

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "Серия"

Н.Е. Сорокина

"СОГЛАСОВАНО"

Директор СПб ГБПОУ Некрасовский
педагогический колледж

Е.Ю. Федотова

МЕНЮ
БЮДЖЕТНОЕ ПИТАНИЕ (с 14 лет и старше)
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД
НА " " 2026-2027 год

Наименование	Выход, г	Технологи- ческая и нормативн ая документа ция /сборник рецептур/	№ рецептур ы или технолог ической карты	Белки	Жиры	Углево ды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего , г	Всего, г	Всего, г	
1 день							
Обед							
Огурец натуральный соленый (порциями) (огурец соленый)	120	2015	70	1	0,1	2	12
Борщ с капустой и картофелем со сметаной (свекла, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное, сметана, соль)	250/5	2016	63	2	5,7	12,9	110,5
Шницель рубленый (говядина, батон нарезной, молоко, сухари панировочные, масло сливочное, соль)	120	2016	299	18,6	14,1	19,3	278
Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное, соль)	200	2008	335	4,1	7,2	27,1	188
Кисель из кураги (абрикосы сушеные, сахар, крахмал)	200	2008	406	0,7	0,1	37	151
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	ТТК	2	4,1	0,5	27,5	132
Батон обогащенный микронутриентами	50	ТТК	1	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (груши)	100	2015	338	0,4	0,3	10,3	47
Итого за прием пищи:	1105			34,5	29,3	160,9	1045
Всего за день:				34,5	29,3	160,9	1045

Зав. производством:

Калькулятор:

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "Серпа"

Н.Е. Сорокина

"СОГЛАСОВАНО"

Директор СПб ГБПОУ Некрасовский
педагогический колледж

Е.Ю. Федотова

МЕНЮ
БЮДЖЕТНОЕ ПИТАНИЕ (с 14 лет и старше)
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД
НА " " 2026-2027 год

Наименование	Выход, г	Технологи- ческая и нормативн ая докумен- тация /сборник рецептур/	№ рецептур ы или технолог ической карты	Белки	Жиры	Углево- ды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего , г	Всего, г	Всего, г	
2 день							
Обед							
Салат из квашеной капусты* (капуста квашеная, масло растительное, лук репчатый, (с 01.03 лук зеленый), сахар)	120	2008	40	1,9	6,1	9,2	99,6
Рассольник ленинградский с мясом отварным и сметаной (картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное, говядина, сметана, соль)	250/10/5	2008	91/252	5,4	6,8	17	150,4
Рыба , тушенная в томате с овощами (филе минтая, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, томатная паста, сахар, соль)	120	2015	229	16,1	3,6	2,3	111
Рис отварной (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	200	2008	325	4,9	8,4	43,7	270,7
Сок фруктовый (виноградный)	200	2015	389	0,6	0,4	32,6	136,4
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	ТТК	2	4,1	0,5	27,5	132
Батон обогащенный микронутриентами	50	ТТК	1	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (мандарины)	100	ТТК	4	0,8	0,2	7,5	38
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	125	ТТК	5	3,5	3,1	13,8	100
Итого за прием пищи:	1240			40,9	30,4	178,4	1164,6
Всего за день:				40,9	30,4	178,4	1164,6

Зав. производством:

Калькулятор:

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "Серия"

Н.Е. Сорокина



"СОГЛАСОВАНО"

Директор СПб ГБПОУ Некрасовский
педагогический колледж

Е.Ю. Федотова

МЕНЮ
БЮДЖЕТНОЕ ПИТАНИЕ (с 14 лет и старше)
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД
НА " " 2026-2027 год

Наименование	Выход, г	Технологи- ческая и нормативн ая документа ция /сборник рецептур/	№ рецептур ы или технолог ической карты	Белки	Жиры	Углево ды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего , г	Всего, г	Всего, г	
3 день							
Обед							
Винегрет овощной*(картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, капуста квашеная, лук репчатый, (после 01.03 лук зеленый), масло растительное)	120	2008	51	1,7	12,1	7,9	147,6
Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель, вермишель, морковь, лук репчатый, масло сливочное, соль)	250	2008	100	3,9	2,8	20	121
Суфле куриное (грудки кур, яйцо куриное, масло сливочное, молоко, мука пшеничная, соль)	120	ТТК	11	20,5	10,7	13,3	192
Рагу овощное (3-й вариант) (картофель, морковь, лук репчатый, репа свежая, капуста свежая, масло сливочное, томат-паста, мука пшеничная, сахар, соль)	200	2008	351	4,5	8,9	17,5	170,7
Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника сушеные, сахар)	200	2008	441	0,7	0,3	24,4	103
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	ТТК	2	4,1	0,5	27,5	132
Батон обогащенный микронутриентами	50	ТТК	1	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (яблоки)	100	2015	338	0,4	0,4	9,8	47
Печенье обогащенное (порционно)	30	ТТК	7	2,1	3,9	21,9	132
Итого за прием пищи:	1130			41,5	40,9	167,1	1171,8
Всего за день:				41,5	40,9	167,1	1171,8

Зав. производством:

Калькулятор:

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "Серна"

Н.Е. Сорокина

"СОГЛАСОВАНО"

Директор СПб ГБПОУ Некрасовский
педагогический колледж

Е.Ю. Федотова

МЕНЮ
БЮДЖЕТНОЕ ПИТАНИЕ (с 14 лет и старше)
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД
НА " " 2026-2027 год

Наименование	Выход, г	Технологи- ческая и нормативн ая документа ция /сборник рецептур/	№ рецептур ы или технолог ической карты	Белки	Жиры	Углево- ды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего , г	Всего, г	Всего, г	
4 день							
Обед							
Огурец натуральный свежий (порциями) (огурец свежий)	120	2015	71	0,8	0,1	2,3	14,4
Суп картофельный с бобовыми (горох), (картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, соль)	250	2008	99	6,4	4,5	18,6	141
Мясо тушеное (свинина) (свинина, морковь, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, мука пшеничная, соль)	120	2015	256	17	35	1,5	389,2
Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	200	2015	302	11,5	8,1	51,5	325
Сок фруктовый (яблочный)	200	2015	389	1	0	20,2	84,8
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	ТТК	2	4,1	0,5	27,5	132
Батон обогащенный микронутриентами	50	ТТК	1	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (апельсины)	100	ТТК	3	0,9	0,2	8,1	43,3
Итого за прием пищи:	1100			45,3	49,7	154,5	1256,2
Всего за день:				45,3	49,7	154,5	1256,2

Зав. производством:

Калькулятор:

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "Серия"

И.Е. Сорокина

"СОГЛАСОВАНО"

Директор СПб ГБПОУ Некрасовский
педагогический колледж

Е.Ю. Федотова

МЕНЮ

БЮДЖЕТНОЕ ПИТАНИЕ (с 14 лет и старше)
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД

НА " " 2026-2027 год

Наименование	Выход, г	Технологи- ческая и нормативн ая документа ция /сборник рецептур/	№ рецептур ы или технолог ической карты	Белки	Жиры	Углево ды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего , г	Всего, г	Всего, г	
5 день							
Обед							
Салат "Степной" из разных овощей* (картофель, морковь, огурец соленый, лук репчатый, (после 01.03 лук зеленый), горошек зеленый консервированный, масло подсолнечное)	120	2008	30	4,3	12,2	9,4	164,4
Суп крестьянский с крупой со сметаной (капуста свежая, картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное, сметана, соль)	250/5	2008	94	3,5	5,8	12,6	115
Котлета рыбная любительская (филе минтая, морковь, лук репчатый, хлеб пшеничный, яйца, молоко, масло сливочное, соль)	120	2008	241	16,3	4,3	7,2	132
Картофель отварной (картофель, масло сливочное)	200	2008	333	3,9	6,3	31,3	197,3
Компот из плодов или ягод сушеных (изюм) (изюм, сахар, кислота лимонная)	200	2008	401	0,5	0,1	28,1	116
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	ТТК	2	4,1	0,5	27,5	132
Батон обогащенный микронутриентами	50	ТТК	1	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (мандарины)	100	ТТК	4	0,8	0,2	7,5	38
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	125	ТТК	5	3,5	3,1	13,8	100
Итого за прием пищи:	1230			40,5	33,8	162,2	1121,2
Всего за день:				40,5	33,8	162,2	1121,2

Зав. производством:

Калькулятор:

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "Серна"

Н.Е. Сорокина

"СОГЛАСОВАНО"

Директор СПб ГБПОУ Некрасовский
педагогический колледж

Е.Ю. Федотова

МЕНЮ
БЮДЖЕТНОЕ ПИТАНИЕ (с 14 лет и старше)
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД
НА " " 2026-2027 год

Наименование	Выход, г	Технологи- ческая и нормативн ая документа ция /сборник рецептур/	№ рецептур ы или технолог ической карты	Белки Всего , г	Жиры Всего, г	Углево- ды, Всего, г	Энергетическая ценность, ккал.
6 день							
Обед							
Икра кабачковая (кабачки свежие, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, соль)	120	2016	54	1,1	5,6	7,1	83,5
Суп картофельный с рыбой отварной (картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, филе минтая, соль)	250/20	2016	83/256	5,9	3	16,8	117,3
Печень, тушенная в сметанном соусе (печень говяжья, масло подсолнечное, мука пшеничная, сметана, соль)	120	ТТК	15	12,2	10,6	4,6	190,8
Пюре картофельное с морковью (картофель, морковь, молоко, масло сливочное, соль)	200	2016	340	3,8	6,2	24	166,8
Сок фруктовый (мультифрукт)	200	ТТК	9	0,2	0	20,1	93
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	60	ТТК	2	4,1	0,5	27,5	132
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	50	ТТК	1	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (яблоки)	100	2015	338	0,4	0,4	9,8	47
Булочка домашняя (мука пшеничная, сахар, масло сливочное, яйцо, соль, дрожжи)	50	2008	467	3,3	6,2	27,9	180
Итого за прием пищи:	1170			34,6	33,8	162,6	1136,9
Всего за день:				34,6	33,8	162,6	1136,9

Зав. производством:

Калькулятор:

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "Серна"

Н.Е. Сорокина

"СОГЛАСОВАНО"

Директор СПб ГБПОУ Некрасовский
педагогический колледж

Е.Ю. Федотова

МЕНЮ
БЮДЖЕТНОЕ ПИТАНИЕ (с 14 лет и старше)
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД
НА " " 2026-2027 год

Наименование	Выход, г	Технологи- ческая и нормативн ая докумен- тация /сборник рецептур/	№ рецептур ы или технолог ической карты	Белки Всего , г	Жиры Всего, г	Углево- ды, Всего, г	Энергетическая ценность, ккал.
7 день							
Обед							
Огурец натуральный соленый (порциями) (огурец соленый)	120	2015	70	1	0,1	2	12
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной (капуста б/к, картофель, морковь, лук репчатый, масло сливочное, сметана, соль)	250/5	2008	84	3	4,9	7,8	88
Жаркое по-домашнему (свинина) (свинина, картофель, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, соль)	320	2015	259	23,8	55,4	29,2	715,3
Напиток яблочный (яблоки, сахар)	200	2008	438	0,1	0,1	26,4	108
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	60	ТТК	2	4,1	0,5	27,5	132
Батон обогащенный микронутриентами	50	ТТК	1	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (груши)	100	2015	338	0,4	0,3	10,3	47
Вафли обогащенные (порционно)	30	ТТК	8	1,4	8,7	18,9	159
Итого за прием пищи:	1135			37,4	71,3	146,9	1387,8
Всего за день:				37,4	71,3	146,9	1387,8

Зав. производством:

Калькулятор:

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "Серна"

Н.Е. Сорокина

"СОГЛАСОВАНО"

Директор СПб ГБПОУ Некрасовский педагогический колледж

Е.Ю. Федотова

МЕНЮ
БЮДЖЕТНОЕ ПИТАНИЕ (с 14 лет и старше)
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД
НА " " 2026-2027 год

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки Всего, г	Жиры Всего, г	Углеводы, Всего, г	Энергетическая ценность, ккал.
8 день							
Обед							
Салат из квашеной капусты* (капуста квашеная, масло растительное, лук репчатый, (с 01.03 лук зеленый), сахар)	120	2008	40	1,9	6,1	9,2	99,6
Суп-лапша домашняя с птицей отварной (цыплята) (лапша домашняя (мука пшеничная, яйцо куриное), морковь, лук репчатый, масло сливочное, цыплята, соль)	250/15	2008	106/307	7,5	5,4	14	134,3
Тефтели рыбные, соус томатный (филе минтая, хлеб пшеничный, молоко, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, морковь, лук репчатый, томатная паста, сахар, соль)	120	2008	245/364	12,6	8,9	13,4	182,4
Рис отварной (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	200	2008	325	4,9	8,4	43,7	270,7
Кисель из кураги (абрикосы сушеные, сахар, крахмал)	200	2008	406	0,7	0,1	37	151
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	60	ТТК	2	4,1	0,5	27,5	132
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	50	ТТК	1	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (апельсины)	100	ТТК	3	0,9	0,2	8,1	43,3
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	125	ТТК	5	3,5	3,1	13,8	100
Итого за прием пищи:	1240			39,7	34	191,5	1239,8
Всего за день:				39,7	34	191,5	1239,8

Зав. производством:

Калькулятор:

"УТВЕРЖДЕНО"

"СОГЛАСОВАНО"

Генеральный директор ООО "Серия"

Директор СПб ГБПОУ Некрасовский
педагогический колледж

Н.Е. Сорокина

Е.Ю. Федотова

МЕНЮ
БЮДЖЕТНОЕ ПИТАНИЕ (с 14 лет и старше)
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД
НА " " 2026-2027 год

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептур или технологической карты	Белки Всего, г	Жиры Всего, г	Углеводы, Всего, г	Энергетическая ценность, ккал.
9 день							
Обед							
Салат из свеклы отварной (свекла, масло растительное, соль)	120	2015	52	1,7	7,2	9,9	111,4
Щи из квашеной капусты с картофелем, с мясом отварным (говядина) и сметаной (капуста квашеная, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, говядина, сметана, соль)	250/5/5	2016	77/289	3,2	4,8	7	92,7
Котлеты рубленые из птицы (грудка куриная, хлеб пшеничный, молоко, сухари панировочные, масло растительное, соль)	120	2016	332	23,3	5,5	20	222
Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	200	2008	331	7,3	6,4	41,7	254,7
Сок фруктовый (персиковый)	200	ТТК	13	0,6	0	20	80
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	60	ТТК	2	4,1	0,5	27,5	132
Батон обогащенный микронутриентами	50	ТТК	1	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (мандарины)	100	ТТК	4	0,8	0,2	7,5	38
Печенье обогащенное (порционно)	20	ТТК	6	1,4	2,6	14,6	88
Итого за прием пищи:	1130			46	28,5	173	1145,3
Всего за день:				46	28,5	173	1145,3

Зав. производством:

Калькулятор:

"УТВЕРЖДЕНО"

"СОГЛАСОВАНО"

Генеральный директор ООО "Серна"

Директор СПб ГБПОУ Некрасовский
педагогический колледж

Н.Е. Сорокина

Е.Ю. Федотова

МЕНЮ
БЮДЖЕТНОЕ ПИТАНИЕ (с 14 лет и старше)
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД
НА " " 2026-2027 год

Наименование	Выход, г	Технологи- ческая и нормативн ая докумен- тация /сборник рецептур/	№ рецептур ы или технолог ической карты	Белки	Жиры	Углево- ды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего , г	Всего, г	Всего, г	
10 день							
Обед							
Помидор натуральный свежий (порциями) (помидор свежий)	120	2015	71	1,3	0,2	4,6	26,4
Борщ сибирский с фрикадельками мясными (свекла, капуста свежая или квашеная, картофель, морковь, фасоль, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, сахар, кислота лимонная, говядина, яйцо куриное, соль)	250/25	2008	80/68	8,2	5,8	10,4	127
Рыба, запеченная в сметанном соусе (филе минтая, мука пшеничная, масло растительное, соус сметанный (мука пшеничная, сметана, соль), сыр)	120	ТТК	10	13,7	7,4	2,9	133,6
Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное, соль)	200	2008	335	4,1	7,2	27,1	188
Компот из смеси сухофруктов (яблоки, груши, чернослив, курага, сахар, кислота лимонная)	200	2008	402	0,6	0,1	31,7	131
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	60	ТТК	2	4,1	0,5	27,5	132
Батон обогащенный микронутриентами	50	ТТК	1	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (груши)	100	2015	338	0,4	0,3	10,3	47
Итого за прием пищи:	1125			36	22,8	139,3	911,5
Всего за день:				36	22,8	139,3	911,5

Зав. производством:

Калькулятор:

"УТВЕРЖДЕНО"

"СОГЛАСОВАНО"

Генеральный директор ООО "Серна"

Директор СПб ГБПОУ Некрасовский
педагогический колледж

Н.Е. Сорокина

Е.Ю. Федотова

МЕНЮ
БЮДЖЕТНОЕ ПИТАНИЕ (с 14 лет и старше)
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД
НА " " 2026-2027 год

Наименование	Выход, г	Технологи- ческая и нормативн ая докумен- тация /сборник рецептур/	№ рецептур ы или технолог ической карты	Белки	Жиры	Углево- ды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего , г	Всего, г	Всего, г	
11 день							
Обед							
Огурец натуральный свежий (порциями) (огурец свежий)	120	2015	71	0,8	0,1	2,3	14,4
Суп из овощей со сметаной (капуста свежая белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый, масло сливочное, сметана, соль)	250/5	2008	95	3,2	5	10,4	99
Плов из говядины (говядина, крупа рисовая, масло растительное, лук репчатый, морковь, томатная паста, соль)	320	2015	265	33,8	35,1	57,2	677,2
Кисель из яблок (яблоки, сахар, крахмал картофельный, кислота лимонная)	200	2008	405	0,1	0,1	25,2	117
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	60	ТТК	2	4,1	0,5	27,5	132
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	50	ТТК	1	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (апельсины)	100	ТТК	3	0,9	0,2	8,1	43,3
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	125	ТТК	5	3,5	3,1	13,8	100
Итого за прием пищи:	1230			50	45,4	169,3	1309,4
Всего за день:				50	45,4	169,3	1309,4

Зав. производством:

Калькулятор:

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "Серпа"

Н.Е. Сорокина

"СОГЛАСОВАНО"

Директор СПб ГБПОУ Некрасовский
педагогический колледж

Е.Ю. Федотова

МЕНЮ
БЮДЖЕТНОЕ ПИТАНИЕ (с 14 лет и старше)
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД
НА " " 2026-2027 год

Наименование	Выход, г	Технологи- ческая и нормативн ая документа ция /сборник рецептур/	№ рецептур ы или технолог ической карты	Белки Всего , г	Жиры Всего, г	Углево ды, Всего, г	Энергетическая ценность, ккал.
12 день							
Обед							
Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком*(картофель, горошек зеленый консервированный, огурцы соленые, лук репчатый, (после 01.03 лук зеленый), масло подсолнечное)	120	2015	42	2,1	7,4	11,1	119,4
Рассольник домашний со сметаной (картофель, капуста б/к, лук репчатый, морковь, огурцы соленые, масло растительное, сметана, соль)	250/5	2016	81	2,2	5,8	15	121,3
Печень по-строгановски (печень говяжья, мука пшеничная, масло подсолнечное, сметана, соль)	120	2008	256	23,8	16,3	9,1	277,1
Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	200	2015	302	11,5	8,1	51,5	325
Сок фруктовый (мультифрукт)	200	ТТК	9	0,2	0	20,1	93
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	60	ТТК	2	4,1	0,5	27,5	132
Фрукты свежие (яблоки)	100	2015	338	0,4	0,4	9,8	47
Сдоба обыкновенная (мука пшеничная, сахар, масло сливочное, яйцо куриное, соль, дрожжи)	50	2008	464	3,6	2,1	26,6	141
Итого за прием пищи:	1105			47,9	40,6	170,7	1255,8
Всего за день:				47,9	40,6	170,7	1255,8

Зав. производством:

Калькулятор: