Приложение № 2 к Техническому заданию

"СОГЛАСОВАНО":
Руководитель Заказчика
ектор МБОУ "Прогимназия № 63" _____/_____

"УТВЕРЖДАЮ":
Руководитель Исполнителя
Директор МУП "Комбинат питания" _____/Мишкарев А.Б./

Примерное десятидневное цикличное меню для организации бесплатного горячего питания обучающихся в МБОУ «Прогимназия № 63» для возрастной категории от 6,5 до 11 лет (завтрак) (не менее 20% суточного рациона)

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			**500**	**20,25**	**22,16**	**67,71**	**551,28**	**12,53**	**0,46**	**140,24**	**276,27**	**456,4**	**148,41**	**4,84**
Тефтели в соусе			120	10,1	13,6	6,5	188,8	11,13	0,22	120,6	22,19	121,55	26,26	1,4
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №462														
Тефтели (пром-ного пр-ва)*	108.00	108												
Масло растительное*	2.00	2												
Мука в/с*	1.35	1.35												
Морковь (очищенная)*	3.00	3												
Лук репчатый (очищенный)*	2.00	2												
Томатная паста*	3.00	3												
Сахар*	0.30	0.3												
Соль*	0.50	0.5												
Лавровый лист*	0.02	0.02												
Вода	27.00	27												
Укроп (сушеный)*	0.02	0.02												
Каша гречневая			150	3,02	2	33,3	163,28		0,16	19,6	10,08	131,85	91,35	3,02
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №508														
Крупа гречневая*	50.00	50												
Масло сливочное*	3.00	3												
Соль*	0.30	0.3												
Вода	120.00	120												
Кефир с сахаром			210	5,6	6,4	18,19	152,76	1,4	0,06	0,04	240	190	28	0,2
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №698														
Кефир*	207.00	200												
Сахар*	10.00	10												
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02		4	13	2,8	0,22
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20.00	20												
Итого:92 руб.				**20,25**	**22,16**	**67,71**	**551,28**	**12,53**	**0,46**	**140,24**	**276,27**	**456,4**	**148,41**	**4,84**

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			**500**	**20,22**	**21,33**	**88,59**	**627,21**	**18,5**	**0,37**	**183,04**	**301,2**	**482,6**	**107,8**	**3,92**
Батон с маслом сливочным и сыром			50	6,3	5,6	14,7	134,4	5,1	0,04	52,72	69,4	103,5	11,75	0,53
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №10														
Сыр*	15.15	15												
Масло сливочное*	10.00	10												
Батон "Молочный"*	25.00	25												
Каша молочная пшенная с курагой, со сливочным маслом			210	8,86	11,7	32,8	271,94	1,1	0,19	117,32	99,9	231,7	65,9	1,6
Сборник рецептур обучающимся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-8к-2020(7-11лет)														
Крупа пшено*	40.00	40												
Молоко цельное*	150.00	150												
Вода	20.00	20												
Курага*	8.00	8												
Сахар*	5.00	5												
Соль*	0.30	0.3												
Масло сливочное*	10.00	10												
Какао на цельном молоке (130/7/2)			200	3,08	3,6	11,91	92,36	1,3	0,04	13	120,5	100	15,6	0,14
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №693														
Какао*	2.00	2												
Молоко цельное*	130.00	130												
Сахар*	7.00	7												
Пастила фруктовая			15	0,15	0,1	20,3	82,7	11	0,05		3,15	1,65	1,05	0,6
Пастила фруктовая*	15.00	15												
Хлеб ржано- пшеничный			25	1,83	0,33	8,88	45,81		0,05		8,25	45,75	13,5	1,05
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	25.00	25												
Итого:92 руб.				**20,22**	**21,33**	**88,59**	**627,21**	**18,5**	**0,37**	**183,04**	**301,2**	**482,6**	**107,8**	**3,92**

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			**500**	**20,83**	**24,54**	**73,02**	**596,26**	**28,66**	**0,69**	**318,71**	**262,41**	**255,71**	**62,96**	**3,66**
Мясо тушеное в сметанном соусе			90	11,42	16,92	11,3	243,16	3,81	0,47	12,6	219,11	124,51	18,4	0,91
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №437														
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	59.00	59												
Масло растительное*	6.00	6												
Лук репчатый (очищенный)*	20.00	20												
Сметана*	20.00	20												
Мука в/с*	6.00	6												
Соль*	0.30	0.3												
Вода	30.00	30												
Лавровый лист*	0.02	0.02												
Укроп (сушеный)*	0.10	0.1												
Макароны отварные с овощами			150	4,7	6,9	26,5	186,9	2,01	0,07	304,2	18	50	18	0,9
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №516														
Макаронные изделия*	38.00	38												
Горошек зелёный*	12.31	8												
Томатная паста*	9.00	9												

Морковь (очищенная)*	21.00	21												
Лук репчатый (очищенный)*	20.00	20												
Масло сливочное*	12.00	12												
Соль*	0.50	0.5												
Вода	221.00	221												
Компот "Ягодка"			200	0,22	0,08	9,97	41,48	22,84	0,06	1,91	9,4	6,8	6,16	0,26
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №635														
Смесь ягод (вишня, смородина черная, клубника)*	25.00	25												
Сахар*	7.00	7												
Вода	180.00	180												
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	14,6	69,76		0,03		6	19,5	4,2	0,33
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	30.00	30												
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,19	0,4	10,65	54,96		0,06		9,9	54,9	16,2	1,26
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	30.00	30												
Итого:92 руб.				**20,83**	**24,54**	**73,02**	**596,26**	**28,66**	**0,69**	**318,71**	**262,41**	**255,71**	**62,96**	**3,66**

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			**592**	**22,83**	**19,35**	**92,48**	**635,39**	**279,11**	**0,26**	**149,63**	**297,44**	**384,19**	**74,18**	**10,26**
Котлета рыбная "Любительская" (минтай)			100	11,11	10,72	18,89	216,48	1,44	0,1	0,01	58,67	207,67	23,78	0,89
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №390														
Минтай филе п/ф*	68.00	68												
Морковь (очищенная)*	20.00	20												
Хлеб пшеничный*	8.00	8												
Лук репчатый (очищенный)*	7.00	7												
Молоко цельное*	10.00	10												
Меланж*	10.00	10												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	10.94	7												
Соль*	0.30	0.3												
Масло растительное*	3.50	3.5												
Картофель отварной			200	4,67	7,17	24,27	180,29	2,67	0,04	27,12	207,45	96,67	32,55	1,73
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №239														
Картофель (очищенный)*	205.50	205.5												
Масло сливочное*	7.60	7.6												
Соль*	0.50	0.5												
Напиток из плодов шиповника			200	0,85		14,4	61	275	0,02	122,5	15	4,25	4,25	6,25
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №705														
Шиповник*	20.00	20												
Сахар*	7.00	7												
Вода	185.00	185												
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02		4	13	2,8	0,22
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20.00	20												
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20.00	20												
Пряники			52	3,21	1,04	18,1	94,6		0,04		5,72	26		0,37
Пряник(пром.пр-во)*	52.00	52												
Итого:92 руб.				**22,83**	**19,35**	**92,48**	**635,39**	**279,11**	**0,26**	**149,63**	**297,44**	**384,19**	**74,18**	**10,26**

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			**605**	**20,69**	**16,68**	**67,16**	**490,82**	**6,63**	**0,18**	**140,33**	**266,8**	**416,86**	**63,68**	**6,18**
Омлет натуральный, с маслом сливочным			165	17,6	16,26	19,16	293,38	0,63	0,12	115,33	198	288,96	22,08	3,23
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №211														
Меланж*	128.00	128												
Молоко цельное*	48.00	48												
Масло растительное*	4.10	4.1												
Соль*	0.90	0.9												
Масло сливочное*	5.00	5												
Чай с сахаром			200			9,98	39,92				0,2			0,03
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №376														
Сахар*	7.00	7												
Чай*	2.00	2												
Вода	205.00	205												
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02		4	13	2,8	0,22
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20.00	20												
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20.00	20												
Сок фруктовый т/п			200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
Сок(т/п)*	200.00	200												
Итого:92 руб.				**20,69**	**16,68**	**67,16**	**490,82**	**6,63**	**0,18**	**140,33**	**266,8**	**416,86**	**63,68**	**6,18**

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			**500**	**24,36**	**19,54**	**74**	**569,3**	**15,14**	**0,23**	**167,15**	**262,13**	**400,15**	**62,9**	**2,84**
Чахохбили			110	11,26	3,8	7,81	110,48	13,74	0,07	123	5,83	147,95	23,1	1,54
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №493														
Гуляш куриный (пром. пр-ва)*	75.00	75												
Лук репчатый (очищенный)*	50.00	50												
Томатная паста*	14.00	14												
Мука в/с*	3.00	3												
Масло растительное*	2.50	2.5												
Соль*	0.30	0.3												
Лимонная кислота*	0.10	0.1												
Сахар*	0.50	0.5												
Вода	20.00	20												
Чеснок сушеный*	0.05	0.05												
Петрушка (сушеная)*	0.05	0.05												
Макароны отварные			150	5,2	9,1	33,4	236,3		0,07	44,11	10,3	42,7	7,6	0,77

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №516														
Макаронные изделия*	52.50	52.5												
Масло сливочное*	12.00	12												
Соль*	0.50	0.5												
Кефир с сахаром			210	5,6	6,4	18,19	152,76	1,4	0,06	0,04	240	190	28	0,2
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №698														
Кефир*	207.00	200												
Сахар*	10.00	10												
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	14,6	69,76		0,03		6	19,5	4,2	0,33
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	30.00	30												
Итого:92 руб.				**24,36**	**19,54**	**74**	**569,3**	**15,14**	**0,23**	**167,15**	**262,13**	**400,15**	**62,9**	**2,84**

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			**630**	**17,89**	**19,26**	**86,2**	**589,7**	**21,51**	**0,17**	**189,24**	**348,25**	**347,35**	**66,3**	**4,85**
Батон с маслом сливочным и сыром			50	6,3	5,6	14,7	134,4	5,1	0,04	52,72	69,4	103,5	11,75	0,53
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №10														
Сыр*	15.15	15												
Масло сливочное*	10.00	10												
Батон "Молочный"*	25.00	25												
Каша молочная рисовая с маслом сливочным			160	5,2	9,5	23,3	199,5	5,46	0,01	92,02	64,25	50,25	10,75	0,21
Лечебное питание детей в стационарах №6.3														
Крупа рис круглозерный*	30.00	30												
Молоко цельное*	100.00	100												
Сахар*	3.40	3.4												
Масло сливочное*	10.00	10												
Соль*	0.20	0.2												
Кофейный напиток на цельном молоке (4/10/150)			200	4,83	3,9	17,1	122,82	1,95	0,06	19,5	184	135	21	0,31
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №689														
Кофейный напиток*	4.00	4												
Молоко цельное*	150.00	150												
Сахар*	10.00	10												
Вода	60.00	60												
Сок фруктовый т/п			200	0,1		24	96,4	9	0,02	25	24	22	12	3
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
Сок(т/п)*	200.00	200												
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20.00	20												
Итого:92 руб.				**17,89**	**19,26**	**86,2**	**589,7**	**21,51**	**0,17**	**189,24**	**348,25**	**347,35**	**66,3**	**4,85**

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			**500**	**18,99**	**19,72**	**67,59**	**523,8**	**43,24**	**0,88**	**188,73**	**257,1**	**297,1**	**76,4**	**3,92**
Жаркое с мясом			260	15,8	19,1	38,57	389,38	11,7	0,8	186,2	237,5	240,5	56,8	2,4
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №111														
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	78.00	78												
Картофель (очищенный)*	160.00	160												
Лук репчатый (очищенный)*	30.00	30												
Морковь (очищенная)*	30.00	30												
Масло растительное*	5.00	5												
Томатная паста*	7.00	7												
Масло сливочное*	5.00	5												
Соль*	0.50	0.5												
Вода	25.00	25												
Лавровый лист*	0.05	0.05												
Укроп (сушеный)*	0.10	0.1												
Компот "Ягодно-фруктовый микс"			200	0,2	0,2	12,2	51,4	31,54	0,02	2,53	9	7	6	0,5
Сборник рецептур обучающимся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-4хн-2020 (7-11лет)														
Смесь ягод (яблоко, вишня, клубника)*	20.00	20												
Сахар*	7.00	7												
Вода	180.00	180												
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02		4	13	2,8	0,22
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20.00	20												
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20.00	20												
Итого:92 руб.				**18,99**	**19,72**	**67,59**	**523,8**	**43,24**	**0,88**	**188,73**	**257,1**	**297,1**	**76,4**	**3,92**

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			**330**	**16,29**	**11,32**	**47,62**	**357,52**	**24,32**	**0,12**	**8,06**	**33,64**	**182,1**	**37,72**	**3,2**
Котлета "Детская"			90	13	10,8	17,4	218,8	0,32	0,05	5	13,04	123,5	16,12	1,78
Лечебное питание детей в стационарах №2.6														
Масса фарша	106.00	106												
Говядина*	61.00	61												
Лук репчатый (очищенный)*	8.00	8												
Меланж*	3.00	3												
Хлеб пшеничный*	15.00	15												
Соль*	0.50	0.5												
Вода	20.40	20.4												
Масса п/ф	112.00	112												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	10.94	7												
Масло растительное*	2.00	2												
Капуста тушеная			200	4,2	4,6	19,88	137,72	33,13	0,06	137,3	109,34	81,63	35,25	1,58
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №534														
Капуста (очищенная)*	229.00	229												
Масло растительное*	2.50	2.5												
Морковь (очищенная)*	5.00	5												
Лук репчатый (очищенный)*	9.00	9												
Томатная паста*	15.00	15												
Мука в/с*	4.00	4												
Сахар*	2.50	2.5												
Соль*	0.40	0.4												
Петрушка (сушеная)*	0.10	0.1												

Вода	45.80	45.8												
Компот из черной смородины			200	0,3	0,1	13,4	55,7	24	0,01	3,06	10	9	8	0,4
Сборник рецептур обучающимся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-8хн-2020(7-11лет)														
Смородина чёрная (замороженная)*	20.00	20												
Сахар*	7.00	7												
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02		4	13	2,8	0,22
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20.00	20												
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20.00	20												
Итого:92 руб.				**16,29**	**11,32**	**47,62**	**357,52**	**24,32**	**0,12**	**8,06**	**33,64**	**182,1**	**37,72**	**3,2**

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			**505**	**20,33**	**17,76**	**76,92**	**548,84**	**290,8**	**0,23**	**411,5**	**230,95**	**322,7**	**95,8**	**8,87**
Рыба, тушенная в томате с овощами ШК			120	14,1	10,9	6,3	179,7	3,7	0,1	253	192,8	220,6	58,3	1,2
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №374														
Минтай филе п/ф*	86.00	86												
Морковь (очищенная)*	48.00	48												
Лук репчатый (очищенный)*	48.00	48												
Томатная паста*	6.00	6												
Масло растительное*	3.00	3												
Соль*	0.50	0.5												
Сахар*	0.50	0.5												
Лимонная кислота*	0.05	0.05												
Лавровый лист*	0.01	0.01												
Рис припущенный			150	3,7	6,6	28,2	187	1,1	0,04	36	16	83,2	29,4	0,6
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №305														
Крупа рис пропаренный*	40.00	40												
Масло сливочное*	5.00	5												
Соль*	0.30	0.3												
Напиток из плодов шиповника(8)			200	0,85		12,4	53	275	0,02	122,5	15	4,25	4,25	6,25
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №705														
Шиповник*	15.00	15												
Сахар*	7.00	7												
Вода	185.00	185												
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02		4	13	2,8	0,22
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20.00	20												
Пастила фруктовая			15	0,15	0,1	20,3	82,7	11	0,05		3,15	1,65	1,05	0,6
Пастила фруктовая*	15.00	15												
Итого:92 руб.				**20,33**	**17,76**	**76,92**	**548,84**	**290,8**	**0,23**	**411,5**	**230,95**	**322,7**	**95,8**	**8,87**