

"УТВЕРЖДАЮ":

Директор МУП г. Кургана "Комбинат питания"  
Мишкарев А.Б.

(подпись)

**Примерное циклическое меню для организации питания обучающихся в образовательных учреждениях г.Кургана в возрасте до 11 лет (обед) (не менее 30% суточного рациона).**



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ									
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц. ккал	Витамины			Минералы, мг						
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо			
<b>Обед</b>			700														
<b>Щи по-Уральски (с крупой), со сметаной</b>			205	2,12	3,1	17,4	106,98	1,3	0,02	102,65	63,26	31,94	13,54	1,46			
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №128																	
Крупа рис круглозерный*	4,00	4															
Томатная паста*	4,00	4															
Капуста (очищенная)*	40,00	40															
Морковь (очищенная)*	8,00	8															
Лук репчатый (очищенный)*	8,00	8															
Масло растительное*	2,00	2															
Соль*	0,30	0,3															
Сметана*	5,00	5															
Лавровый лист*	0,02	0,02															
Укроп (сушеный)*	0,02	0,02															
Петрушка (сушеная)*	0,02	0,02															
Вода	180,00	180															
<b>Каша перловая с овощами и мясом</b>			240	19,96	20,5	39,8	423,54	1,3	0,72	102	214	283,7	48,17	2,07			
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №6.42																	
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	100,00	100															
Крупа перловая*	47,60	47,6															
Вода	116,70	116,7															
Лук репчатый (очищенный)*	23,00	23															
Масло растительное*	3,50	3,5															
Морковь (очищенная)*	18,00	18															
Соль*	0,60	0,6															
Масло сливочное*	10,00	10															
Чеснок сушеный*	0,10	0,1															
Укроп (сушеный)*	0,10	0,1															
<b>Компот из кураги</b>			200	1,14		19,9	84,16	0,88	0,02	77	68,2	32,12	23,1	0,7			
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №638																	
Курага*	22,00	22															
Сахар*	7,00	7															
Вода	175,00	175															
<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>			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															
<b>Хлеб пшеничный</b>			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															
<b>Итого:</b>				27,35	24,17	100,58	729,25	22,38	0,84	281,65	359,71	413,01	102,51	5,61			
<b>2 день</b>																	
<b>Обед</b>			700														
<b>Суп-пюре из картофеля, с сухариками</b>			220	5,63	10,1	43,8	288,62	15,2	0,16	144,4	157,6	124,52	34,18	1,31			
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №171																	
Картофель (очищенный)*	72,00	72															
Морковь (очищенная)*	16,00	16															
Лук репчатый (очищенный)*	16,00	16															
Мука в/с*	4,00	4															
Молоко цельное*	30,00	30															
Масло сливочное*	6,00	6															
Вода	150,00	150															
Соль*	0,40	0,4															
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	31,25	20															
Лавровый лист*	0,02	0,02															
<b>Наггетсы "Детские"</b>			100	16,5	16,5	20,3	295,7	4	0,11	129	129	70,2	33,8	1,52			
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №499																	
Наггетсы "Детские" (пром-ного пр-ва)*	110,00	110															
Масло растительное*	2,50	2,5															
<b>Капуста тушеная</b>			150	3,2	3,5	18,8	119,5	12	0,05	103	82	60	26,4	1,18			
Сборник для обр. учрежд., 2011г. Могильный №321																	
Капуста (очищенная)*	172,00	172															
Масло растительное*	3,00	3															
Морковь (очищенная)*	3,00	3															
Лук репчатый (очищенный)*	6,00	6															
Томатная паста*	3,00	3															
Мука в/с*	3,00	3															
Сахар*	3,00	3															
Соль*	0,70	0,7															
<b>Чай с сахаром</b>			200	0,2	0,05	20,03	81,37	0,1		0,05	4,95	8,24	4,4	0,82			
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №685																	
Сахар*	7,00	7															
Чай*	3,00	3															
Вода	210,00	210															
<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>			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															
<b>Итого:</b>				27,72	30,55	113,58	840,15	31,3	0,38	376,45	383,45	317,86	114,98	6,09			
<b>3 день</b>																	
<b>Обед</b>			700														
<b>Суп куриный с вермишелью (ЦБ)</b>			200	5,02	4,84	25,77	166,72	9,2	0,09	120,32	13,96	63,12	17,93	0,76			
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №147																	
Набор из мяса ЦБ*	23,08	15															
Картофель (очищенный)*	40,00	40															
Лук репчатый (очищенный)*	8,00	8															
Морковь (очищенная)*	8,00	8															
Масло сливочное*	4,00	4															
Макаронные изделия (паутинка)*	4,00	4															
Соль*	1,00	1															
Укроп (сушеный)*	0,05	0,05															
Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05															
Вода	180,00	180															
<b>Омлет с сыром, со сливочным маслом (5)</b>			235	17,5	20,9	27,36	367,54	2,5	0,17	141,4	299,3	210,6	32,4	3,8			

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №342															
Меланж*	180,00	180													
Молоко цельное*	63,00	63													
Масло растительное*	2,00	2													
Соль*	1,10	1,1													
Сыр*	20,20	20													
Масло сливочное*	10,00	10													
<b>Компот из смеси сухофруктов</b>			200	0,6		22,8	93,6	6,6		18,3	60	5	3	0,1	
Сборник рецептов обучающихся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-Тжн-2020 (7-11 лет)															
Сухофрукты*	25,00	25													
Сахар*	7,00	7													
Вода	180,00	180													
<b>Хлеб пшеничный</b>			35	2,66	0,28	17,01	81,2		0,04		7	22,75	4,9	0,38	
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	35,00	35													
<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>			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													
<b>Итого:</b>				<b>27,97</b>	<b>26,42</b>	<b>103,59</b>	<b>764,02</b>	<b>18,3</b>	<b>0,36</b>	<b>280,02</b>	<b>390,16</b>	<b>356,37</b>	<b>74,43</b>	<b>6,3</b>	
<b>4 день</b>															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины		Минералы, мг					
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
<b>Обед</b>			700												
<b>Борщ Сибирский, со сметаной</b>			205	1,54	3,09	14,58	92,29	15,02	0,04	149,21	35,04	41,64	17,96	0,9	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №111															
Свёкла (очищенная)*	32,00	32													
Капуста (очищенная)*	16,00	16													
Картофель (очищенный)*	12,00	12													
Морковь (очищенная)*	8,00	8													
Лук репчатый (очищенный)*	8,00	8													
Томатная паста*	2,40	2,4													
Масло растительное*	2,00	2													
Фасоль консервированная*	13,33	8													
Соль*	0,30	0,3													
Сметана*	5,00	5													
Вода	160,00	160													
Лавровый лист*	0,02	0,02													
Укроп (сушеный)*	0,05	0,05													
Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05													
<b>Мясо тушеное, с овощами</b>			90	11,5	11,2	12,1	195,2	1,9	0,48	10,8	13,3	125,5	19,1	1,1	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Корова. Пермь, 2008г №180															
Говядина*	64,00	64													
Масло растительное*	3,00	3													
Масло сливочное*	7,00	7													
Лук репчатый (очищенный)*	20,00	20													
Морковь (очищенная)*	20,00	20													
Томатная паста*	10,00	10													
Мука в/с*	6,00	6													
Соль*	0,50	0,5													
Вода	25,00	25													
Лавровый лист*	0,01	0,01													
Укроп (сушеный)*	0,05	0,05													
Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05													
<b>Пюре из бобовых</b>			150	8,96	6,97	37,44	248,33		0,66	32,26	87,34	168,51	64,72	5,17	
Сборник для обр. учрежд., 2011г., Могилынский №199															
Крупа горох*	73,50	73,5													
Масло сливочное*	10,00	10													
Соль*	0,50	0,5													
<b>Кофейный напиток на цельном молоке (6/15/200)</b>			200	6,54	5,2	24,5	170,96	2,6	0,08	26	240	180	28	0,52	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №689															
Кофейный напиток*	6,00	6													
Молоко цельное*	200,00	200													
Сахар*	15,00	15													
Вода	20,00	20													
<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>			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													
<b>Хлеб пшеничный</b>			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													
<b>Итого:</b>				<b>32,67</b>	<b>27,03</b>	<b>112,1</b>	<b>822,35</b>	<b>19,52</b>	<b>1,34</b>	<b>218,27</b>	<b>389,93</b>	<b>580,9</b>	<b>147,48</b>	<b>9,07</b>	
<b>5 день</b>															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины		Минералы, мг					
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
<b>Обед</b>			725												
<b>Рассольник ленинградский</b>			200	5,1	3,28	14,39	107,48	13,42	0,09	98,51	19,9	60,32	21,08	0,78	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №132															
Картофель (очищенный)*	60,00	60													
Крупа перловая*	4,00	4													
Морковь (очищенная)*	8,00	8													
Лук репчатый (очищенный)*	4,00	4													
Огурцы консервированные (соленые)*	21,82	12													
Масло растительное*	2,00	2													
Вода	150,00	150													
Соль*	0,30	0,3													
Лавровый лист*	0,02	0,02													
Укроп (сушеный)*	0,02	0,02													
Петрушка (сушеная)*	0,02	0,02													
<b>Картофельная запеканка с рыбой, со сливочным маслом</b>			240	14,33	14,4	41,07	351,2	1	0,09	86,67	159,07	115,33	4,67	0,13	
Сборник для обр. учрежд., 2011г., Могилынский №229															
Минтай филе п/ф*	86,00	86													
Лук репчатый (очищенный)*	15,00	15													
Масло сливочное*	7,00	7													
Картофель (очищенный)*	155,00	155													
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	6,25	4													
Соль*	0,20	0,2													
Сыр*	10,10	10													
Масло растительное*	3,00	3													
Масло сливочное*	10,00	10													
<b>Кефир с сахаром</b>			235	6,2	7,04	24,01	184,2	1,54	0,07	0,05	264	209	30,8	0,22	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №698															
Кефир*	227,70	220													
Сахар*	15,00	15													
<b>Хлеб пшеничный</b>			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													
<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>			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													
<b>Итого:</b>				<b>29,39</b>	<b>25,22</b>	<b>101,17</b>	<b>749,22</b>	<b>15,96</b>	<b>0,32</b>	<b>185,23</b>	<b>455,57</b>	<b>440,75</b>	<b>71,55</b>	<b>2,26</b>	

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ								
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг					
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо		
<b>Обед</b>			<b>915</b>													
<b>Суп картофельный с бобовыми, с грибами</b>																
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №139																
	Крупа горох*	12,00	12													
	Картофель (очищенный)*	36,00	36													
	Морковь (очищенная)*	8,00	8													
	Лук репчатый (очищенный)*	8,00	8													
	Масло растительное*	2,00	2													
	Соль*	0,30	0,3													
	Гренки	20,00	20													
	Лавровый лист*	0,02	0,02													
	Укроп (сушеный)*	0,05	0,05													
	Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05													
	Вода	160,00	160													
			230	15,18	23	22,03	355,84	3	0,1	150	187,83	82,56	19,14	2,35		
<b>Плов с мясом</b>																
Сборник для обр.учрежд. 2011г. Могильский №265																
	Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	103,00	103													
	Крупа рис пропаренный*	54,00	54													
	Масло растительное*	3,00	3													
	Лук репчатый (очищенный)*	15,00	15													
	Морковь (очищенная)*	18,00	18													
	Томатная паста*	5,00	5													
	Соль*	1,50	1,5													
	Чеснок сушеный*	0,05	0,05													
	Укроп (сушеный)*	0,05	0,05													
			200	1,14		19,9	84,16	0,88	0,02	77	68,2	32,12	23,1	0,7		
<b>Компот из кураги</b>																
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №638																
	Курага*	22,00	22													
	Сахар*	7,00	7													
	Вода	175,00	175													
			25	1,83	0,33	8,88	45,81		0,05		8,25	45,75	13,5	1,05		
<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>																
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1																
	Хлеб-ржано пшеничный*	25,00	25													
			40	3,04	0,32	19,44	92,8		0,04		8	26	5,6	0,4		
<b>Хлеб пшеничный</b>																
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																
	Хлеб пшеничный*	40,00	40													
			200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9		
<b>Сок фруктовый т/п</b>																
Лечебное питание детей в стационарах №11.16																
	Сок(т/п)*	200,00	200													
				27,09	26,85	119,65	817,91	15,28	0,39	377,84	360,48	354,43	119,02	7,99		
<b>Итого:</b>																
<b>7 день</b>																
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ								
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг					
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо		
<b>Обед</b>			<b>700</b>													
<b>Борщ с капустой и картофелем, со сметаной</b>																
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №110																
	Свекла (очищенная)*	32,00	32													
	Капуста (очищенная)*	16,00	16													
	Картофель (очищенный)*	16,00	16													
	Морковь (очищенная)*	8,00	8													
	Лук репчатый (очищенный)*	8,00	8													
	Томатная паста*	2,40	2,4													
	Масло растительное*	2,00	2													
	Лимонная кислота*	0,10	0,1													
	Сахар*	4,00	4													
	Соль*	0,30	0,3													
	Сметана*	5,00	5													
	Вода	160,00	160													
	Лавровый лист*	0,02	0,02													
	Укроп (сушеный)*	0,05	0,05													
	Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05													
			90	14,75	18,14	23,15	314,86	1,86	0,19	36,75	209,45	156,6	42,75	2,52		
<b>Бифштекс "Богатырь"</b>																
Сборник для обр.учрежд. 2011г. Могильский №223																
	Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	35,00	35													
	Гуляш куриный (пром. пр-ва)*	45,00	45													
	Лук репчатый (очищенный)*	18,00	18													
	Вода	5,40	5,4													
	Соль*	0,50	0,5													
	Масло растительное*	2,70	2,7													
	Хлеб пшеничный (для сухарей)*	14,06	9													
			150	2,97	2,74	19,24	113,5	10,77	0,09	174,95	39,35	71,69	29,91	1,15		
<b>Рагу овощное</b>																
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №541																
	Картофель (очищенный)*	71,00	71													
	Морковь (очищенная)*	21,00	21													
	Капуста (очищенная)*	41,00	41													
	Лук репчатый (очищенный)*	21,00	21													
	Томатная паста*	3,50	3,5													
	Масло растительное*	2,20	2,2													
	Мука в/с*	1,80	1,8													
	Соль*	0,30	0,3													
	Вода	20,30	20,3													
	Лавровый лист*	0,01	0,01													
	Укроп (сушеный)*	0,05	0,05													
	Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05													
			200				21,56	88	9,8	0,06		23	15,6	6,1	0,3	
<b>Сок фруктовый разливной</b>																
Лечебное питание детей в стационарах №11.16																
	Сок(разливной)*	200,00	200													
			30	2,3	0,24	14,6	69,76		0,03		6	19,5	4,2	0,33		
<b>Хлеб пшеничный</b>																
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																
	Хлеб пшеничный*	30,00	30													
			25	1,83	0,33	8,88	45,81		0,05		8,25	45,75	13,5	1,05		
<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>																
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1																
	Хлеб-ржано пшеничный*	25,00	25													
				23,45	25,61	100,91	716,73	37,85	0,46	326,59	335,53	350,86	114,3	6,22		
<b>Итого:</b>																
<b>8 день</b>																
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ								
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг					
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо		
<b>Обед</b>			<b>700</b>													
<b>Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной</b>																
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №124																
	Капуста (очищенная)*	40,00	40													
	Картофель (очищенный)*	24,00	24													
	Морковь (очищенная)*	8,00	8													
	Лук репчатый (очищенный)*	8,00	8													
	Томатная паста*	2,00	2													
			205	2,5	4,7	16,3	117,5	24,72	0,05	101,73	32,86	39,76	24,88	0,63		



Какао*	3,00	3												
Молоко цельное*	70,00	70												
Сахар*	10,00	10												
Вода	145,00	145												
<b>Хлеб пшеничный</b>			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												
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>			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												
<b>Сок фруктовый т/л</b>			200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
Сок(т/л)*	200,00	200												
<b>Итого:</b>				<b>26,73</b>	<b>36,19</b>	<b>109,82</b>	<b>861,21</b>	<b>33,08</b>	<b>0,71</b>	<b>204,05</b>	<b>328,07</b>	<b>473,83</b>	<b>107,22</b>	<b>5,47</b>

Главный технолог

\_\_\_\_\_

Голышева А.А.



Ведомость контроля за рационом питания по примерному десятидневному циклическому меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях г. Кургана в возрасте с 7 до 11 лет (обед, не менее 30% от суточного рациона (пищевые вещества)).

Дни недели	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Витамин А	Витамин В1	Витамин С	Железо	Кальций	Магний	Фосфор
1 нед. Понедельник	729,25	27,35	24,17	100,58	281,65	0,84	22,38	5,61	359,71	102,51	413,01
1 нед. Вторник	840,15	27,72	30,55	113,58	376,45	0,38	31,30	6,09	383,45	114,98	317,86
1 нед. Среда	764,02	27,97	26,42	103,59	280,02	0,36	18,30	6,30	390,16	74,43	356,37
1 нед. Четверг	822,35	32,67	27,03	112,10	218,27	1,34	19,52	9,07	389,93	147,48	580,90
1 нед. Пятница	749,22	29,39	25,22	101,17	185,23	0,32	15,96	2,26	455,57	71,55	440,75
2 нед. Понедельник	817,91	27,09	26,85	119,65	377,84*	0,39	15,28	7,99	360,48	119,02	354,43
2 нед. Вторник	716,73	23,45	25,61	100,91	326,59	0,46	37,85	6,22	335,53	114,30	350,86
2 нед. Среда	812,76	31,30	31,68	100,61	213,78	0,58	27,87	5,55	345,10	181,10	559,39
2 нед. Четверг	755,16	28,67	25,40	102,97	179,80	0,40	26,26	3,92	336,93	115,22	467,77
2 нед. Пятница	861,21	26,73	36,19	109,82	204,05	0,71	33,08	5,47	328,07	107,22	473,83
Итого за 10 дней	7868,76	282,34	279,12	1064,98	2643,68	5,78	247,80	58,48	3684,93	1147,81	4315,17
Среднее за 10 дней	786,876	28,234	27,912	106,498	264,368	0,578	24,78	5,848	368,493	114,781	431,517
Норма в день	705	23,1	23,7	100,5	210	0,36	18	3,6	330	75	330
% выполнения	111,6	122,2	117,8	106,0	125,9	160,6	137,7	162,4	111,7	153,0	130,8

Главный технолог

Голышева А.А.

