

Согласовано

Директор МОБУ СОШ № 20

Утверждаю

Индивидуальный предприниматель

Бондаренко И.К



Е.В. Шутова

декабрь 2022г.

И.К. Бондаренко



И.К. Бондаренко

декабрь 2022г.

Примерное двухнедельное меню по организации бесплатного горячего питания, обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования 1-4 классы с 7-11 и с 12 лет и старше (Завтраки)

г. Таганрог 2022

Завтрак Осень-Зима (7-11 лет) 72 рубля

1 неделя понедельник															
Дни	№ Рецептуры	Прием пищи,наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества г			Энергитическая ценность(ккалл)	Витамины(мкг)				Минеральные вещества (мкг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	№ 29	Сосиска отварная	55	6,1	6,5	0,35	143,5	0,11	0,01	0,1	0,22	19,25	87,5	11	1,2
Д	№ 257	Каша гречневая вязкая с маслом	150	16,5	9,8	45,5	246,3	0,73	0,51	35,5	1,36	34	196	34	11,39
е	№ 37,60,26,33, 73,74,75,80,81, 482,пр.	Овощи по сезону(осень-зима) (овощи отварные,тушеные,соленые, икра овощная,овощи консервированные,салаты)	70	3,1	3,56	7,4	56,1	0,21	6,23	1,4	4,13	21,5	136	18,2	6,82
ь	№ 22	Масло сливочное	10	0,2	4,3	0,1	74,8	0,15	0,21	50,5	0,2	1,8	156	0,05	1,155
пр	№ 628	Пастила	25	1		20	81	0,01	0,69	5	2,5	21	11	7	1,6
пр		Чай с сахаром	200	0	0	14	42,2	0,1	0,8	0	0,2	68,3	182	29,8	1,3
пр		Хлеб йодированный	30	2,7	1	14,7	79,5	0,16	23	0,11	0,066	78	30,9	7,5	1,08
		Итого:	540	29,6	25,2	102,05	723,4	1,5	31	92,6	8,676	243,9	799	108	24,545

1 неделя вторник															
Дни	№ Рецептуры	Прием пищи,наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества г			Энергитическая ценность(ккалл)	Витамины(мкг)				Минеральные вещества (мкг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
2	№ 161	Суп молочный с вермишелью	200	5,6	4,8	37,6	135,5	0,04	0,6	40	0,4	161,4	48,7	20,2	0,41
Д	№ 642	Какао с молоком	200	6,2	5,8	34	184	0,33	75	1,55	0,2	35	1,66	44,8	28
е	№ 23	Сыр Российский	10	3,8	4,8	0	60	0,02	0,27	0,11	3,78	6,48	5,4	5,4	1,4
н	пр	Фрукты свежие (яблоко,банан,апельсин,груша)	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	25,5	9	2,2
ь	пр	Хлеб йодированный	30	2,7	1	14,7	79,5	0,16	23	0,11	0,066	78	30,9	7,5	1,08
пр		Печенье	25	2	3,33	9,5	30,45	0,16	22,3	7,8	0,912	36,63	23	131	4,03
		Итого:	565	20,7	20,1	105,6	536,45	0,7	131	54,6	5,558	333,5	135	218	37,12

1 неделя среда															
Дни	№ Рецептуры	Прием пищи,наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества г			Энергитическая ценность(ккалл)	Витамины(мкг)				Минеральные вещества (мкг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
3	№ 461	Биточки рубленные из мяса птицы	90	11,3	10,7	12,97	103,75	0,05	10,7	0,1	0,145	49,8	54,6	26,1	1,225
Д	№ 469	Макароны отварные с маслом	150	6	5,54	33	191,2	0,61	0	0	2,278	17,63	92,5	10,3	1,039
е	№ 37,60,26,33, 73,74,75,80,81, 482,пр.	Овощи по сезону(осень-зима) (овощи отварные,тушеные,соленые, икра овощная,овощи консервированные,салаты)	60	3,1	3,56	7,4	56,1	0,21	6,23	1,4	4,13	21,5	136	18,2	6,82
ь	№ 637	Кофейный напиток с молоком	200	1,33	1,5	24,5	114,2	0,02	0,27	0,11	3,78	6,48	5,4	5,4	1,4
пр		Пастила	25	1		20	81	0,01	0,69	5	2,5	21	11	7	1,6
пр		Хлеб йодированный	30	2,7	1	14,7	79,5	0,16	23	0,11	0,066	78	30,9	7,5	1,08
		Итого:	555	25,4	22,3	112,57	625,75	1,1	41	6,72	12,9	194,4	330	74,5	13,164

Завтрак Осень-Зима (7-11 лет)

1 неделя четверг

Дни	№ Рецептуры	Прием пищи,наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества г			Энергитическая ценность(ккалл)	Витамины(мкг)				Минеральные вещества (мкг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
4	№ 297	Запеканка творожно-рисовая со сметаной	200/15	13,2	12,1	36,5	325,5	0,15	0,6	90	0,715	154,23	114	88,7	1,615
Д	пр	Хлеб йодированный	30	2,7	1	14,7	79,5	0,16	23	0,11	0,066	78	30,9	7,5	1,08
е	№ 22	Масло сливочное	10	0,2	4,3	0,1	74,8	0,15	0,21	50,5	0,2	1,8	156	0,05	1,155
н	№ 628	Чай с сахаром	200	0	0	14	42,2	0,1	0,8	0	0,2	68,3	182	29,8	1,3
ь	№ 37,60,26,33, 73,74,75,80,81, 482,пр.	Овощи по сезону(осень-зима) (овощи отварные,тушеные,соленые, икра овощная,овощи консервированные,салаты)	60	3,1	3,56	7,4	56,1	0,21	6,23	1,4	4,13	21,5	136	18,2	6,82
		Итого:	525	19,2	21	72,7	578,1	0,8	31	142	5,311	323,8	618	144	11,97

1 неделя пятница

Дни	№ Рецептуры	Прием пищи,наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества г			Энергитическая ценность(ккалл)	Витамины(мкг)				Минеральные вещества (мкг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
5	№ 422	Тефтели из говядины	90	8,95	11,1	15,5	206,6	0,1	1,3	46,4	1,5	17,56	17,9	119	1
Д	№ 472	Пюре картофельное	150	4,2	6,1	26	192,1	0,18	22,3	76,6	2,9	44,6	76,5	38,7	1,442
е	№ 37,60,26,33, 73,74,75,80,81, 482,пр.	Овощи по сезону(осень-зима) (овощи отварные,тушеные,соленые, икра овощная,овощи консервированные,салаты)	60	3,1	3,56	7,4	56,1	0,21	6,23	1,4	4,13	21,5	136	18,2	6,82
н	№ 629	Чай с лимоном	200	0	0	14	42,2	0,1	0,8	0	0,2	68,3	182	29,8	1,3
ь	пр	Пастила	25	1		20	81	0,01	0,69	5	2,5	21	11	7	1,6
	пр	Хлеб йодированный	30	2,7	1	14,7	79,5	0,16	23	0,11	0,066	78	30,9	7,5	1,08
		Итого:	555	20	21,8	97,6	657,5	0,8	54	130	11,3	251	454	220	13,242

Завтрак Весна-Лето (7-11 лет)

1 неделя понедельник

Дни	№ Рецептуры	Прием пищи,наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества г			Энергитическая ценность(ккалл)	Витамины(мкг)				Минеральные вещества (мкг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	№ 29	Сосиска отварная	55	6,1	6,5	0,35	143,5	0,11	0,01	0,1	0,22	19,25	87,5	11	1,2
Д	№ 257	Каша гречневая вязкая с маслом	150	16,5	9,8	45,5	246,3	0,73	0,51	35,5	1,36	34	196	34	11,39
е	№ 40,36,26,33,	Овощи по сезону (весна-лето)	60	3,1	3,56	7,4	56,1	0,21	6,23	1,4	4,13	21,5	136	18,2	6,82
н	24,73,74,75,пр	(свежие огурцы и помидоры,икра овощная в													
ь		ассортименте,салаты из капусты,овощей и фруктов)													
	№ 22	Масло сливочное	10	0,2	4,3	0,1	74,8	0,15	0,21	50,5	0,2	1,8	156	0,05	1,155
	№ 628	Чай с сахаром	200	0	0	14	42,2	0,1	0,8	0	0,2	68,3	182	29,8	1,3
	пр	Пастила	25	1		20	81	0,01	0,69	5	2,5	21	11	7	1,6
	пр	Хлеб йодированный		2,7	1	14,7	79,5	0,16	23	0,11	0,066	78	30,9	7,5	1,08
		Итого:	500	29,6	25,2	102,05	723,4	1,5	31	92,6	8,676	243,9	799	108	24,545

1 неделя вторник

Дни	№ Рецептуры	Прием пищи,наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества г			Энергитическая ценность(ккалл)	Витамины(мкг)				Минеральные вещества (мкг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
2	№ 161	Суп молочный с вермишелью	200	5,6	4,8	37,6	135,5	0,04	0,6	40	0,4	161,4	48,7	20,2	0,41
Д	№ 642	Какао с молоком	200	6,2	5,8	34	184	0,33	75	1,55	0,2	35	1,66	44,8	28
е	№ 23	Сыр Российский	10	3,8	4,4	0	60	0,02	0,1	43,2	0,1	132	114	5,25	0,15
н	пр	Фрукты свежие (яблоко,банан,апельсин,груша)	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	25,5	9	2,2
ь	пр	Хлеб йодированный	30	2,7	1	14,7	79,5	0,16	23	0,11	0,066	78	30,9	7,5	1,08
		Печенье	25	2	3,33	9,5	30,45	0,16	22,3	7,8	0,912	36,63	23	131	4,03
		Итого:	565	20,7	19,7	105,6	536,45	0,7	131	97,7	1,878	459	244	218	35,87

1 неделя среда

Дни	№ Рецептуры	Прием пищи,наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества г			Энергитическая ценность(ккалл)	Витамины(мкг)				Минеральные вещества (мкг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
3	№ 461	Биточки рубленные из мяса птицы	90	11,3	10,7	12,97	103,75	0,05	10,7	0,1	0,145	49,8	54,6	26,1	1,225
Д	№ 469	Макароны отварные с маслом	150	6	5,54	33	191,2	0,61	0	0	2,278	17,63	92,5	10,3	1,039
е	№ 40,36,26,33,	Овощи по сезону (весна-лето)	60	3,1	3,56	7,4	56,1	0,21	6,23	1,4	4,13	21,5	136	18,2	6,82
н	24,73,74,75,пр	(свежие огурцы и помидоры,икра овощная в													
ь		ассортименте,салаты из капусты,овощей и фруктов)													
	№ 637	Кофейный напиток с молоком	200	1,33	1,5	24,5	114,2	0,02	0,27	0,11	3,78	6,48	5,4	5,4	1,4
	пр	Пастила	25	1		20	81	0,01	0,69	5	2,5	21	11	7	1,6
	пр	Хлеб йодированный	30	2,7	1	14,7	79,5	0,16	23	0,11	0,066	78	30,9	7,5	1,08
		Итого:	555	25,4	22,3	112,57	625,75	1,1	41	6,72	12,9	194,4	330	74,5	13,164

2 неделя четверг

Дни	№ Рецептуры	Прием пищи,наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества г			Энергитическая ценность(ккалл)	Витамины(мкг)				Минеральные вещества (мкг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
4	№ 423	Тефтели из говядины	90	8,95	11,1	15,5	206,6	0,1	1,3	46,4	1,5	17,56	17,9	119	1
Д	№ 472	Пюре картофельное	150	4,2	6,1	26	192,1	0,18	22,3	76,6	2,9	44,6	76,5	38,7	1,442
е	№ 40,36,26,33, 24,73,74,75,пр	Овощи по сезону (весна-лето) (свежие огурцы и помидоры,икра овощная в ассортименте,салаты из капусты,овощей и фруктов)	60	3,1	3,56	7,4	56,1	0,21	6,23	1,4	4,13	21,5	136	18,2	6,82
н	пр	Пастила	25	1		20	81	0,01	0,69	5	2,5	21	11	7	1,6
ь	пр	Хлеб йодированный	30	2,7	1	14,7	79,5	0,16	23	0,11	0,066	78	30,9	7,5	1,08
	№ 628	Чай с сахаром	200	0	0	14	42,2	0,1	0,8	0	0,2	68,3	182	29,8	1,3
		Итого:	555	20	21,8	97,6	657,5	0,8	54	130	11,3	251	454	220	13,242

2 неделя пятница

Дни	№ Рецептуры	Прием пищи,наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества г			Энергитическая ценность(ккалл)	Витамины(мкг)				Минеральные вещества (мкг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
5	№ 278	Лапшевник с сгущенным молоком	200/15	14,1	13,1	38,4	314,86	0,14	0,55	91,2	0,815	154,5	116	89,6	1,715
Д	№ 22	Масло сливочное	10	0,2	4,3	0,1	74,8	0,15	0,21	50,5	0,2	1,8	156	0,05	1,155
е	№ 629	Чай с лимоном	200	0	0	14	42,2	0,1	0,8	0	0,2	68,3	182	29,8	1,3
н	пр	Хлеб йодированный	30	2,7	1	14,7	79,5	0,16	23	0,11	0,066	78	30,9	7,5	1,08
ь	№ 687	Плюшка сдобная с сахаром	50	3,8	4,4	28,2	147	0,86	0,1	24,4	0,454	18,9	36,5	21,3	1,62
		Итого:	505	20,8	22,8	95,4	658,36	1,4	25	166	1,735	321,5	521	148	6,87

ИП Бондаренко И.К.

Инженер-технолог Волков В.В.

Наименование: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания под редакцией В.Т. Лапшина 1997г;
сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания под редакцией Ф.Л. Марчука 1996 г.

Завтрак Осень-Зима (с 12 лет и старше)

1 неделя четверг

Дни	№ Рецептуры	Прием пищи,наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества г			Энергитическая ценность(ккалл)	Витамины(мкг)				Минеральные вещества (мкг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
4	№ 297	Залеканка творожно-рисовая со сметаной	200/15	13,2	12,1	36,5	325,5	0,23	0,88	115,5	1,25	175,6	137	105,5	2,15
Д	пр	Хлеб йодированный	30	2,7	1	14,7	79,5	0,16	23	0,108	0,066	78	30,9	7,5	1,08
е	№ 22	Масло сливочное	10	0,2	4,3	0,1	74,8	0,15	0,21	50,5	0,2	1,8	156	0,05	1,155
н	№ 628	Чай с сахаром	200	0	0	14	42,2	0,1	0,8	0	0,2	68,3	182	29,8	1,3
ь	№ 37,60,26,33, 73,74,75,80,81, 482,пр.	Овощи по сезону(осень-зима) (овощи отварные,тушеные,соленые, икра овощная,овощи консервированные,салаты)	100	3,4	3,7	6,5	40,2	0,21	2,8	0,61	4,1	17,1	195	13,25	7,4
Итого:			555	19,5	21,1	71,8	562,2	0,85	27,7	167	5,816	341	700	156	13,085

1 неделя пятница

Дни	№ Рецептуры	Прием пищи,наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества г			Энергитическая ценность(ккалл)	Витамины(мкг)				Минеральные вещества (мкг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
5	№ 422	Тефтели из говядины	100	8,95	11,1	15,5	206,6	0,1	1,3	46,4	1,5	17,65	17,9	119	1
Д	№ 472	Пюре картофельное	180	3,8	5,6	41,1	214,56	0,48	34,1	95,5	3,6	65,5	42,5	40,5	2,56
е	№ 37,60,26,33, 73,74,75,80,81, 482,пр.	Овощи по сезону(осень-зима) (овощи отварные,тушеные,соленые, икра овощная,овощи консервированные,салаты)	100	3,4	3,7	6,5	40,2	0,21	2,8	0,61	4,1	17,1	195	13,25	7,4
н	№ 629	Чай с лимоном	200	0	0	14	42,2	0,1	0,8	0	0,2	68,3	182	29,8	1,3
ь	пр	Хлеб йодированный	30	2,7	1	14,7	79,5	0,16	23	0,108	0,066	78	30,9	7,5	1,08
Итого:			640	18,85	24,5	91,8	583,06	1,05	62	143	9,466	247	469	210	13,34

1 неделя четверг

Дни	№ Рецептуры	Прием пищи,наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества г			Энергитическая ценность(ккалл)	Витамины(мкг)				Минеральные вещества (мкг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
4	№ 297	Запеканка творожно-рисовая со сметаной	200/15	13,2	12,1	36,5	325,5	0,15	0,6	90	0,715	154,23	114	88,7	1,615
Д	пр	Хлеб йодированный	30	2,7	1	14,7	79,5	0,16	23	0,11	0,066	78	30,9	7,5	1,08
е	№ 22	Масло сливочное	10	0,2	4,3	0,1	74,8	0,15	0,21	50,5	0,2	1,8	156	0,05	1,155
н	№ 628	Чай с сахаром	200	0	0	14	42,2	0,1	0,8	0	0,2	68,3	182	29,8	1,3
ь	№ 40,36,26,33, 24,73,74,75,пр	Овощи по сезону (весна-лето) (свежие огурцы и помидоры,икра овощная в ассортименте,салаты из капусты,овощей и фруктов)	60	3,1	3,56	7,4	56,1	0,21	6,23	1,4	4,13	21,5	136	18,2	6,82
Итого:			515	19,2	21	72,7	578,1	0,8	31	142	5,311	323,8	618	144	11,97

1 неделя пятница

Дни	№ Рецептуры	Прием пищи,наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества г			Энергитическая ценность(ккалл)	Витамины(мкг)				Минеральные вещества (мкг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
5	№ 422	Тефтели из говядины	90	8,95	11,1	15,5	206,6	0,1	1,3	46,4	1,5	17,56	17,9	119	1
Д	№ 472	Пюре картофельное	150	4,2	6,1	26	192,1	0,18	22,3	76,6	2,9	44,6	76,5	38,7	1,442
е	№ 40,36,26,33, 24,73,74,75,пр	Овощи по сезону (весна-лето) (свежие огурцы и помидоры,икра овощная в ассортименте,салаты из капусты,овощей и фруктов)	60	3,1	3,56	7,4	56,1	0,21	6,23	1,4	4,13	21,5	136	18,2	6,82
н	№ 629	Чай с лимоном	200	0	0	14	42,2	0,1	0,8	0	0,2	68,3	182	29,8	1,3
	пр	Пастила	25	1		20	81	0,01	0,69	5	2,5	21	11	7	1,6
	пр	Хлеб йодированный	30	2,7	1	14,7	79,5	0,16	23	0,11	0,066	78	30,9	7,5	1,08
Итого:			555	20	21,8	97,6	657,5	0,8	54	130	11,3	251	454	220	13,242

Завтрак Осень-Зима (с 12 лет и старше)

1 неделя понедельник

Дни	№ Рецептуры	Прием пищи,наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества г			Энергитическая ценность(ккалл)	Витамины(мкг)				Минеральные вещества (мкг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	№ 29	Сосиска отварная	55	6,1	6,5	0,35	143,5	0,11	0,01	0,1	0,22	19,25	87,5	11	1,2
Д	№ 257	Каша гречневая вязкая с маслом	180	6,8	6,9	40,3	221,1	0,26	0,18	41,1	0,315	21,35	90,8	13,1	1,32
е	№ 37,60,26,33,	Овощи по сезону(осень-зима)	100	3,4	3,7	6,5	40,2	0,21	2,8	0,61	4,1	17,1	195	13,25	7,4
н	73,74,75,80,81,	(овощи отварные,тушеные,соленые,													
ь	482,пр.	икра овощная,овощи консервированные,салаты)													
	№ 22	Масло сливочное	10	0,2	4,3	0,1	74,8	0,15	0,21	50,5	0,2	1,8	156	0,05	1,155
	№ 628	Чай с сахаром	200	0	0	14	42,2	0,1	0,8	0	0,2	68,3	182	29,8	1,3
	пр	Хлеб йодированный	30	2,7	1	14,7	79,5	0,16	23	0,108	0,066	78	30,9	7,5	1,08
		Итого:	575	19,2	22,4	120,5	601,3	0,99	27	92,4	5,101	206	742	74,7	13,455

1 неделя вторник

Дни	№ Рецептуры	Прием пищи,наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества г			Энергитическая ценность(ккалл)	Витамины(мкг)				Минеральные вещества (мкг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
2	№ 161	Суп молочный с вермишелью	250	8,7	7,8	41,15	265,5	0,12	1,1	54,4	0,78	215,5	64,1	30,15	0,74
Д	№ 642	Какао с молоком	200	6,2	5,8	34	184	0,33	75	1,55	0,2	35	1,66	44,8	28
е	№ 23	Сыр Российский	15	3,8	4,4	0	60	0,02	0,1	43,2	0,1	132	114	5,25	0,15
н	№ 1	Хлеб йодированный	30	2,7	1	14,7	79,5	0,16	23	0,108	0,066	78	30,9	7,5	1,08
ь	пр	Фрукты свежие яблоко,банан,апельсин,груша)	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	25,5	9	2,2
		Итого:	595	21,8	19,4	99,65	636	0,66	109	104	1,346	476	237	96,7	32,17

1 неделя среда

Дни	№ Рецептуры	Прием пищи,наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества г			Энергитическая ценность(ккалл)	Витамины(мкг)				Минеральные вещества (мкг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	№ 461	Биточки рубленые из мяса птицы	100	10,56	12,68	14,65	225,68	0,03	23,2	0,05	0,3	112	184	25,2	1,23
з	№ 469	Макароны отварные с маслом	180	5,1	5,5	28,5	184,2	0,6	0	0	1,95	12	87,5	7,5	0,75
Д	№ 37,60,26,33,	Овощи по сезону(осень-зима)	100	3,4	3,7	6,5	40,2	0,21	2,8	0,61	4,1	17,1	195	13,25	7,4
е	73,74,75,80,81,	(овощи отварные,тушеные,соленые,													
н	482,пр.	икра овощная,овощи консервированные,салаты)	200	1,33	1,5	24,5	114,2	0,02	0,27	0,108	3,78	6,48	5,4	5,4	1,4
ь	№ 637	Кофейный напиток с молоком	30	2,7	1	14,7	79,5	0,16	23	0,108	0,066	78	30,9	7,5	1,08
	пр	Хлеб йодированный													
		Итого:	610	23,09	24,38	88,85	643,78	0,99	26,1	0,83	9,896	114	319	33,7	10,63