



МЕНЮ

4 марта 2024 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
МАКАРОНЫ С СЫРОМ масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, макаронные изделия высш. сорт, сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое	250	10	11,8	45	318
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, сахар песок, лимон	200	0,2		4,9	21
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	2,8	12,6	17,7	195
Итого		13	24,4	67,6	534
Цена					67-00
Обед					
МАРИНОВАННАЯ МОРКОВЬ маринованная морковь	80	0,8	7,6	5,9	93
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ картофель, соль йодированная, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	200	3,5	1,8	12	146
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ крупа рисовая длинный, грудка куриная, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	0,5	3,8	2,4	370
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая, аскорбиновая кислота	200			9,1	36
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,2	0,2	13,7	64
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	82
Итого		9,7	13,8	60,1	791
Всего		22,7	38,2	127,7	1325
Цена					78-00

Повар _____



МЕНЮ

4 марта 2024 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
МАКАРОНЫ С СЫРОМ масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, макаронные изделия высш. сорт, сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое	300	0,6	4,6	2,9	382
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, сахар песок, лимон	200	0,1		4,8	21
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	2,8	12,6	17,7	195
Итого		3,5	17,2	25,4	598
Цена					68-44
Обед					
МАРИНОВАННАЯ МОРКОВЬ маринованная морковь	100	1,4	3,9	4	56
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ картофель, соль йодированная, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	250	4,4	2,2	15,1	264
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ крупа рисовая длинный, грудка куриная, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	280	0,6	4,3	2,7	276
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая, аскорбиновая кислота	200			9,1	36
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	4	0,5	25,4	122
Итого		14	11,2	79,1	861
Всего		17,5	28,4	104,5	1459
Цена					84-90

Повар _____



МЕНЮ

5 марта 2024 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША "ДРУЖБА" соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое, крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок	230	8,3	16	41	332
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, джем из черной смородины	70	3,8	0,3	37,4	163
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности	200	3,9	3,1	11,9	89
Итого		16	19,4	90,3	584
Цена					67-00
Обед					
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ картофель, свекла, морковь красная, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый	80	1,2	3,2	7,1	62
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ соль йодированная, вермишель, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая	200	1,3	1,7	9,6	271
РЫБА, ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ соль йодированная, филе минтая, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое	100	19,1	5,2	3,7	135
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	150	4,4	10,5	23,7	202
КИСЕЛЬ ПЛОДОВОЯГОДНЫЙ кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, аскорбиновая кислота	200			21,9	87
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,2	0,2	13,7	64
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	82
Итого		33,1	21,3	99,1	901
Всего		49,1	40,7	189,4	1485
Цена					78-00

Повар _____



МЕНЮ

5 марта 2024 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША "ДРУЖБА" соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое, крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок	280	10,1	19,5	49,9	405
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, джем из черной смородины	70	3,8	0,3	37,4	163
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности	200	3,9	3,1	11,9	89
Итого		17,8	22,6	61,8	657
Цена					68-44
Обед					
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ картофель, свекла, морковь красная, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	100	1,5	4	8,9	77,4
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ соль йодированная, вермишель, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	250	1,6	2,1	12,1	285
РЫБА, ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ соль йодированная, филе минтая, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное	100	19,1	5,2	3,7	135
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	180	5,3	12,6	28,5	242
КИСЕЛЬ ПЛОДОВОЯГОДНЫЙ кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, аскорбиновая кислота	200			21,9	87
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	4	0,5	25,4	122
Итого		35,1	24,7	123,3	1055
Всего		52,9	47,3	185,1	1712
Цена					84-90

Повар _____



МЕНЮ

6 марта 2024 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КОТЛЕТА МЯСНАЯ В СОУСЕ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, хлеб пшеничный в/с, грудка куриная, соль йодированная, сухари панировочные	90	4,2	6,2	10,5	138
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая длинный, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	160	0,1	4,5	0,1	139
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
КАКАО С МОЛОКОМ какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	4	3,3	10,4	86
Итого		7,7	8,1	33,3	470
Цена					67-00
Обед					
САЛАТ-БАР масло подсолнечное рафинированное, кукуруза консервированная, огурцы маринованные	80	1,1	2,9	5	49
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ соль йодированная, сметана 15% жирности, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, вода питьевая	200	1,7	3,7	6,7	71
КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ соль йодированная, говядина б/к, грудка куриная, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	250	16,6	35,6	22	457
НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ аскорбиновая кислота, апельсин, вода питьевая, сахар песок	200	0,3	0,1	11,8	50
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,2	0,2	13,7	64
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	82
СЕЗОННЫЙ ФРУКТ яблоки	200	0,8	0,8	17,8	85
Итого		25,4	43,7	94	858
Всего		33,1	51,8	127,3	1328
Цена					78-00

Повар _____



МЕНЮ

6 марта 2024 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КОТЛЕТА МЯСНАЯ В СОУСЕ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, хлеб пшеничный в/с, грудка куриная, соль йодированная, сухари панировочные	100	4,7	6,9	11,7	177
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая длинный, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	200	0,1	5,6	0,1	174
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
КАКАО С МОЛОКОМ какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	4	3,3	10,4	86
Итого		7,7	9,2	33,3	544
Цена					68-44
Обед					
САЛАТ-БАР масло подсолнечное рафинированное, кукуруза консервированная, огурцы маринованные	100	1,4	3,6	6,2	61
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ сметана 15% жирности, соль йодированная, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, вода питьевая	250	2,1	4,6	8,4	89
КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ соль йодированная, говядина б/к, грудка куриная, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	280	18,6	39,9	24,6	512
НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ аскорбиновая кислота, апельсин, вода питьевая, сахар песок	200	0,3	0,1	11,8	50
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	4	0,5	25,4	122
СЕЗОННЫЙ ФРУКТ яблоки	200	0,8	0,8	17,8	85
Итого		30,8	49,8	117	1026
Всего		38,5	59	150,3	1570
Цена					84-90

Повар _____



МЕНЮ

7 марта 2024 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
РАГУ ОВОЩНОЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ грудка куриная, соль йодированная, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт, томатная паста	205	18	4,4	18,3	370
ЧАЙ С САХАРОМ аскорбиновая кислота, чай черный байховый, сахар песок	200	0,1		4,7	19
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ печенье	45	3,2	4,2	30,5	169
Итого		24,9	8,9	76,3	665
Цена					67-00
Обед					
САЛАТ-БАР капуста маринованная, масло подсолнечное рафинированное, кукуруза консервированная	80	1,3	1,6	4,5	38
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ соль йодированная, картофель, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	200	1,6	1,7	12,3	141
БИТОЧКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В СОУСЕ морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, соль йодированная, томатная паста, грудка куриная, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, сухари панировочные	90	2,5	5,8	13,6	114
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	160	5,6	8,3	34,3	228
НАПИТОК ЛИМОННЫЙ аскорбиновая кислота, лимон, вода питьевая, сахар песок	200	0,1		9,5	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,2	0,2	13,7	64
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	82
Итого		16	18	104,9	707
Всего		40,9	26,9	181,2	1372
Цена					78-00

Повар _____



МЕНЮ

7 марта 2024 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
РАГУ ОВОЩНОЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ грудка куриная, соль йодированная, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокочанная, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт, томатная паста	255	22,4	5,5	22,7	357
ЧАЙ С САХАРОМ аскорбиновая кислота, чай черный байховый, сахар песок	200	0,1		4,7	19
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ печенье	45	3,2	4,2	30,5	169
Итого		29,3	10	80,7	652
Цена					68-44
Обед					
САЛАТ-БАР капуста маринованная, масло подсолнечное рафинированное, кукуруза консервированная	100	1,7	2	5,6	48
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ соль йодированная, картофель, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	250	2	2,1	15,4	87
БИТОЧКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В СОУСЕ томатная паста, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт, соль йодированная, вода питьевая, морковь красная, грудка куриная, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, сухари панировочные	100	2,5	5,8	13,6	201
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое	180	6,7	9,8	40,7	271
НАПИТОК ЛИМОННЫЙ аскорбиновая кислота, лимон, вода питьевая, сахар песок	200	0,1		9,5	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	60	4	0,5	25,4	122
Итого		20,6	20,5	133	876
Всего		50,6	27,3	187,2	1528
Цена					84-90

Повар _____

Утверждаю

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ

Руководитель учреждения

Зуева Л.А.

НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ № 2

(подпись) _____ (расшифровка подписи)

20__ г.

Коды категорий	Довольствующиеся (группы) суммарных стоимостей одного дня, руб.	Планируемая стоимость одного дня, руб.	Численность довольствующихся по плановой стоимости одного дня	Планируемая стоимость на всех довольствующихся, руб.	Фактическая стоимость, руб.	Численность персон на 1 чел.	Итого	Коды
1	2	3	4	5	6	7		
Всего							1	

Утверждение
на 5 марта 2024 г.
подразделение _____
Ответственное лицо _____

№ п/п	наименование	код	Единица измерения	Количество продуктов питания, подлежащих закладке																Итого					
				Продукты питания			Завтрак			II Завтрак			Обед			Полдник			Ужин 1			на 1 челове ка, гр.	на питающихся		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
Выход - вес порций				250	70	200				80	250	100	150	200	40	30									
1	Масло сладко-сливочное несоленое	612001	кг	10	0,010						5	0,005										15,000	0,015	0,015	
2	Масло подсолнечное рафинированное	612025	кг						5	0,005	2,5	0,003	6	0,006								13,500	0,014	0,014	
3	Молоко пастер. 2,5% жирности	612036	л	145	0,145							25	0,025									230,000	0,230	0,230	
4	Крупа рисовая	613041	кг	23	0,023																	23,000	0,023	0,023	
5	Пшено	613045	кг	27	0,027																	27,000	0,027	0,027	
6	Сахар песок	614002	кг	5	0,005								10	0,010								35,000	0,035	0,035	
7	Джем из черной смородины	614016	кг	30	0,030																	30,000	0,030	0,030	
8	Картофель	615078	кг								35	0,035	100	0,100	197	0,197						332,000	0,332	0,332	
9	Дук репчатый	615082	кг								14	0,014	12	0,012	15	0,015						41,000	0,041	0,041	

№ п/п	Наименование	код	Единица измерения	Количество продуктов питания, подлежащих закупке																			Итого									
				Завтрак			II завтрак			Обед						Полдник			Ужин 1			на 1 челове ка, гр.	на питающихся	Всего								
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18				19	20	21	22	23	24	25	
				Выход - вес порций	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25			
10	Морковь красная	615084	кг	250										16	0,016	12,5	0,013	34	0,034											62,500	0,063	0,063
11	Огурцы соленые	615088	кг											16	0,016															16,000	0,016	0,016
12	Хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	616001	кг											40	0,040															80,000	0,080	0,080
13	Хлеб ржаной формовой	616002	кг																	30	0,030									30,000	0,030	0,030
14	Аскорбиновая кислота		кг																											0,07		0,07
15	Вермишель		кг																											8,000	0,008	0,008
16	Кисель (концентрат) на плодовых экстр.		кг																											24,000	0,024	0,024
17	Кофейный напиток		кг																											2,000	0,002	0,002
18	Свекла		кг																											22,000	0,022	0,022
19	Соль йодированная		кг																											2,000	0,004	0,004
20	Томатная паста		кг																											5,000	0,005	0,005
21	Филе минтая		кг																											80,000	0,080	0,080

Количество наименований: 21 (Двадцать один)

Утверждаю

Зуева Л.А.

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ
НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ № 3

Руководитель учреждения

(подпись) _____ (расшифровка подписи)

20 ____ г.

Коды категорий	Довольствуясь (группы) суммарных стоимостей категорий	Планируемая стоимость одного дня, руб.	Численность довольствующихся по плановой стоимости одного дня	Планируемая стоимость на всех довольствующихся, руб.	Фактическая стоимость, руб.	Численность персон на 1 чел.	Коды		
							состав	дата	
1	2	3	4	5	6	7			
Всего							1		

Структурное подразделение _____
на 6 марта 2024 г.
Ответственное лицо _____

№ п/п	Продукты питания	код	Единица измерения	Количество продуктов питания, подлежащих закупке																	Итого				
				Завтрак				II Завтрак				Обед				Полдник					Ужин 1				на 1 челове
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
	КОТЛЕТА МЯСНАЯ В СОУСЕ		шт	4	1	1																			
	РИС ОТВАРНОЙ		кг	5	1	1																			
	КАКАО С МОЛОКОМ		кг	6	1	1																			
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		кг	7	1	1																			
	САЛАТ -БАР		шт	8	1	1																			
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ		шт	9	1	1																			
	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ		кг	10	1	1																			
	НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ		шт	11	1	1																			
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		кг	12	1	1																			
	ХЛЕБ РЖАНОЙ		кг	13	1	1																			
	СЕЗОННЫЙ ФРУКТ		кг	14	1	1																			
	Выход - вес порций		кг	90	1	1																			
1	Апельсин		кг	15																		22,000	0,022	0,022	
2	Говядина б/к	610001	кг	0,015																		15,000	0,015	0,015	
3	Свинина мясная	610001	кг																			55,000	0,055	0,055	
4	Масло сладко-сливочное несоленое	612001	кг	5,8																		5,800	0,006	0,006	
5	Масло подсолнечное рафинированное	612025	кг	4,5																		15,000	0,016	0,016	
6	Молоко пастер. 2,5% жирности	612036	л	0,005																		60,000	0,060	0,060	
7	Сметана 15% жирности	612060	кг																			10,000	0,010	0,010	
8	Мука пшеничная высш. сорт	613001	кг	2,5																		4,900	0,005	0,005	
9	Сахар песок	614002	кг	0,003																		39,000	0,039	0,039	
10	Яблоки	615054	кг																			200,000	0,200	0,200	

