

№ т/к	Алергени	Понеділок 1 тиждень															
		Найменування страв та виробів	Вихід			Хімічний склад											
						Білки, г			Жири, г			Вуглеводи, г			Енергетична цінність, ккал		
			Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років
		Сніданок:															
Ресептура № 290 «Сборник рецептов блюд для питания школьников» Выдание 1987 г.	зпг,мпл	Каша пшенична розсипчаста(з вершковим масом)	90	90	113	3.9	3.9	4.9	1.9	1.9	2.3	24.2	24.2	30.2	131	131	164
Т/к № 281 "Сборник рецептов для питания школьников" " 1990г	мпл	Курка в сметані	30\9	30\9	40\12	9.9	9.9	13.2	9.0	9.0	12.1	0.3	0.3	0.5	122	122	163
Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах. Выдание 2014 г. ст.315		Салат з моркви та часнику	39	40	50	0.6	0.6	0.7	2.0	2.0	2.5	3.0	4.0	5.0	31	35	43
т/к№ 923«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Выдание 1982 г.		Компот із суміші сухофруктів	100	100	150	0.2	0.2	0.3	0.0	0.0	0.0	5.5	10.5	15.8	20	39	59
п/в	г,мпл	Хліб цільнозерновий з твердим сиром	30\10	30\10	30\15	6.1	6.1	7.28	3.38	3.38	5.27	12.77	12.77	13	105.7	105.7	123
		Всього за сніданок:				20.7	20.7	26.4	16.3	16.3	22.2	45.8	51.8	64.5	410	433	552
		Обід:															
т/к №243 "Сборн. Рес для общег. Пит. - 1982г.		Суп із сочевиці	150	150	200	6.1	6.1	8.1	2.3	2.3	3	14	14	18.7	108	108	144
т/к№ 105 "Сборн. Рес. для пит. Школьников" в" 1990г.	мпл	Пюре картопляне (з вершковим маслом)	91	91	114	2.01	2.01	2.51	2.12	2.12	2.65	14.53	14.53	18.16	84.5	84.5	105.63

Рецептура № 297 «Сборник рецептур блюد (технологич еских карт) для питания школьников » Выдания 1990 р.	Р,Я,Г	Шніцель рибний натуральний (хек)	47	47	70	7.8	7.8	11.6	2.9	2.9	4.4	5.3	5.3	8.0	78	78	117
Рецептура № 37 «Сборник рецептур блюд для питания школьников » Выдания 1987 р.		Салат з квашеної капусти			55			0.9			1.8			4.5			37
Рецептура № 36 «Сборник рецептур блюд для питания школьников » Выдания 1987 р.		Салат з білокачанної капусти	48	50		0.8	0.8		1.5	1.5		2.7	5.2		26	35	
п/а	Г	Хліб цільнозерновий	30	30	30	3.90	3.90	3.90	0.99	0.99	0.99	12.3	12.3	12.3	71	71	71
т/к № 323"Сборн. Рец. Пит. Школьников " 1990р.		Фрукти свіжі сезонні(банан)	60	60	80	0.9	0.9	1.2	0.06	0.06	0.08	13.08	13.08	17.44	53.4	53.4	71.2
		Всього за обід:				21.5	21.5	28.2	9.9	9.9	12.9	61.9	64.4	79.1	421	431	546
		Полуденок:															
т/кст. 136«Ориг. Пит. детей в з.у.», А.С.Алексее ва, Л.В. Дружанина, К.С. Лаводо Выдания 1990 р.	мл,л,шт Г,Я	Пудинг сирно-яблучний	134	149	178	16.04	16.04	20.43	12	12	15	14.13	20.62	25.97	231.08	255.72	322.01
Рецептура № 304 «Сборник рецептур блюд (технологич еских карт) для питания школьников » Выдания 1990 р.		Гарбуз припущений	45	45	60	0.5	0.5	0.7	1.9	1.9	2.6	2.9	2.9	3.9	30	30	40
т/к № 902, 903"Сборн. Рецепт для придирит. Общего пит. 1982р		Соус фруктовый	12	12	17	0.1	0.1	0.16	0	0	0	1.4	1.9	3.16	6.76	8.66	14.19

ст. 118 «Организа ция питания детей в дошкольных учреждения х», А.С. Алексеева, Л.В. Дружинина, К.С. Лазодо Владими 1990 г.	МПЛ	Кисель молочный	143	150	180	4.2	4.2	5.1	3.8	3.8	4.5	11.1	18.6	22.3	94	123	147
		Всього за полуденок:				20.9	20.9	26.4	17.7	17.7	22.1	29.5	44.0	55.3	363	417	524
		Всього за день:				63.0	63.0	81.0	43.9	43.9	57.2	137.3	160.2	198.8	1194	1281	1622

№ Т/к	Алергени	Вівторок 1 тиждень															
		Найменування страв та виробів	Вихід			Хімічний склад											
						Білки, г			Жири, г			Вуглеводи, г			Енергетична цінність, ккал		
			Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років
Сніданок:																	
с/к№ 405" Сбор реш. Для прикормной общего пит. 1982р	мл,л,зп	Каша гречана розсипчаста (з вершковим маслом)	90	90	112	4.6	4.6	5.8	2.7	2.7	3.3	23.1	23.1	28.9	135	135	169
Рецептура № 732 «Сборник: рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Выдание 1982 р.	Г	Котлета рублена з курятини	58	58	77	11.1	11.1	14.8	7.2	7.2	9.6	8.2	8.2	11.0	143	143	190
Рецептура № 36 «Сборник: рецептов блюд для питания школьников» Выдание 1987 р.		Салат з білокачанної капусти	48	50	62	0.8	0.8	1.0	1.5	1.5	1.9	2.7	5.2	6.5	26	35	44
ст. 113 «Питание детей раннего и дошкольного возраста» В.Г. Кисляковская, Л.П. Васильева, Т.Б. Гурвич Выдание: 1983 р.		Компот із свіжих фруктів	120	120	160	0.2	0.2	0.3	0.2	0.2	0.3	6.2	12.2	16.3	27.0	49.7	66.3
Всього за сніданок:						16.7	16.7	21.9	11.6	11.6	15.2	40.3	48.7	62.6	331	363	470
Обід:																	
№ 90 Сбор реш. Для прикормной общего пит. 1990р	Г	Суп картопляний з макаронними виробами	150	150	200	1.72	1.72	2.29	1.34	1.34	1.79	13.08	13.08	17.45	70.64	70.64	94.18
ст. 13 – 14 Журнал «Медицина сестры дошкольного заклада» Выдание № 9 вересень 2016 р.	г,я,мл	Мафіни з овочами та твердим сиром (свиннина)	63	63	84	9.6	9.6	12.8	16.5	16.5	22.0	3.8	3.8	5.0	202	202	269
Рецептура № 437, 438 «Сборник: рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Выдание 1982 р.	мл,л	Пюре з гороху з цибулею	90	90	113	9.9	9.9	12.4	2.1	2.1	2.7	22.3	22.3	27.9	148	148	185
п/а	Г	Хліб цільнозерновий	30	30	30	3.90	3.90	3.90	0.99	0.99	0.99	12.3	12.3	12.3	71	71	71

ст. 114 «Организация питания детей в дошкольных учреждениях», А.С. Алексеева, Л.В. Дружинина, К.С. Давыдов. Выпущено в 1990 г.		Чай с лимоном	150/3	150/3	180/3	0.05	0.05	0.05	0.01	0.01	0.01	0.15	0.15	0.18	1.7	1.7	2.04
Орг.карт у ДП с.358		Салат з вареного буряка	60	60	80	0.9	0.9	1.2	1.8	1.8	2.3	6.0	6.0	8.0	40	40	54
Всього за обід:						26.1	26.1	32.6	22.7	22.7	29.8	57.6	57.6	70.9	534	534	676
			Полуденок:														
ст. 496 Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», ст. 514	Я,МПД,Г	Омлет	60	60	60	5.9	5.9	5.9	6.1	6.1	6.1	2.6	2.6	2.6	89	89	89
Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», ст. 514	МПД	Какао з молоком	160	160	180	5.9	5.9	6.6	5.0	5.0	5.6	9.6	9.6	10.7	106	106	118
п/в	Г,МПД	Хліб цільнозерновий з твердим сиром	30\10	30\10	30\15	6.1	6.1	7.28	3.38	3.38	5.27	12.77	12.77	13	105.7	105.7	123
№ 323 "Сборник. Рес. Нав. Школьников" 1999г.		Фрукти свіжі сезонні(яблуко)	60	60	80	0.2	0.2	0.3	0.2	0.2	0.3	6.2	6.2	8.3	27	27	36
Рецептура № 349 «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Выпущена 1982 г.	Г,ЗП	Рагу овочеве з кашею (пшоно)	119	120	150	3	3	3.7	4.8	4.8	6	18.5	19.8	24.7	127	132	164
Всього за полуденок:						21.1	21.1	23.8	19.6	19.6	23.4	49.7	51.0	59.3	454	415	530
Всього за день:						63.9	63.9	78.3	53.9	53.9	68.3	147.6	157.3	192.8	1319	1312	1676

№ Т/к	Алергени	Середа 1 тиждень															
		Найменування страв та виробів	Вихід			Хімічний склад											
						Білки, г			Жири, г			Вуглеводи, г			Енергетична цінність, ккал		
			Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років
Сніданок:																	
Рецептура № 406 «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Водкина 2002 р.	Г	Булгур	90	90	113	3.74	3.74	4.72	2.39	2.39	2.99	23.47	23.47	29.6	131.78	131.78	165.98
п/в	Г	Хліб цільнозерновий	30	30	30	3.90	3.90	3.90	0.99	0.99	0.99	12.3	12.3	12.3	71	71	71
Рецептура № 65 «Сборник рецептов страв для карпування дітей шкільного віку в організаціях освіти та оздоровчих закладах», С. Копитенко Водкина 2019 р.	Г	Чахохбілі з м'ясом курки															
ГОСТ 9235-75 «Блюда кулинарные из муки для предприятий общественного питания» (в № 327 «Сборн. Рец. Пис. Школьников» 1990р.		Компот із сухофруктів	32/45	32/45	43/60	9.7	9.7	12.9	3.8	3.8	5.1	5.3	5.3	7.1	93	93	124
ст. 186, 147 «Питання дітей в дитячому садку», Н.Г. Козаченкова Водкина 1961 р.		Фрукти свіжі сезонні(банан)	100	100	150	0.2	0.2	0.3	0.0	0.0	0.0	5.5	10.5	15.8	20	39	59
ст. 146, 147 «Питання дітей в дитячому садку», Н.Г. Козаченкова Водкина 1961 р.	МНІ	Морква тушкована в сметані	60	60	80	0.9	0.9	1.2	0.06	0.06	0.08	13.08	13.08	17.44	53.4	53.4	71.2
Рецептура № 16, 17 «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» В.Т. Якимович Водкина 2004 р.		Салат з солених огірків з цибулею	47	49		0.9	0.9		2.6	2.6		5.0	7.5		44	54	
		Всього за сніданок:				19.3	19.3	23.7	9.8	9.8	11.2	64.6	72.2	84.8	414	442	522
Обід:																	
ст. 168 «Организация питания детей в дошкольных учреждениях», А.С. Алексеева, Л.В. Дружинина, К.С. Лазов Водкина1990 р.	ЗМНІ	Куліш пшоняний з сметаною															
п/в №405 «Бирн. Рецн. Н куліш нко» 1982р.	МНІ,ЗП	Каша кукурудзяна розсиччаста (з вершковим маслом)	150/7	150/7	200/9	2.2	2.2	2.9	4.5	4.5	5.9	13	13	17.3	101	101	134
			90	90	113	2.4	2.4	3.1	1.8	1.8	2.3	21.2	21.2	26.5	112	112	140

Регистр № 211 «Береги регістр білок (генетично-техніч. сорт) для витягу шкільсько-» Видана 1990 р.	Р,Я,ЗП,Г	Фіш-боли в томатному соусі (хек)	50/27	50/27	75/41	7.9	7.9	11.9	1.9	1.9	2.9	5.6	5.6	8.4	71	71	107
Регистр № 207 «Береги регістр білок для печення шкільсько-» Видана 1987 р.	Г	Тушкована капуста	38	38	50	0.9	0.9	1.2	1.4	1.4	1.9	3.2	3.2	4.3	27	27	37
п/в	Г	Хліб цільнозерновий	30	30	30	3.90	3.90	3.90	0.99	0.99	0.99	12.3	12.3	12.3	71	71	71
п/в		Сік персиковий	120	120	180	0.1	0.1	0.2	0.0	0.0	0.0	19.1	19.1	28.6	82	82	122
Всього за обід:						17.5	17.5	23.2	10.6	10.6	13.9	74.4	74.4	97.5	464	464	611
Полуденок:																	
Регистр № 254 «Береги регістр білок в кулинарних целях для предприним. общественного питания при образовательных учреждениях В.Т. Липинца Видана 2004 р.	МП,Л,Г,Я	Ліпниі вареники з фруктовим соусом	62/40	65/42	82/57	10.6	10.6	13.46	5.2	5.2	6.56	21.51	27	35.17	175.4	196.25	252.23
Регистр № 288 «Береги регістр білок в кулинарних целях для предприним. общественного питания при образовательных учреждениях В.Т. Липинца Видана 2004 р.	МП,Л	Гарбуз запечений з фруктами	85	88	117	1.5	1.5	2.0	2.5	2.5	3.4	14.0	18.0	24.0	80	95	127
№1025 опр. Хвс.У ДЗ 2004р.	МП,Л	Какао з молоком	150	150	180	5.5	5.5	6.6	4.7	4.7	5.6	8.9	8.9	10.7	99	99	118
Всього за полуденок:						17.6	17.6	22.1	12.4	12.4	15.6	44.4	53.9	69.8	354	390	498
Всього за день:						54.4	54.4	68.9	32.8	32.8	40.7	183.4	200.5	252.1	1232	1296	1630

№ т/к	Алергени	Четвер 1 тиждень															
		Найменування страв та виробів	Вихід			Хімічний склад											
						Білки, г			Жири, г			Вуглеводи, г			Енергетична цінність, ккал		
			Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років
Сніданок:																	
т/к№ 291 «Борщ, Реч. для дітей шкільного віку» 1999р.	зніг	Каша вівсяна в'язка (з вершковим маслом)	82	82	103	2.22	2.22	2.77	2.67	2.67	3.34	10.53	10.53	13.16	73.82	73.82	92.28
т/к ст. 395 "Орг. Харч у діт 2014р.	Г	Гуляш курячий	32/18	32/18	43/24	9.9	9.9	13.22	3.38	3.38	4.34	3.98	3.98	5.43	87.38	87.38	115.59
ст. 113харч. Діт дошк.віку 1983р.		Компот із свіжих фруктів	120	120	160	0.36	0.36	0.48	0.12	0.12	0.16	9.36	15.35	20.46	39	61.74	82.32
Регистр № 57 «Борщ, рецензур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих закладах та підприємствах, С. Кіровоградська область 2019 р.		Салат з капусти з зеленим горошком	45	45	60	1.0	1.0	1.3	2.0	2.0	2.7	2.9	2.9	3.9	32	32	43
с/б	ГМЛП	Хліб цільнозерновий з твердим сиром	30\10	30\10	30\15	6.1	6.1	7.28	3.38	3.38	5.27	12.77	12.77	13	105.7	105.7	123
Всього за сніданок:						19.5	19.5	25.0	11.6	11.6	15.8	39.6	45.6	56.0	338	361	456
Обід:																	
с.361 "Орг харч. У ДІ 2014р.	МЛЛ	Борщ український зі сметаною	150	150	200	2.1	2.1	2.8	2.4	2.4	3.2	10.0	10.0	13.4	68	68	91
Регистр № 57 «Борщ, рецензур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих закладах та підприємствах, С. Кіровоградська область 2019 р.	Г.МЛЛ	Макарони відварені з вершковим маслом	90	90	112	3.3	3.3	4.2	1.8	1.8	2.2	21.7	21.7	27.1	118	118	147
Регистр № 286 «Борщ, рецензур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих закладах та підприємствах, С. Кіровоградська область 1990 р.	Г.МЛЛ	Биточок рублений з м'яса курки (паровий)	58	58	77	10.2	10.2	13.5	3.1	3.1	4.1	5.0	5.0	6.7	88	88	118
с. 406 «Меню харч. побачення «Борщ, рецензур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих закладах та підприємствах, С. Кіровоградська область 2014р.		огірок солоний			62			0.9			0.1			6.2			26
Орг.харч. У ДІ с.358		або салат з вареного буряка	30	30		0.5	0.5		0.8	0.8		3.0	3.0		20	20	
т/к с/б № 322"Орг. Реч. для дітей шкільного віку" 1999р.		Фрукти свіжі сезонні(банан)	60	60	80	0.9	0.9	1.2	0.06	0.06	0.08	13.08	13.08	17.44	53.4	53.4	71.2

т/к 923 Сбори рецепт. для общест. Пит 1982р.		Компот із сухофруктів	100	100	150	0.2	0.2	0.3	0.0	0.0	0.0	5.5	10.5	15.8	20	39	59
п/в	г	Хліб пшенизерновий	30	30	30	3.90	3.90	3.90	0.99	0.99	0.99	12.3	12.3	12.3	71	71	71
		Всього за обід:				21.1	21.1	26.9	9.2	9.2	10.7	70.6	75.6	98.9	438	457	582
		Полуденок:															
тк №и/в	г,млп	Ватрушка з сиром або булочка здобна ванільна	60/50	60/50	80/75	8.2	8.2	10.56	6.94	6.94	9.37	44.6	44.6	53.97	258.4	258.4	325.25
ст. 180 «Вісник дитей», М.И. Савиур, З.Т. Корсунь. Високи 1988 р.	инг,мл,яг	Каша гречана рідка молочна															
			145	150	200	6.7	6.7	9	4.3	4.3	5.8	23.9	28.9	38.5	161	180	240
ст. 114 «Організація дитячих дотей в дитячих учреждениях», А.С. Александр, Л.В. Дружкович, К.С. Доклад Високи 1990 р.		Чай з лимоном	150/3	150/3	180/3	0.05	0.05	0.05	0.01	0.01	0.01	0.15	0.15	0.18	1.7	1.7	2.04
		Всього за полуденок:				15.0	15.0	19.6	11.3	11.3	15.2	68.7	73.7	92.7	421	440	567
		Всього за день:				55.6	55.6	71.6	32.0	32.0	41.7	178.9	194.8	247.5	1198	1258	1606

№ т/к	Алергени	П'ятниця 1 тиждень															
		Найменування страв та виробів	Вихід			Хімічний склад											
						Білки, г			Жири, г			Вуглеводи, г			Енергетична цінність, ккал		
			Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років
Сніданок:																	
т/к № 291 «Берег». Рівн. Для учнів. Школа. 1999р.	ЗНГ_МНЛ	Каша ячна розсипчаста (з вершковим маслом)	90	90	113	2.9	2.9	3.7	1.8	1.8	2.3	19.9	19.9	24.8	108	108	135
к/к №67 С.Каминцева 2019р.	Я	Нагетеси курячі	56	56	75	11.96	11.96	15.99	4.16	4.16	5.36	12.1	12.1	16.5	136.47	136.47	181.95
Розси́тка № 131 «Берег». Розси́тка білка в кулінарних цілях для підприємств громадського харчування. Видання 1982 р.		Ікра з моркви	65	65	81	1.0	1.0	1.3	2.6	2.6	3.2	6.4	6.4	8.0	49	49	62
н/в	Г	Хліб цільнозерновий	30	30	30	3.90	3.90	3.90	0.99	0.99	0.99	12.3	12.3	12.3	71	71	71
ст. 213 "Нагетес. В. ДС Н.Г. Кожанчикова 1967р		Кисіль вишневий	142	150	185	0.41	0.41	0.51	0	0	0	11.77	19.25	24.14	62.16	90.59	113.35
Всього за сніданок:						20.3	20.3	25.4	9.5	9.5	11.8	62.5	69.9	85.8	427	455	563
Обід:																	
Організація харчування дітей у спеціальних навчальних закладах. Видання 2014 р.	ЗП	Суп гречаний	150	150	200	1.5	1.5	2.0	1.8	1.8	2.4	10.2	10.2	13.6	62	62	83
Технологічні картки страв та виробів для харчування дітей віком від 6 до 18 років. УДК № 5.04 С. Каминцева, 2021 р.	ЗП_МНЛ	Голубці ліній з м'ясом свинини	110	110	147	8.7	8.7	11.7	17.3	17.3	23.0	12.5	12.5	16.7	239	239	319
Ори. Харч. Дітей у ДЗ «ЗШ		Салат з вареного буряка	30	30	40	0.5	0.5	0.6	0.8	0.8	1.1	3.0	3.0	4.0	20	20	26
к/к №225 "Берег" рівн. Для підшкільн" 1990р.		Фрукти свіжі сезонні(апельсин)	60	60	80	0.5	0.5	0.7	0.1	0.1	0.2	5.7	5.7	7.6	24	24	32
н/в	Г	Хліб цільнозерновий	30	30	30	3.90	3.90	3.90	0.99	0.99	0.99	12.3	12.3	12.3	71	71	71
к/к н/в		Сік персиковий	120	120	180	0.12	0.12	0.18	0	0	0	19.08	19.08	28.62	81.6	81.6	122.4
Всього за обід:						15.2	15.2	19.0	21.0	21.0	27.7	62.8	62.8	82.8	498	498	654

Полуденок:																	
Рецептур № 386 «Сборник рецептов блюда и кулинарных выпечки для предприятий общественного питания» Владивосток 1982 г.	Я, ИИГ.Г.МНЦ	Запеканка овоще	112	112	140	5.8	5.8	7.2	6.2	6.2	7.8	23.4	23.4	29.2	170	170	213
Рецептур № 223 «Сборник рецептов блюда (технологическая карта для питания инвалидов) Владивосток 1980 г.	Я	Яйце варене	0	40	40	0.0	5.1	5.1	0.0	4.6	4.6	0.0	0.3	0.3	0	63	63
ст. 118 «Организация питания детей в инвалидных учреждениях», А.С. Амелин, Л.В. Дружников, Е.С. Лисица Владивосток 1980 г.	МНЦ	Кисель молочный	143	150	180	4.2	4.2	5.1	3.8	3.8	4.5	11.1	18.6	22.3	94	123	147
Всего за полуденок:						10.0	15.1	17.4	10.0	14.6	16.9	34.5	42.2	51.8	264	356	423
Всего за день:						45.5	50.6	61.8	40.5	45.1	56.4	159.7	175.0	220.3	1189	1309	1640
Всего за тиждень:						56.5	57.5	72.3	40.7	41.6	52.8	161.4	177.6	224.3	1226	1291	1635