



**КАРАР**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

« 02 » март 2020й

№ 518

« 02 » март 2020г.

**Об утверждении единого меню для лагерей труда и отдыха**

В соответствии с требованиями поручения Главы Республики Башкортостан Р.Ф.Хабирова от 25 апреля 2019 года (протокол №7 совещания «Час образования»), в целях сохранения здоровья, организации сбалансированного рационального питания обучающихся и реализации на территории муниципального района Бирский район Республики Башкортостан единой государственной политики при организации питания Администрация муниципального района Бирский район Республики Башкортостан **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить единое меню для лагерей труда и отдыха, согласно приложению.
2. Руководителям общеобразовательных учреждений муниципального района Бирский район Республики Башкортостан при организации горячего питания руководствоваться единым меню для лагерей труда и отдыха.
3. Контроль над исполнением настоящего постановления возложить на исполняющего обязанности заместителя главы администрации муниципального района Бирский район Республики Башкортостан Басырова А.Р.

Глава администрации

А.В. Талалов



Приложение  
к постановлению администрации  
муниципального района Бирский район  
Республики Башкортостан  
от «22» 08 2020 г. № 518

«Утверждаю»  
Директор лагеря  
МБОУ СОШ \_\_\_\_\_ г. Бирска

\_\_\_\_\_  
(ФИО) (подпись)  
« 22 » 20 \_\_\_\_\_ г

## Меню для лагеря труда и отдыха

г.Бирск, 2020

**День первый.**

Ссылка в соответствии со сборником технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания  
ООО фирма "Партнер" 2014 г.

№ порций	Наименование блюда	Масса порции г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность ккал	Минеральные элементы			Витамины			№ тех. карт
			Б.г	Ж.г	У.г		Са	Mg	Fe	B1, г	B2, г	С, г	
	Завтрак												
1	Каша рисовая молочная вязкая	150/5	4,33	6	30,08	192,5	105,29	30,22	0,49	0,06	0,14	0,45	25
2	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	96,8	9,1	11,9	0,7	0,06	0,03	0	
3	Чай с сахаром	200	0,1	0,1	9,1	35	39,4	24,94	0,84	0,02	0,05	0,4	59
	<b>Итого за завтрак</b>		<b>7,67</b>	<b>6,5</b>	<b>58,7</b>	<b>324,3</b>	<b>153,79</b>	<b>67,06</b>	<b>2,03</b>	<b>0,14</b>	<b>0,22</b>	<b>0,85</b>	
	Обед												
1	Борщ с капустой и картофелем с говядиной и сметаной	250/10/10	1,7	5	11,6	97	28,94	20,97	0,95	0,04	0,04	7,94	4
2	Плов из курицы	200	19,04	23,7	31,55	418,88	11,31	9,07	0,92	0,07	0,02	0	18
3	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,1	32,4	121	14,52	8,5	0,92	0,07	0,21	0,29	2
4	Хлеб	40	3,24	0,4	19,52	96,8	9,1	11,9	0,7	0,06	0,03	0	
	<b>Итого за обед</b>		<b>24,48</b>	<b>29,2</b>	<b>95,07</b>	<b>733,68</b>	<b>63,97</b>	<b>60,44</b>	<b>3,49</b>	<b>0,24</b>	<b>0,3</b>	<b>8,23</b>	
	<b>Итого за день</b>		<b>32,15</b>	<b>35,7</b>	<b>153,77</b>	<b>1057,98</b>	<b>217,76</b>	<b>117,5</b>	<b>5,52</b>	<b>0,38</b>	<b>0,52</b>	<b>9,08</b>	

День второй.

Ссылка в соответствии со сборником технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО фирма "Парт-ер" 2014 г.

№ порция	Наименование блюда	Масса порции г.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность ккал	Минеральные элементы			Витамины			№ техн. рецептурной карты	
			Б.г.	Ж.г.	У.г.		Са	Mg	Fe	B1, г.	B2, г.	С, г.		
	Завтрак													
1	Каша пшеничная молочная жидкая	150/15	5,45	6,12	26,7	178,46	117,0	31,04	1,81	0,12	0,16	0,46	194	311
2	Хлеб	40	3,24	0,4	19,52	96,8	9,1	11,9	0,7	0,06	0,03	0		
3	Чай с молоком	200	1,4	1,4	11,2	61	53,05	6,08	0,06	0,01	0,06	0,25	55	548
	<b>Итого за завтрак</b>		<b>10,09</b>	<b>7,92</b>	<b>67,42</b>	<b>336,26</b>	<b>180,06</b>	<b>49,93</b>	<b>2,37</b>	<b>0,19</b>	<b>0,25</b>	<b>0,72</b>		
	Обед													
1	Суп с лапшой домашней и курицей	250/10	6,9	5,89	20,4	165,1	28,94	20,97	0,95	0,04	0,04	7,94	1	132
2	Биточки из говядины	60	19	23,77	31,55	418,88	20,43	37,66	1,71	0,055	0,088	0,61	88	374
3	Каша гречневая рассыпчатая	160/10	10,4	6,6	45,4	288	16,86	159,54	5,47	0,31	0,16	0	76	699
4	Соус томатный	30	0,4	1,3	2	21	1,74	2,68	0,12	0,01	0,01	0,82	58	4
5	Чай с сахаром	200	0,1	0,1	9,1	35	39,4	24,94	0,84	0,02	0,05	0,4	59	638
6	Хлеб	40	3,24	0,4	19,52	96,8	9,1	11,9	0,7	0,06	0,03	0		
	<b>Итого за обед</b>		<b>40,04</b>	<b>38,26</b>	<b>127,97</b>	<b>1024,78</b>	<b>116,49</b>	<b>257,69</b>	<b>9,79</b>	<b>0,495</b>	<b>0,378</b>	<b>9,77</b>		
	<b>Итого за день</b>		<b>50,13</b>	<b>46,18</b>	<b>185,39</b>	<b>1361,04</b>	<b>296,55</b>	<b>307,62</b>	<b>12,16</b>	<b>0,685</b>	<b>0,628</b>	<b>10,49</b>		

День третий.

Ссылка в соответствии со сборником технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания  
ООО Фирма "Партнер" 2014 г.

№ порционной тары	Наименование блюда	Масса порции г.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность ккал	Минеральные элементы			Витамины			№ техн. рецептурной карты	
			Б, г.	Ж, г.	У, г.		Са	Mg	Fe	В1, г.	В2, г.	С, г.		
	Завтрак													
1	Каша пшеничная молочная жидкая	150/5	5,45	6,7	25,7	185,16	113,4	39,84	1,03	0,16	0,14	0,46	24	311
2	Хлеб	40	3,24	0,4	19,52	96,6	8,1	11,9	0,7	0,08	0,03	0		
3	Какао с молоком	200	3,1	3,2	19,4	115	105,36	20,11	0,52	0,02	0,12	0,15	53	693
	<b>Итого за завтрак</b>		<b>11,79</b>	<b>10,3</b>	<b>64,62</b>	<b>396,96</b>	<b>227,86</b>	<b>71,65</b>	<b>2,25</b>	<b>0,24</b>	<b>0,29</b>	<b>0,61</b>		
	Обед													
1	Суп крестьянский с крупой с говядиной и сметаной	250/10/10	2,1	5,1	12,4	105	23,32	17,18	0,64	0,04	0,03	0,8	3	20
2	Соус жилованный	55/5	8,3	17,39	1,2	199,5	34,56	17,72	0,76	0,03	0,05	0,47	33	124
3	Макаронные изделия отварные	180/10	6,6	4,7	39,4	230	11,31	9,07	0,92	0,07	0,02	0	17	452
4	Чай с сахаром	200	0,1	0,1	9,1	35	39,4	24,94	0,84	0,02	0,05	0,4	59	638
5	Хлеб	40	3,24	0,4	19,52	96,6	8,1	11,9	0,7	0,08	0,03	0		
	<b>Итого за обед</b>		<b>20,34</b>	<b>27,69</b>	<b>81,62</b>	<b>666,3</b>	<b>117,68</b>	<b>80,81</b>	<b>3,55</b>	<b>0,22</b>	<b>0,18</b>	<b>8,87</b>		
	<b>Итого за день</b>		<b>32,13</b>	<b>37,99</b>	<b>146,24</b>	<b>1063,26</b>	<b>345,54</b>	<b>152,46</b>	<b>6,11</b>	<b>0,46</b>	<b>0,47</b>	<b>9,48</b>		

День четвертый.

Ссылка в соответствии со сборником технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО фирма "Партнер" 2014 г.

№ порция	Наименование блюда	Масса порции г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность ккал	Минеральные элементы			Витамины			№ рецептурной карты	
			Б.г.	Ж.г.	У.г.		Са	Mg	Fe	B1, г.	B2, г.	С, г.		
	Завтрак													
1	Каша молочная Артек	150/5	6,03	6,03	30,83	202,76	97,52	30,5	1,77	0,12	0,13	0,37	27	311
2	Хлеб	40	3,24	0,4	19,52	96,8	9,1	11,9	0,7	0,06	0,03	0		
3	Чай с сахаром	200	0,1	0,1	9,1	35	30,4	24,94	0,84	0,02	0,05	0,4	59	838
	<b>Итого за завтрак</b>		<b>9,37</b>	<b>6,53</b>	<b>59,45</b>	<b>334,56</b>	<b>146,02</b>	<b>67,34</b>	<b>3,31</b>	<b>0,2</b>	<b>0,21</b>	<b>0,77</b>		
	Обед													
1	Расольник Ленинградский с говяжьей и сметаной	250/10/10	2,1	5,2	15,4	119	15,05	22,5	0,84	0,08	0,05	6,7	6	139
2	Рыба тушеная в томате с овощами	75	13,6	5,8	2,55	108	15,1	20,83	0,49	0,11	0,09	1,27	60	374
3	Каша рисовая рассыпчатая	180/10	5,3	4,7	44,1	240	5,48	28,94	0,62	0,04	0,03	0	19	297
4	Чай с сахаром	200	0,1	0,1	9,1	35	38,4	24,94	0,84	0,02	0,05	0,4	59	638
5	Хлеб	40	3,24	0,4	19,52	96,8	9,1	11,9	0,7	0,06	0,03	0		
	<b>Итого за обед</b>		<b>24,34</b>	<b>16,2</b>	<b>90,47</b>	<b>598,8</b>	<b>84,13</b>	<b>110,11</b>	<b>3,49</b>	<b>0,31</b>	<b>0,25</b>	<b>8,37</b>		
	<b>Итого за день</b>		<b>33,71</b>	<b>22,73</b>	<b>149,92</b>	<b>933,36</b>	<b>230,15</b>	<b>177,45</b>	<b>6,8</b>	<b>0,51</b>	<b>0,46</b>	<b>9,14</b>		

День пятый.

Ссылка в соответствии со сборником технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО фирма "Партнер" 2014 г.

№ порций	Наименование блюда	Масса порции г.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность ккал	Минеральные элементы			Витамины		№ техн. карт	№ рецептурной карт	
			Б, г	Ж, г	У, г		Ca	Mg	Fe	B1, г	B2, г			C, г
	Завтрак													
1	Каша манная молочная вязкая	150/5	5,4	7,2	26,8	194	114,4	17,03	0,38	0,06	0,14	0,46	64	302
2	Кофейный напиток на молоке	200	1,4	1,4	12,5	66	51,37	5,62	0,04	0,01	0,06	0,08	5	648
3	Хлеб	40	3,24	0,4	19,52	96,8	9,1	11,9	0,7	0,06	0,03	0		
	<b>Итого за завтрак</b>		<b>10,04</b>	<b>9</b>	<b>58,82</b>	<b>356,80</b>	<b>174,87</b>	<b>34,55</b>	<b>1,12</b>	<b>0,13</b>	<b>0,23</b>	<b>0,56</b>		
	Обед													
1	Суп гороховый с говядиной	250/10	7,9	4,3	31,5	199	32,23	39,84	2,3	0,22	0,08	4,66	63	413
2	Котлеты куриные	60	7,56	6,3	6,24	113,4	18	13,31	1,61	0,02	0,08	0	18	332
3	Пюре картофельные	180/10	3,7	5,9	24	166	42,72	34,08	1,24	0,14	0,12	12,45	2	665
4	Соус томатный	30	0,4	1,3	2	21	1,74	2,68	0,12	0,01	0,01	0,82	250	738
5	Чай с сахаром	200	0,1	0,1	9,1	35	39,4	24,94	0,84	0,02	0,05	0,4	59	639
6	Хлеб	40	3,24	0,4	19,52	96,8	9,1	11,9	0,7	0,06	0,03	0		
	<b>Итого за обед</b>		<b>22,9</b>	<b>18,3</b>	<b>92,36</b>	<b>631,2</b>	<b>143,19</b>	<b>126,75</b>	<b>6,81</b>	<b>0,47</b>	<b>0,37</b>	<b>18,33</b>		
	<b>Итого за день</b>		<b>32,94</b>	<b>27,3</b>	<b>151,18</b>	<b>988,00</b>	<b>318,06</b>	<b>161,3</b>	<b>7,93</b>	<b>0,6</b>	<b>0,6</b>	<b>18,89</b>		

**День шестой.**

Ссылка в соответствии со сборником технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания.  
 ООО Фирма "Партнер", 2014 г.

№ порций	Наименование блюда	Масса порции г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность ккал	Минеральные элементы			Витамины		№ тех. карт		
			Б.г.	Ж.г.	У.г.		Са	Mg	Fe	B1, г.	B2, г.		С, г.	
<b>Завтрак</b>														
1	Каша молочная Дружба	150/5	4,69	6,37	24,72	175,11	94,15	27,41	0,59	0,8	0,12	0,32	195	311
2	Хлеб	40	3,24	0,4	19,52	96,8	9,1	11,9	0,7	0,06	0,03	0		
3	Чай с молоком	200	1,4	1,4	11,2	61	53,06	6,09	0,06	0,01	0,06	0,26	55	648
	<b>Итого за завтрак</b>		<b>9,33</b>	<b>8,17</b>	<b>55,44</b>	<b>332,91</b>	<b>156,32</b>	<b>45,4</b>	<b>1,35</b>	<b>0,87</b>	<b>0,21</b>	<b>0,58</b>		
<b>Обед</b>														
1	Щи с говядиной и сметаной	250/10/10	2,34	4,42	6,62	79,25	11,61	7,18	0,41	0,02	0,03	0,6	8	148
2	Рагу овощное с мясом	150	14,73	16,96	10,5	201,7	26,95	31	1,91	0,07	0,1	7,89	88	131
3	Хлеб	40	3,24	0,4	19,52	96,8	9,1	11,9	0,7	0,06	0,03	0		
4	Чай с сахаром	200	0,1	0,1	9,1	35	39,4	24,94	0,84	0,02	0,05	0,4	59	638
	<b>Итого за обед</b>		<b>20,41</b>	<b>21,9</b>	<b>45,74</b>	<b>412,75</b>	<b>86,06</b>	<b>75,02</b>	<b>3,86</b>	<b>0,17</b>	<b>0,21</b>	<b>8,89</b>		
	<b>Итого за день</b>		<b>29,74</b>	<b>30,07</b>	<b>101,18</b>	<b>745,66</b>	<b>242,38</b>	<b>120,42</b>	<b>5,21</b>	<b>1,04</b>	<b>0,42</b>	<b>9,47</b>		



аналогических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания

Масса порции г.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность ккал	Минеральные элементы			Витамины			№ техн. описаний карт	
	Б.г.	Ж.г.	У.г.		Са	Mg	Fe	В1, г.	В2, г.	С, г.		
150/5	4,33	6	30,08	192,5	105,29	30,22	0,49	0,06	0,14	0,45	26	302
40	3,24	0,4	19,52	96,8	9,1	11,9	0,7	0,06	0,03	0		
200	3,1	3,2	19,4	115	105,36	20,11	0,52	0,02	0,12	0,15	53	693
	<b>10,67</b>	<b>9,6</b>	<b>69</b>	<b>404,30</b>	<b>219,75</b>	<b>62,23</b>	<b>1,71</b>	<b>0,14</b>	<b>0,29</b>	<b>0,6</b>		
250/10	2,9	4,3	11,6	96	11,61	7,16	0,41	0,02	0,03	0,6	1	132
200	19,04	23,7	31,55	418,88	11,31	9,07	0,92	0,07	0,02	0	18	332
200	0,18	0	14,57	55,65	7,11	2,49	0,11	0,01	0	5,28	76	699
40	3,24	0,4	19,52	96,8	9,1	11,9	0,7	0,06	0,03	0		
	<b>25,06</b>	<b>28,4</b>	<b>77,24</b>	<b>667,33</b>	<b>39,13</b>	<b>30,64</b>	<b>2,14</b>	<b>0,16</b>	<b>0,08</b>	<b>5,88</b>		
	<b>35,73</b>	<b>38</b>	<b>146,24</b>	<b>1071,63</b>	<b>258,88</b>	<b>92,87</b>	<b>3,85</b>	<b>0,3</b>	<b>0,37</b>	<b>6,48</b>		

День восьмой.

Ссылка в соответствии со сборником технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО фирма "Партнер" 2014 г.

№ порядков	Наименование блюда	Масса порции г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность ккал	Минеральные элементы			Витамины			№ рецептурной карт	
			Б.г.	Ж.г.	У.г.		Ca	Mg	Fe	В1, г.	В2, г.	С, г.		
	Завтрак													
1	Суп молочный с макаронными изделиями	150/5	4,4	4,16	15,92	116,4	108,48	14,4	0,32	0,05	0,01	0,52	27	311
2	Хлеб	40	3,24	0,4	19,52	96,6	8,1	11,9	0,7	0,06	0,03	0		
3	Кофейный напиток на молоке	200	1,4	1,4	12,5	66	51,37	5,62	0,04	0,01	0,06	0,08	5	648
	<b>Итого за завтрак</b>		<b>9,04</b>	<b>5,96</b>	<b>47,94</b>	<b>281,20</b>	<b>168,95</b>	<b>31,92</b>	<b>1,06</b>	<b>0,12</b>	<b>0,1</b>	<b>0,6</b>		
	Обед													
1	Борщ с капустой и картофелем с говядиной и сметаной	250/10/10	1,7	5	11,6	97	28,94	20,97	0,95	0,04	0,04	7,94	4	132
2	Биточки из говядины	60	19	23,77	31,55	418,86	20,43	37,66	1,71	0,055	0,088	0,61	88	374
3	Салат томатный	30	0,4	1,3	2	21	1,74	2,88	0,12	0,01	0,01	0,82	250	738
4	Макаронные изделия отварные	180/10	5,53	3,94	33,01	192,7	11,31	9,07	0,92	0,07	0,02	0	17	462
5	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,1	32,4	121	14,62	8,5	0,92	0,07	0,21	0,29	2	665
6	Хлеб.	40	3,24	0,4	19,52	96,6	9,1	11,9	0,7	0,06	0,03	0		
	<b>Итого за обед</b>		<b>30,37</b>	<b>34,51</b>	<b>130,08</b>	<b>947,38</b>	<b>86,14</b>	<b>90,78</b>	<b>5,32</b>	<b>0,305</b>	<b>0,398</b>	<b>9,66</b>		
	<b>Итого за день</b>		<b>39,41</b>	<b>40,47</b>	<b>178,02</b>	<b>1228,58</b>	<b>255,09</b>	<b>122,7</b>	<b>6,38</b>	<b>0,425</b>	<b>0,498</b>	<b>10,26</b>		

День девятый.

Ссылка в соответствии со сборником технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО фирма "Партнер" 2014 г.

№ порций	Наименование блюда	Масса порции г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность ккал	Минеральные элементы			Витамины			№ рецептурной карт
			Б, г	Ж, г	У, г		Са	Mg	Fe	B1, г	B2, г	С, г	
	Завтрак												
1	Каша манная молочная вязкая	150/5	5,4	7,2	26,8	194	114,4	17,03	0,38	0,06	0,14	0,48	84
2	Хлеб	40	3,24	0,4	19,52	96,8	9,1	11,9	0,7	0,06	0,03	0	
3	Чай с сахаром	200	0,1	0,1	9,1	35	39,4	24,94	0,84	0,02	0,05	0,4	59
	<b>Итого за завтрак</b>		<b>8,74</b>	<b>7,7</b>	<b>55,42</b>	<b>325,80</b>	<b>162,9</b>	<b>53,87</b>	<b>1,92</b>	<b>0,14</b>	<b>0,22</b>	<b>0,88</b>	
	Обед												
1	Суп крестьянский с крупой с говядиной и сметаной	250/10/10	2,1	5,1	12,4	105	23,32	17,18	0,64	0,04	0,03	8	3
2	Биточки из говядины	60	19	23,77	51,55	418,88	20,43	37,66	1,71	0,055	0,088	0,61	88
3	Каша гречневая рассыпчатая	150/5	6,71	5,7	38,04	241,3	14,14	133,67	4,59	0,26	0,5	0	76
4	Соус томатный	30	0,4	1,3	2	21	1,74	2,68	0,12	0,01	0,01	0,82	250
5	Хлеб	40	3,24	0,4	19,52	96,8	9,1	11,9	0,7	0,06	0,03	0	
6	Чай с сахаром	200	0,1	0,1	9,1	35	39,4	24,94	0,84	0,02	0,05	0,4	59
	<b>Итого за обед</b>		<b>33,56</b>	<b>36,37</b>	<b>112,61</b>	<b>917,98</b>	<b>108,13</b>	<b>228,03</b>	<b>8,59</b>	<b>0,445</b>	<b>0,708</b>	<b>9,83</b>	
	<b>Итого за день</b>		<b>42,29</b>	<b>44,07</b>	<b>168,03</b>	<b>1243,78</b>	<b>271,03</b>	<b>281,9</b>	<b>10,51</b>	<b>0,585</b>	<b>0,928</b>	<b>10,71</b>	

День десятый.

Ссылка в соответствии со сборником технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО фирма "Партнер" 2014 г.

№ порций	Наименование блюда	Масса порции г.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность ккал	Минеральные элементы			Витамины			№ техн. рецептурной карты	
			Б.г.	Ж.г.	У.г.		Са	Mg	Fe	B1, г.	B2, г.	C, г.		
	Завтрак													
1	Омлет	120/5	11,7	18,1	2,1	218	80,02	13,44	2	0,05	0,36	0,17	84	218
2	Хлеб	40	3,24	0,4	18,52	96,8	9,1	11,9	0,7	0,06	0,03	0		
3	Чай с молоком	200	1,4	1,4	11,2	61	53,06	6,09	0,06	0,01	0,06	0,26	55	548
	<b>Итого за завтрак</b>		<b>16,34</b>	<b>19,9</b>	<b>32,82</b>	<b>375,80</b>	<b>142,18</b>	<b>31,43</b>	<b>2,76</b>	<b>0,12</b>	<b>0,45</b>	<b>0,43</b>		
	Обед													
1	Рассольник Ленинградский с говядиной и сметаной	250/10/10	2,1	5,2	15,4	119	15,05	22,5	0,84	0,08	0,05	0,7	6	139
2	Тефтели из говядины с рисом	60/30	6,89	6,75	8,02	147,75	8,87	13,29	0,57	0,02	0,04	0,35	33	462
3	Пюре картофельные	180/10	5,7	5,9	24	168	42,72	34,08	1,24	0,14	0,12	12,45	2	685
4	Чай с сахаром	200	0,1	0,1	9,1	35	39,4	24,94	0,84	0,02	0,05	0,4	59	638
5	Хлеб	40	3,24	0,4	19,52	96,8	9,1	11,9	0,7	0,06	0,03	0		
	<b>Итого за обед</b>		<b>18,03</b>	<b>21,35</b>	<b>76,04</b>	<b>584,55</b>	<b>115,14</b>	<b>106,71</b>	<b>4,19</b>	<b>0,32</b>	<b>0,29</b>	<b>19,9</b>		
	<b>Итого за день</b>		<b>34,37</b>	<b>41,25</b>	<b>108,86</b>	<b>940,35</b>	<b>267,32</b>	<b>138,14</b>	<b>6,95</b>	<b>0,44</b>	<b>0,74</b>	<b>20,33</b>		

Управляющая делами

О.В.Князева