

Обновить

Настройка

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 5

Приложение
к СанПиН 2.4.5.24С

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

День: понедельник

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: школа

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Нач.шк.зав													
2.01	Бутерброд с сыром	.30/20	8	6	16	150					206	127	14
257	Каша пшеничная.	.200/10	8	14	44	336		1			158	263	71
627.4	Чай с сахаром.	.200/15			15	57					5	8	4
189.09	Вафли 1 шт.	.38	1		33	140		4			40	24	18
Льгот.завт													
2.01	Бутерброд с сыром	.30/20	8	6	16	150					206	127	14
257.17	Каша пшеничная.	.250/12.5	10	18	55	416		2			197	328	89
627.4	Чай с сахаром.	.200/15			15	57					5	8	4
189.09	Вафли 1 шт.	.38	1		33	140		4			40	24	18
299.03	Хлеб 20г	.20	2		10	48					4	13	3
Нач.школа													
137.06	Суп картофельный с мясными фрикадел	250/25/10	7	15	20	242		22	1		47	131	37
487.02	Курица отварная(бедро)	100	25	22		307		4	64		23	213	30
272.32	Макаронные изделия отварные	.150	5	5	37	216					18	48	9
0	Сок.	.200	1		18	76		4			14	14	8
299.01	Хлеб 60г	.60	5		29	143					12	39	8
Льготники													
137.06	Суп картофельный с мясными фрикадел	250/25/10	7	15	20	242		22	1		47	131	37
487.02	Курица отварная(бедро)	100	25	22		307		4	64		23	213	30
272	Макаронные изделия отвар.	.200	7	7	49	288					21	64	12
0	Сок.	.200	1		18	76		4			14	14	8
299.01	Хлеб 60г	.60	5		29	143					12	39	8
Род.плата													
137.06	Суп картофельный с мясными фрикадел	250/25/10	7	15	20	242		22	1		47	131	37
487.02	Курица отварная(бедро)	100	25	22		307		4	64		23	213	30
272	Макаронные изделия отвар.	.200	7	7	49	288					21	64	12
0	Сок.	.200	1		18	76		4			14	14	8
299.01	Хлеб 60г	.60	5		29	143					12	39	8

День: вторник

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: школа

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Нач.шк.зав													
366.01	Запеканка из творога со сгущ.молоком	200/25	44	29	47	607		1	18		398	501	59
693	Какао с молоком	0.200	3	3	28	149	1	4			120	105	29
0.39	Шоколад.	0.045	4	16	23	249					158	139	31
299.02	Хлеб 40г	.40	3		19	95					8	26	6
Льгот.завт													
366.01	Запеканка из творога со сгущ.молоком	200/25	44	29	47	607		1	18		398	501	59
693	Какао с молоком	0.200	3	3	28	149	1	4			120	105	29
299.04	Хлеб 50г	.50	4		24	119					10	32	7

0.39	Шоколад.		0.045	4	16	23	249					158	139	31
	Нач.школа													
161.1	Суп молочный с лапшой яичной	.250	5	6	17	150		2	3			159	150	26
498.07	Котлета рубленая из куры(филе)	100	16	20	16	309						41	151	22
472.32	Картофельное пюре.	.150	3	6	23	154		26				51	98	33
627.4	Чай с сахаром.	.200/15			15	57						5	8	4
299.01	Хлеб 60г	.60	5		29	143						12	39	8
	Льготники													
161.1	Суп молочный с лапшой яичной	.250	5	6	17	150		2	3			159	150	26
498.07	Котлета рубленая из куры(филе)	100	16	20	16	309						41	151	22
472	Картоф.пюре	.200	4	7	31	206		35				69	131	44
627.4	Чай с сахаром.	.200/15			15	57						5	8	4
299.01	Хлеб 60г	.60	5		29	143						12	39	8
	Род.плата													
161.1	Суп молочный с лапшой яичной	.250	5	6	17	150		2	3			159	150	26
498.07	Котлета рубленая из куры(филе)	100	16	20	16	309						41	151	22
472	Картоф.пюре	.200	4	7	31	206		35				69	131	44
627.4	Чай с сахаром.	.200/15			15	57						5	8	4
299.01	Хлеб 60г	.60	5		29	143						12	39	8

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

День: среда

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: школа

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Нач.шк.зав													
0	Яйцо вареное	1шт	5	5		63					22	77	5
257.55	Каша рисовая с маслом.	.200/10	6	13	47	327		1			147	239	66
0.4	Чай с молоком.	.200	2	2	17	87		1			65	53	11
299.02	Хлеб 40г	.40	3		19	95					8	26	6
189.09	Вафли 1 шт.	38	1		33	140		4			40	24	18
Льгот.завт													
0	Яйцо вареное	1шт	5	5		63					22	77	5
257.14	Каша рисовая с маслом.	.250/12.5	8	16	59	404		2			183	299	82
0.4	Чай с молоком.	.200	2	2	17	87		1			65	53	11
189.09	Вафли 1 шт.	38	1		33	140		4			40	24	18
299.04	Хлеб 50г	.50	4		24	119					10	32	7
Нач.школа													
110.02	Борщ с капустой и картофелем(говядина	250/25/10	7	11	14	180		20	1		54	102	31
443.03	Плов(250)	250	20	20	45	439		3	1		52	384	106
0.42	Напиток "Витошка"	.200			19	78		20	120				
299.01	Хлеб 60г	.60	5		29	143					12	39	8
Льготники													
0.01	Огурец свежий	.50			1	7		2			11	21	7
110.02	Борщ с капустой и картофелем(говядина	250/25/10	7	11	14	180		20	1		54	102	31
443.03	Плов(250)	250	20	20	45	439		3	1		52	384	106
0.42	Напиток "Витошка"	.200			19	78		20	120				
299.01	Хлеб 60г	.60	5		29	143					12	39	8
Род.плата													
110.02	Борщ с капустой и картофелем(говядина	250/25/10	7	11	14	180		20	1		54	102	31
443.03	Плов(250)	250	20	20	45	439		3	1		52	384	106
0.42	Напиток "Витошка"	.200			19	78		20	120				
299.01	Хлеб 60г	.60	5		29	143					12	39	8

День: четверг

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: школа

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Нач.шк.зав													
2	Бутерброд с маслом	.30/20	2	17	16	228					8	23	4
5.02	Сыр.	.20	5	6		72					200	108	10
257	Каша пшеничная.	.200/10	8	14	44	336		1			158	263	71
637	Кофейный напиток с молоком.	.200	4	4	20	121		1			120	90	14
Льгот.завт													
2	Бутерброд с маслом	.30/20	2	17	16	228					8	23	4
257.17	Каша пшеничная.	.250/12.5	10	18	55	416		2			197	328	89
637	Кофейный напиток с молоком.	.200	4	4	20	121		1			120	90	14
299.03	Хлеб 20г	.20	2		10	48					4	13	3
0.39	Шоколад.	0.045	4	16	23	249					158	139	31
Нач.школа													
204	Щи по-уральски(говядина)	250/25/10	7	11	12	179		30	1		53	67	23
373.06	Рыба,припущенная в молоке	100	22	15	3	237		3	30		77	242	38

272.32	Макаронные изделия отварные	.150	5	5	37	216					18	48	9
629.4	Чай с лимоном.	.200/7			15	59		3			8	10	5
299.01	Хлеб 60г	.60	5		29	143					12	39	8
189.04	Сок 0,2	.200	1		33	140		4			40	24	18
	Льготники												
0.01	Огурец свежий	.50			1	7		2			11	21	7
204	Щи по-уральски(говядина)	250/25/10	7	11	12	179		30	1		53	67	23
373.06	Рыба,припущенная в молоке	100	22	15	3	237		3	30		77	242	38
272	Макаронные изделия отвар.	.200	7	7	49	288					21	64	12
629.4	Чай с лимоном.	.200/7			15	59		3			8	10	5
299.01	Хлеб 60г	.60	5		29	143					12	39	8
189.04	Сок 0,2	.200	1		33	140		4			40	24	18
	Род.плата												
204	Щи по-уральски(говядина)	250/25/10	7	11	12	179		30	1		53	67	23
373.06	Рыба,припущенная в молоке	100	22	15	3	237		3	30		77	242	38
272	Макаронные изделия отвар.	.200	7	7	49	288					21	64	12
629.4	Чай с лимоном.	.200/7			15	59		3			8	10	5
299.01	Хлеб 60г	.60	5		29	143					12	39	8

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

День: пятница

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: школа

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Нач.шк.зав													
2.01	Бутерброд с сыром	.30/20	8	6	16	150					206	127	14
257.54	Каша пшеничная с маслом.	.200/10	9	13	52	359		1			136	205	55
629.4	Чай с лимоном.	.200/7			15	59		3			8	10	5
Льгот.завт													
2.01	Бутерброд с сыром	.30/20	8	6	16	150					206	127	14
257.16	Каша пшеничная с маслом.	.250/12.5	11	16	65	444		2			170	256	68
629.4	Чай с лимоном.	.200/7			15	59		3			8	10	5
299.03	Хлеб 20г	.20	2		10	48					4	13	3
189.09	Вафли 1 шт.	38	1		33	140		4			40	24	18
Нач.школа													
148	Суп-лапша куриная	250/25	6	10	13	179		2	4		27	102	22
498.09	Котлета рубленая из мяса	100	15	29	16	383					32	152	27
255.3	Греча рассыпчатая.	.150	8	6	38	244					16	184	123
637	Кофейный напиток с молоком.	.200	4	4	20	121		1			120	90	14
299.01	Хлеб 60г	.60	5		29	143					12	39	8
Льготники													
148	Суп-лапша куриная	250/25	6	10	13	179		2	4		27	102	22
498.09	Котлета рубленая из мяса	100	15	29	16	383					32	152	27
255.02	Греча рассыпчатая,	.200	10	9	51	324					24	246	164
637	Кофейный напиток с молоком.	.200	4	4	20	121		1			120	90	14
299.01	Хлеб 60г	.60	5		29	143					12	39	8
Род.плата													
148	Суп-лапша куриная	250/25	6	10	13	179		2	4		27	102	22
498.09	Котлета рубленая из мяса	100	15	29	16	383					32	152	27
255.02	Греча рассыпчатая,	.200	10	9	51	324					24	246	164
637	Кофейный напиток с молоком.	.200	4	4	20	121		1			120	90	14
299.01	Хлеб 60г	.60	5		29	143					12	39	8

День: понедельник

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: школа

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Нач.шк.зав													
2	Бутерброд с маслом	.30/20	2	17	16	228					8	23	4
284.05	Омлет с сыром.	.150	19	34	3	386		1	1		294	331	27
627.4	Чай с сахаром.	.200/15			15	57					5	8	4
Льгот.завт													
2	Бутерброд с маслом	.30/20	2	17	16	228					8	23	4
284.07	Омлет с сыром.	.200	25	45	3	516		1	1		392	442	36
627.4	Чай с сахаром.	.200/15			15	57					5	8	4
Нач.школа													
129.03	Рассольник по Ленинградски(перловка)	250/25/10	8	11	22	222		21	1		50	106	34
487.02	Курица отварная(бедро)	100	25	22		307		4	64		23	213	30
511.01	Рис отварной(150)	150	4	7	34	214					34	181	63
0	Сок.	.200	1		18	76		4			14	14	8

299.01	Хлеб 60г		.60	5		29	143					12	39	8
Льготники														
129.03	Рассольник по Ленинградски(перловка)	250/25/10	8	11	22	222		21	1			50	106	34
487.02	Курица отварная(бедро)	100	25	22		307		4	64			23	213	30
511.02	Рис отварной(200)	200	5	9	45	285						45	241	84
0	Сок.		.200	1		18	76		4			14	14	8
299.01	Хлеб 60г		.60	5		29	143					12	39	8
189.04	Сок 0,2		.200	1		33	140		4			40	24	18
Род.плата														
129.03	Рассольник по Ленинградски(перловка)	250/25/10	8	11	22	222		21	1			50	106	34
487.02	Курица отварная(бедро)	100	25	22		307		4	64			23	213	30
511.02	Рис отварной(200)	200	5	9	45	285						45	241	84
0	Сок.		.200	1		18	76		4			14	14	8
299.01	Хлеб 60г		.60	5		29	143					12	39	8

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

День: вторник

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: школа

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Нач.шк.зав													
0	Яйцо вареное	1шт	5	5		63					22	77	5
2.01	Бутерброд с сыром	.30/20	8	6	16	150					206	127	14
35.55	Каша "Дружба" с маслом.	.200/10	8	13	50	346		1			141	223	61
693	Какао с молоком	0.200	3	3	28	149	1	4			120	105	29
0.39	Шоколад.	0.045	4	16	23	249					158	139	31
Льгот.завт													
0	Яйцо вареное	1шт	5	5		63					22	77	5
2.01	Бутерброд с сыром	.30/20	8	6	16	150					206	127	14
35.01	Каша "Дружба" с маслом.	.250/12.5	9	16	63	431		2			176	279	76
693	Какао с молоком	0.200	3	3	28	149	1	4			120	105	29
0.39	Шоколад.	0.045	4	16	23	249					158	139	31
299.03	Хлеб 20г	.20	2		10	48					4	13	3
Нач.школа													
139.25	Суп картофельный с бобовыми(горох,мя	250/25	11	8	20	194		11	1		39	88	35
437	Гуляш из мяса(говядина)	75/50	23	21	5	302		4			17	18	6
472.32	Картофельное пюре.	.150	3	6	23	154		26			51	98	33
0.4	Чай с молоком.	.200	2	2	17	87		1			65	53	11
299.01	Хлеб 60г	.60	5		29	143					12	39	8
Льготники													
139.25	Суп картофельный с бобовыми(горох,мя	250/25	11	8	20	194		11	1		39	88	35
437	Гуляш из мяса(говядина)	75/50	23	21	5	302		4			17	18	6
472	Картоф.пюре	.200	4	7	31	206		35			69	131	44
0.4	Чай с молоком.	.200	2	2	17	87		1			65	53	11
0	Бананы	.200	2		19	86		20	1		47	69	32
299.01	Хлеб 60г	.60	5		29	143					12	39	8
Род.плата													
139.25	Суп картофельный с бобовыми(горох,мя	250/25	11	8	20	194		11	1		39	88	35
437	Гуляш из мяса(говядина)	75/50	23	21	5	302		4			17	18	6
472	Картоф.пюре	.200	4	7	31	206		35			69	131	44
0.4	Чай с молоком.	.200	2	2	17	87		1			65	53	11
299.01	Хлеб 60г	.60	5		29	143					12	39	8

День: среда

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: школа

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Нач.шк.зав													
2	Бутерброд с маслом	.30/20	2	17	16	228					8	23	4
637	Кофейный напиток с молоком.	.200	4	4	20	121		1			120	90	14
257.51	Каша гречневая на молоке с маслом	.200/10	9	13	47	341		1			138	226	103
Льгот.завт													
2	Бутерброд с маслом	.30/20	2	17	16	228					8	23	4
257.15	Каша гречневая на молоке с маслом	.250/12.5	11	16	59	422		2			172	282	129
637	Кофейный напиток с молоком.	.200	4	4	20	121		1			120	90	14
299.03	Хлеб 20г	.20	2		10	48					4	13	3
0.39	Шоколад.	0.045	4	16	23	249					158	139	31

Нач.школа													
110.02	Борщ с капустой и картофелем(говядина	250/25/10	7	11	14	180		20	1		54	102	31
373.06	Рыба,припущенная в молоке	100	22	15	3	237		3	30		77	242	38
272.32	Макаронные изделия отварные	.150	5	5	37	216					18	48	9
0.42	Напиток "Витошка"	.200			19	78		20	120				
299.01	Хлеб 60г	.60	5		29	143					12	39	8
Льготники													
110.02	Борщ с капустой и картофелем(говядина	250/25/10	7	11	14	180		20	1		54	102	31
373.06	Рыба,припущенная в молоке	100	22	15	3	237		3	30		77	242	38
272	Макаронные изделия отвар.	.200	7	7	49	288					21	64	12
0.42	Напиток "Витошка"	.200			19	78		20	120				
299.01	Хлеб 60г	.60	5		29	143					12	39	8
351	Яблоки	.200	1	1	20	90		33			39	23	18
Род.плата													
110.02	Борщ с капустой и картофелем(говядина	250/25/10	7	11	14	180		20	1		54	102	31
373.06	Рыба,припущенная в молоке	100	22	15	3	237		3	30		77	242	38
272	Макаронные изделия отвар.	.200	7	7	49	288					21	64	12
0.42	Напиток "Витошка"	.200			19	78		20	120				
299.01	Хлеб 60г	.60	5		29	143					12	39	8

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

День: четверг

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: школа

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Нач.шк.зав													
2.01	Бутерброд с сыром	.30/20	8	6	16	150					206	127	14
366.01	Запеканка из творога со сгущ.молоком	200/25	44	29	47	607		1	18		398	501	59
629.4	Чай с лимоном.	.200/7			15	59		3			8	10	5
189.09	Вафли 1 шт.	38	1		33	140		4			40	24	18
Льгот.завт													
2.01	Бутерброд с сыром	.30/20	8	6	16	150					206	127	14
366.01	Запеканка из творога со сгущ.молоком	200/25	44	29	47	607		1	18		398	501	59
629.4	Чай с лимоном.	.200/7			15	59		3			8	10	5
189.09	Вафли 1 шт.	38	1		33	140		4			40	24	18
299.03	Хлеб 20г	.20	2		10	48					4	13	3
Нач.школа													
120.04	Суп овощной с курой	.250/25/10	6	13	9	176		26	1		47	89	24
401.03	Гуляш из кури-филе	75/50	20	26	6	336		4			34	194	25
255.3	Греча рассыпчатая.	.150	8	6	38	244					16	184	123
627.4	Чай с сахаром.	.200/15			15	57					5	8	4
299.01	Хлеб 60г	.60	5		29	143					12	39	8
Льготники													
120.04	Суп овощной с курой	.250/25/10	6	13	9	176		26	1		47	89	24
401.03	Гуляш из кури-филе	75/50	20	26	6	336		4			34	194	25
255.02	Греча рассыпчатая,	.200	10	9	51	324					24	246	164
627.4	Чай с сахаром.	.200/15			15	57					5	8	4
299.01	Хлеб 60г	.60	5		29	143					12	39	8
189.04	Сок 0,2	.200	1		33	140		4			40	24	18
Род.плата													
120.04	Суп овощной с курой	.250/25/10	6	13	9	176		26	1		47	89	24
401.03	Гуляш из кури-филе	75/50	20	26	6	336		4			34	194	25
255.02	Греча рассыпчатая,	.200	10	9	51	324					24	246	164
627.4	Чай с сахаром.	.200/15			15	57					5	8	4
299.01	Хлеб 60г	.60	5		29	143					12	39	8

День: пятница

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: школа

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Нач.шк.зав													
0	Яйцо вареное	1шт	5	5		63					22	77	5
2	Бутерброд с маслом	.30/20	2	17	16	228					8	23	4
257.54	Каша пшеничная с маслом.	.200/10	9	13	52	359		1			136	205	55
0.4	Чай с молоком.	.200	2	2	17	87		1			65	53	11
Льгот.завт													
2	Бутерброд с маслом	.30/20	2	17	16	228					8	23	4
257.16	Каша пшеничная с маслом.	.250/12.5	11	16	65	444		2			170	256	68
0.4	Чай с молоком.	.200	2	2	17	87		1			65	53	11
299.03	Хлеб 20г	.20	2		10	48					4	13	3
Нач.школа													
25.02	Суп картофельный с рыбной консервой	250	5	7	17	149		19	1		24	64	26

669	Тефтели(с рисом)	60/50	8	25	11	297		4			38	109	23
472.32	Картофельное пюре.	.150	3	6	23	154		26			51	98	33
629.4	Чай с лимоном.	.200/7			15	59		3			8	10	5
299.01	Хлеб 60г	.60	5		29	143					12	39	8
Льготники													
0.01	Огурец свежий	.50			1	7		2			11	21	7
25.02	Суп картофельный с рыбной консервой	250	5	7	17	149		19	1		24	64	26
669	Тефтели(с рисом)	60/50	8	25	11	297		4			38	109	23
472	Картоф.пюре	.200	4	7	31	206		35			69	131	44
629.4	Чай с лимоном.	.200/7			15	59		3			8	10	5
299.01	Хлеб 60г	.60	5		29	143					12	39	8
Род.плата													
25.02	Суп картофельный с рыбной консервой	250	5	7	17	149		19	1		24	64	26
669	Тефтели(с рисом)	60/50	8	25	11	297		4			38	109	23
472	Картоф.пюре	.200	4	7	31	206		35			69	131	44
629.4	Чай с лимоном.	.200/7			15	59		3			8	10	5
299.01	Хлеб 60г	.60	5		29	143					12	39	8

Составил

Ременец Е.Н.

Утвердил

Артюгин Д.Е.

М.П.

ие р)
Fe
15
1
2
1
1
1
3
1
1
2
2
1
1
1
2
2
1
1
1
2
2
1
1
1

ие р)
Fe
15
1
1
1
1
1
1

1
2
1
1
1
2
2
1
1
2
2
1
1

ie
г)
Fe
15
1
1
1
1
1
1
1
1
1
1
1
2
3
1
2
3
1
2
3
1

ie
г)
Fe
15
2
3
1
1
1

1
1
1
1
1
1
1
1
1
1
1
1
1
1
1
1

ie
г)
Fe
15
1
1
1
1
2
1
1
1
2
4
1
1
2
6
1
1
2
6
1

ie
г)
Fe
15
3
1
4
1
1
2
1
1

1
1
2
2
1
1
1
1
2
2
1
1

ie
г)
Fe
15
1
1
1
1
1
1
1
1
2
1
1
2
1
1
1
2
2
1
1
1
2
2
1
1

ie
г)
Fe
15
3
4
1

2
1
1
1
2
1
1
1
4
2
1
1
1

1
1
1
1
1
1
2
1
1
1
1
2
1
1