		380	4,32	2,21	11,08	105,41	0,84	
Итого за	шестой день	1440	76,90	52,06	223,90	1684,86	47,28	

День-7- вторник

Приём пищи	Наименование блюда	Масса порции(г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С (мг)	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак								
	Омлет с зелёным горошком	80	5,624	11,696	4,664	146,464	0,616	№219 =Технолог. карты 788 блюд Москва
	Чай сладкий с молоком	200	3,12	3,24	17,7	109,28	0,66	№138= Технолог. карты 178 блюд Москва
	Хлеб пшеничный	40	2,456	0,856	16,744	85,772	0	№147=Технологические карты 178 блюд Москва
		320	11,20	15,8	39,11	341,52	1,28	
2-Завтрак	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	10	№144= Технологические карты 178 блюд Москва
		420	11,6	16,192	48,908	388,516	11,276	
Обед								№145=Технологические карты 178 блюд Москва
	Суп овощной на курином бульоне	250	4,3	0,625	10,45	76,5	17,925	№41=Технолог.карты 178 блюд Москва
	Голубцы с мясами рисом	160	13,504	8,512	20,032	210,672	20,032	№297=Технолог.карты 788 блюд Москва
	со сметанным соусом	30	0,423	1,5	1,761	22,23	0,012	№354= Технолог.карты 788 блюд Москва
	Отвар шиповника	200	0,54	0,22	15,72	75,76	160	№133= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Хлеб пшеничный	70	4,298	1,498	29,302	150,101	0	№147= Технолог.карты 178 блюд Москва
		710	23,065	12,355	77,265	535,263	197,969	
Уплотнённый полдник								
	Молоко стерилизованное витаминизированное	200	5,6	6,4	8,2	112	1,2	№131= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Булочка домашняя	80	5,824	10,016	43,136	286,4	0	№469= Технолог.карты 788 блюд Москва
	Каша пшённая молочная жидкая	250	8,45	13,025	32,325	281,175	1,125	№70 = Технолог.карты 178 блюд Москва
	Чай с сахаром	200	12	3,06	13	49,28	6	№136=Технолог.карты 178 блюд Москва
	Хлеб пшеничный	40	2,456	0,856	16,744	85,772	0	№147= Технолог. карты 178 блюд Москва
		770	22,906	16,941	62,069	416,227	7,125	
Итого за	седьмой день	1900	68,995	61,904	239,578	1738,406	217,57	

День-8-среда

Приём пищи	Наименование блюда	Масса порции(г)	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность(ккал)	Витамины С (мг)	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак								
	Яйцо отварное куриное	47	6,11	5,64	4,7	73,79	0	№150=Технолог.карты 178 блюд Москва
	Масло сливочное	10	8,3	0,1	0,1	74,8	0	№149= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Хлеб пшеничный	40	2,456	0,856	16,744	85,772	0	№147= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Какао-напиток на молоке	200	6,2	6,4	22,36	169,82	1,08	№120= Техноог.карты 178 блюд Москва
		297	23,066	12,996	43,904	404,182	1,08	
2-ой Завтрак								
	Апельсин	100	0,2	0,9	8,1	43	60	№145= Технолог.карты блюд Москва
Обед								
	Салат из моркови с растительным маслом	40	0,484	2,836	3,876	42,368	1,304	№17=Технолог.карты 178 блюд Москва
	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	7,62	3,56	12,46	128,04	6,9554	№775=1101 рецептура блюд для д/с Москва
	Гренки	30	4,56	0,48	29,16	142,8	0	№49= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Рис отварной	150	3,57	6	0,33	188,82	0	№194=1101рецептура блюд для д/с Москва
	Котлеты рыбные паровые	65	16,4775	0,5785	4,2055	81,8415	0	№89= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Кисель витаминизированный	200	0	0	19,6	80	30	№122= Техноог.карты 178 блюд Москва
	Хлеб пшеничный	70	4,298	1,498	29,302	150,101	0	№147= Технолог.карты 178 блюд Москва
		755	37,0095	14,9525	98,9335	813,9705	38,2594	
Уплотнённый полдник								
	Напиток яблочный	180	0,072	0,072	23,508	91,17	0,8514	№547=1101 рецептура блюд для д/с Москва
	Ватрушка с повидлом	60	0,678	1,206	18,12	90,24	0	№445.2=1101 рецептура блюд для д/с Москва
	Рагу из овощей с маслом	200	5,14	11,92	9,16	193,42	9,3654	№293=1101 рецептура блюд для д/с Москва
	Хлеб пшеничный	40	2,456	0,856	16,744	85,772	0	№147=Технолог.карты 178 блюд Москва
		480	8,35	14,06	67,54	460,61	10,5562	
Итого за	восьмой день	1632	68,6215	42,9025	218,4695	1721,7545	109,5562	

День-9-четверг

Приём пищи	Наименование блюда	Масса порции(г)	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность(ккал)	Витамины С (мг)	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак								
	Пудинг рисовый	150	6,285	10,125	39,945	277,695	0,51	№76=Технолог.карты 178 блюд Москва
	Масло сливочное	7	5,81	0,07	0,07	52,36	0	№149=Технолог.карты 178 блюд Москва
	Хлеб пшеничный	40	2,456	0,856	16,744	85,772	0	№147= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Кисломолочный напиток	200	5,6	6,4	8,2	118	1,4	№123= Технолог.карты 178 блюд Москва
		397	20,151	17,451	64,959	533,827	1,91	
2-ой Завтрак	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	10	№144= Технолог.карты 178 блюд Москва
Обед								
	Салат из капусты белокочанной с растительным маслом	50	0,95	5,04	3,94	65,11	24,17	№12= Технологические карты 178 блюд Москвы
	Суп гороховый вегетарианский	200	5,72	0,48	16,12	101,88	4,26	№37=Технолог. карты 178 блюд Москва
	Тефтели из рыбы	70	8,148	3,122	5,6224	81,676	0,595	№92= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Соус томатный	33	0,4059	0,99	3,2241	23,4993	0,7293	№119= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Вермишель с маслом	100	3,9	4,1	20,84	138,25	0	№77= Технолог.карты 178блюд Москва
	Сок фруктовый или овощной	100	0,5	0,1	10,1	46	2	№134= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Хлеб пшеничный	70	4,298	1,498	29,302	150,101	0	№147= Технолог.карты 178 блюд Москва
Уплотнённый полдник								
	Булочка домашняя	80	5,824	10,016	43,136	286,4	0	№469= Технолог. карты 788 блюд Москва
	Чай с сахаром	200	12	3,06	13	49,28	6	№136= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Плов из риса с курагой	150	3,615	4,77	42,66	229,08	0,48	№74= Технолог.карты 178блюд Москва
	Хлеб пшеничный	40	2,456	0,856	16,744	85,772	0	№147= технолог.карты 178 блюд Москва
		470	23,90	18,71	115,54	650,532	6,48	
Итого за	девятый день	1590	68,38	51,89	279,45	1837,88	50,15	

День -10-пятница

Приём пищи	Наименование блюда	Масса порции(г)	Пищевые вещества(г)			Энергетические ценность(ккал)	Витамины С (мг)	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак								
	Каша манная молочная жидкая	200	6	8,2	29,3	215	0,22	№132= Технолог.карты 213 блюд Москва
	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	4,8	4,8	21,96	147,84	0,9	№129= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Хлеб пшеничный	40	2,456	0,856	16,744	85,772	0	№147= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Масло сливочное	10	8,3	0,1	0,1	74,8	0	№149=Технолог.карты 178 блюд Москва
2-ой Завтрак	Банан	100	0,5	1,5	21	96	10	№156= Технолог.карты 178 блюд Москва
		550	22,056	15,456	89,104	619,412	11,12	
Обед								
	Салат из капуста и сл.перца	40	0,532	2,828	1,612	34,22	27,908	№11= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Борщ на мясном бульоне со сметаной	250	3,85	2,175	6,775	81,225	12,475	№30= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Жаркое по-домашнему	200	10,62	10,6	19,4	243,74	4,1	№96=Технолог.карты 178 блюд Москва
	Компот из сухофруктов	200	1,04	0	26,96	107,44	0,8	№133= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Хлеб пшеничный	70	4,298	1,498	29,302	150,101	0	№147= Технолог.карты 178 блюд Москва
		760	20,34	17,101	84,049	616,726	45,283	
Уплотнённый полдник								
	Бифидок классический с сахаром	200	5,6	6,4	7,2	112		Бифидок классический= Уточнённый справочник калорийности продуктов
	Хлеб пшеничный	40	2,456	0,856	16,744	85,772	0	№147= Технолог.карты 178 блюд Москва
	Запеканка рисовая с творогом	150	9,105	7,47	49,86	303	0,075	№189 =Технолог.карты 788 блюд Москва
		390	17,17	14,73	73,81	500,78	0,075	
Итого за	десятый день	1700	59,56	47,29	246,96	1736,91	56,48	
Итого за	весь период		713,49	549,79	2358,35	17769,32	893,21	
Среднее значение за период			71,349	54,979	235,835	1776,932	89,321	