

Технологическая и нормативная документация / сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	с 7 до 11 лет											с 12 -18 лет													
				Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А, мкг	Е	Са	Р	Mg	Fe		Б	Ж	У		В1	С	А, мкг	Е	Са	Р	Mg	Fe
1 день														1 день														
Обед														Обед														
Москва 2011г.	87	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200/10	1.74	5.98	6.8	88.5	0.06	14.7	0.01	1.9	35.78	44.1	18.5	0.67	250/10	2.1	6.98	8.4	105	0.08	18.5	0.01	2.38	42.58	53.6	23	0.84
Москва 2011г.	278	Тефтели 1-й вариант	120	15.3	17.8	14.4	282.7	0.23	1.61	19.7	0.97	0.97	105.6	34.1	6	120	15.3	17.8	14.4	282.7	0.23	1.61	19.7	0.97	0.97	105.6	34	6
Ижевск 2008г.	92	Пюре картофельное	150	3.15	6.75	21.9	163.5	0.18	25.6	0.1	0	131.4	95.8	32.3	1.17	180	3.8	8.1	26	196	0.2	31	0.12	0	158	115	39	1.4
Москва 2011г.	342	Компот из свежих плодов(яблоко)	200	0.16	0.16	28	114.6	0.01	0.9	0	0.08	14.2	4.4	5.14	0.95	200	0.16	0.16	28	114.6	0.01	0.9	0	0.08	14.2	4.4	5.1	0.95
Готовый продукт		Хлеб пшеничный	50	3.94	0.5	24.14	116.9	0.06	0	0	0.66	11.6	43.5	16.5	0.56	50	3.94	0.5	24.14	116.9	0.06	0	0	0.66	11.6	43.5	17	0.56
Готовый продукт		Хлеб ржаной	25	1.4	0.28	12.35	57.48	0.025	0	0	0.23	5.75	26.5	6.25	0.78	50	2.8	0.56	24.7	114.76	0.05	0	0	0.46	11.5	53	13	1.56
			755	25.69	31.47	107.59	823.68	0.565	42.81	19.81	3.84	199.7	319.9	112.8	10.13	860	28.1	34.1	125.64	929.96	0.63	52.01	19.83	4.55	238.9	375.1	130	11.31

Код документа	№ рецептур ы или технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	с 7 до 11 лет												с 12 -18 лет												
				Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		В ₁	С	А, мкг	Е	Са	Р	Mg	Fe		Б	Ж	У		В ₁	С	А, мкг	Е	Са	Р	Mg	Fe
		2 день		обед												2 день												
				обед												Обед												
Москва 2011г.	96	Рассольник ленинградский со сметаной	200/10	1.9	6.07	9.88	79.8	0.07	6.75	0.01	1.9	31.9	51.6	20.1	0.75	250/10	2.4	7.58	12.35	99.75	0.08	8.43	0.01	2.4	39.9	64.5	25	0.93
Москва 2011г.	230	Рыба запеченная	100	13.9	13.45	4	193	0.1	1.4	45	4.6	39	171.9	38.72	0.76	100	13.9	13.45	4	193	0.1	1.4	45	4.6	39	171.9	39	0.76
Москва 2011г.	171	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	160/5	8.85	9.55	39.86	280	0.21	0	40	0.65	26.39	210.4	140.5	4.73	180/5	9.96	10.74	44.85	315	0.24	0	45	0	29.7	236.7	158	5.32
Пермь 2001г.	247	Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	1.36	0	29.02	116.19	0.016	24	0	0.2	8.2	9	4.4	0.14	200	1.36	0	29.02	116.19	0.016	24	0	0.2	8.2	9	4.4	0.14
Готовый продукт		Хлеб пшеничный	25	1.97	0.25	12.07	58.45	0.03	0	0	0.33	5.8	21.75	8.25	0.28	25	1.97	0.25	12.07	58.45	0.03	0	0	0.33	5.8	21.75	8.3	0.28
Готовый продукт		Хлеб ржаной	25	1.4	0.28	12.35	57.48	0.025	0	0	0.23	5.75	26.5	6.25	0.78	50	2.8	0.56	24.7	114.76	0.05	0	0	0.46	11.5	53	13	1.56
			725	29.38	29.6	107.18	784.92	0.451	32.15	85.01	7.91	117	491.1	218.2	7.44	820	32.4	32.58	126.99	897.15	0.516	33.83	90.01	7.99	134.1	556.9	247	8.99

ская и нормативная документация /	№ рецептуры или технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	с 7 до 11 лет												с 12 -18 лет																			
				Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг										
				Б	Ж	У		В ₁	С	А, мкг	Е	Са	Р	Mg	Fe		Б	Ж	У		В ₁	С	А, мкг	Е	Са	Р	Mg	Fe							
3 день																		3 день																	
Обед																																			
Москва 2011г.	106 107	Суп картофельный с рыбными фрикадельками. Фрикадельки рыбные.	200	6.19	7.12	26.97	165.87	0.11	8.06	14.03	1.1	55.5	113.7	37.2	1.12	250	7.74	8.02	35.83	219.69	0.14	10	17.54	1.4	69.41	142.1	47	1.4							
Ижевск 2013г.	196	Капуста тушенная с мясом.	240	23.2	26.3	22.7	403.6	0.05	22.9	0	2.9	41.7	191.6	48.2	4.7	280	27	30.6	30.48	470.8	0.06	26.7	0	3.9	48.6	223.5	56	5.5							
Москва 2011г.	375 376	Чай заварка. Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом (с сахаром)	200	0.07	0.02	15	60	0	0.03	0	0	11.1	2.8	1.4	0.28	200	0.07	0.02	15	60	0	0.03	0	0	11.1	2.8	1.4	0.28							
Готовый продукт		Хлеб пшеничный	50	3.94	0.5	24.14	116.9	0.06	0	0	0.66	11.6	43.5	16.5	0.56	50	3.94	0.5	24.14	116.9	0.06	0	0	0.66	11.6	43.5	17	0.56							
Готовый продукт		Хлеб ржаной	25	1.4	0.28	12.35	57.48	0.025	0	0	0.23	5.75	26.5	6.25	0.78	25	1.4	0.28	12.35	57.48	0.025	0	0	0.23	5.75	26.5	6.3	0.78							
			715	34.8	34.22	101.16	803.85	0.245	30.99	14.03	4.89	125.7	378.1	109.6	7.44	805	40.2	39.42	117.8	924.87	0.285	36.73	17.54	6.19	146.5	438.4	127	8.52							

Технологическая и нормативная документация /	№ рецептуры или технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	с 7 до 11 лет											с 12 -18 лет																														
				Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг																				
				Б	Ж	У		В ₁	С	А, мкг	Е	Са	Р	Mg	Fe		Б	Ж	У		В ₁	С	А, мкг	Е	Са	Р	Mg	Fe																	
4 день																							4 день																						
Обед																							Обед																						
Москва 2011г.	103	Суп картофельный с макаронными изделиями.	200	2.27	1.9	14	94.6	0.09	6.6	0	1.14	23.36	54.06	21.82	0.9	250	2.84	2.4	17.5	118.25	0.11	8.25	0	1.43	29.2	67.6	27	1.13																	
Москва 2011г.	289	Рагу из птицы	240	17.57	17.63	26.05	324.1	0.11	15.9	28.8	2.7	39.13	190	49.35	2.5	280	20.5	20.5	30.4	378.1	0.13	18.6	33.6	3.15	45.65	221.7	58	2.9																	
Ижевск 2008г.	153	Компот из смеси сухофруктов замороженных	200	0.6	0	31.4	124	0.01	0.75	0.02	0	20.4	20.75	25.5	0.81	200	0.6	0	31.4	124	0.01	0.75	0.02	0	20.4	20.75	26	0.81																	
Готовый продукт		Хлеб пшеничный	50	3.94	0.5	24.14	116.9	0.06	0	0	0.66	11.6	43.5	16.5	0.56	50	3.94	0.5	24.14	116.9	0.06	0	0	0.66	11.6	43.5	17	0.56																	
Готовый продукт		Хлеб ржаной	25	1.4	0.28	12.35	57.48	0.025	0	0	0.23	5.75	26.5	6.25	0.78	50	2.8	0.56	24.7	114.76	0.05	0	0	0.46	11.5	53	13	1.56																	
			725	25.78	23.31	100	717.08	0.295	23.25	28.82	4.73	100.2	334.8	119.4	5.55	840	30.7	27.96	128.14	852.01	0.36	27.6	33.62	5.7	118.4	406.6	139	6.96																	
Технологическая и нормативная документация /	№ рецептуры или технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	с 7 до 11 лет											с 12 -18 лет																														
				Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг																				
				Б	Ж	У		В ₁	С	А, мкг	Е	Са	Р	Mg	Fe		Б	Ж	У		В ₁	С	А, мкг	Е	Са	Р	Mg	Fe																	

5 день			Обед													5 день												
			Обед													Обед												
Москва 2011г.	102 37	Суп с картофелем и бобовыми. Бульон куриный.	200	4.4	7	37.24	216.35	0.18	4.66	0	1.94	34.14	70.48	28.46	1.64	250	5.5	8.75	46.55	278.34	0.22	5.8	0	2.43	42.68	88.1	36	2.05
Москва 2011г.	240	Фрикадельки рыбные с маслом	90/5	14.48	8.63	26.46	235.14	0.08	0.45	62.53	0.45	37.08	140	30.88	0.85	100/5	18	11.5	39.06	329.15	0.1	0.5	69.1	0.5	40.99	154.7	34	0.94
Ижевск 2008г.	92	Пюре картофельное	150	3.15	6.75	21.9	163.5	0.18	25.6	0.1	0	131.4	95.8	32.3	1.17	180	3.8	8.1	26	196	0.2	31	0.12	0	158	115	39	1.4
Москва 2011г.	342	Компот из свежих плодов(яблоко)	200	0.16	0.16	28	114.6	0.01	0.9	0	0.08	14.2	4.4	5.14	0.95	200	0.16	0.16	28	114.6	0.01	0.9	0	0.08	14.2	4.4	5.1	0.95
Готовый продукт		Хлеб пшеничный	50	3.94	0.5	24.14	116.9	0.06	0	0	0.66	11.6	43.5	16.5	0.56	50	3.94	0.5	24.14	116.9	0.06	0	0	0.66	11.6	43.5	17	0.56
Готовый продукт		Хлеб ржаной	25	1.4	0.28	12.35	57.48	0.025	0	0	0.23	5.75	26.5	6.25	0.78	25	1.4	0.28	12.35	57.48	0.025	0	0	0.23	5.75	26.5	6.3	0.78
			720	27.53	23.32	150.09	903.97	0.535	31.61	62.63	3.36	234.2	380.6	119.5	5.95	810	32.8	29.29	176.1	1092.47	0.615	38.2	69.22	3.9	273.2	432.2	137	6.68

ская и нормативная документация / сборник	№ рецептуры или технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	с 7 до 11 лет														с 12 -18 лет											
			Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		В ₁	С	А, мкг	Е	Са	Р	Mg	Fe		Б	Ж	У		В ₁	С	А, мкг	Е	Са	Р	Mg	Fe
6 день																	6 день											
			Обед														Обед											
Москва 2011г.	108 109	Суп картофельный с клецками. Клецки.	200	2.8	3.7	15	115.4	0.08	4.6	16.8	1.3	26.7	57.8	20.3	0.9	250	3.6	4.6	18.8	144.3	0.1	5.8	21	1.6	33.4	72.2	25	1.2
Москва 2011г.	171	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом	150	5.25	6.9	25.05	180	0.17	0.96	0.1	0.19	96.75	34.38	134.8	5.2	180	6.3	8.2	30	216	0.2	1.15	0.1	0.22	116.1	41.2	162	6.2
Ижевск 2008г.	80	Котлета "Геркулес"	90	15.6	24.1	15.7	254	0.14	0.84	0	0	31.8	219.2	43.8	3.16	100	17.5	26.8	17.4	282	0.16	0.93	0	0	35.3	243.6	49	3.51
Ижевск 2008г.	141	Соус томатный	30	0.78	2.9	2.9	42	0.01	0.01	0.19	0	3.08	9.8	0.5	0.2	30	0.78	2.9	2.9	42	0.01	0.01	0.19	0	3.08	9.8	0.5	0.2
Москва 2011г.	375 376	Чай заварка. Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом (с сахаром)	200	0.07	0.02	15	60	0	0.03	0	0	11.1	2.8	1.4	0.28	200	0.07	0.02	15	60	0	0.03	0	0	11.1	2.8	1.4	0.28
Готовый продукт		Хлеб ржаной	25	1.4	0.28	12.35	57.48	0.025	0	0	0.23	5.75	26.5	6.25	0.78	50	2.8	0.56	24.7	114.76	0.05	0	0	0.46	11.5	53	13	1.56
Готовый продукт		Хлеб пшеничный	50	3.94	0.5	24.14	116.9	0.06	0	0	0.66	11.6	43.5	16.5	0.56	25	1.98	0.25	12.07	58.45	0.03	0	0	0.33	5.75	21.75	8.3	0.28
			745	29.84	38.4	110.14	825.78	0.485	6.44	17.09	2.38	186.8	394	223.6	11.08	835	33	43.33	120.87	917.51	0.55	7.92	21.29	2.61	216.2	444.4	259	13.23

ская и нормативная документация / сборник	№ рецептур ы или технолог ической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	с 7 до 11 лет												с 12 -18 лет												
				Пищевые вещества, г			Энергети ческая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергети ческая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		В ₁	С	А, мкг	Е	Са	Р	Mg	Fe		Б	Ж	У		В ₁	С	А, мкг	Е	Са	Р	Mg	Fe
7 день			7 день																									
Обед												Обед																
Москва 2011г.	99	Суп из овощей со сметаной	200/10	1.57	5.99	7.62	97.2	0.06	8.35	0.01	1.86	36.48	45.6	17.4	0.63	250/10	1.88	6.99	9.45	113.3	0.07	10.4	0.01	2.32	43.45	55.5	22	0.79
Москва 2011г.	265	Плов	240	26.3	26.92	41.53	514.12	0.1	2.05	0	4.4	22.7	319.5	62.7	4.22	280	29.4	30.1	46.4	574.8	0.1	2.29	0	4.9	25.4	357.2	70	4.7
Ижевск 2008г.	155	Компот из урюка	200	0.6	0	31.4	124	0.02	0.88	0.36	0	33.1	34.33	28.92	1	200	0.6	0	31.4	124	0.02	0.88	0.36	0	33.1	34.33	29	1
Готовый продукт		Хлеб пшеничный	25	1.98	0.25	12.07	58.45	0.03	0	0	0.33	5.75	21.75	8.25	0.28	50	3.95	0.5	24.15	116.9	0.06	0	0	0.66	11.6	43.5	17	0.56
Готовый продукт		Хлеб ржаной	25	1.4	0.28	12.35	57.48	0.025	0	0	0.23	5.75	26.5	6.25	0.78	50	2.8	0.56	24.7	114.76	0.05	0	0	0.46	11.5	53	13	1.56
			700	31.85	33.44	104.97	851.25	0.235	11.28	0.37	6.82	103.8	447.7	123.5	6.91	840	38.6	38.15	136.1	1043.76	0.3	13.57	0.37	8.34	125.1	543.5	150	8.61

ская и нормативная документация / сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	с 7 до 11 лет											с 12 -18 лет													
				Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		В ₁	С	А, мкг	Е	Са	Р	Mg	Fe		Б	Ж	У		В ₁	С	А, мкг	Е	Са	Р	Mg	Fe
8 день														8 день														
			Обед											Обед														
Ижевск 2008г.	39	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/10	1.9	6.16	10.7	105.8	0.08	19.95	0.31	0	47.16	82.2	20.1	1.33	250/10	2.4	7.7	13.3	132.2	0.1	24.9	0.39	0	58.95	102.8	25	1.66
Ижевск 2008г.	76	Котлета "Загадка"	90	12.51	9.09	10.6	167.6	0.09	4.14	0.02	0	19.8	174.6	27	2.8	100	13.9	10.1	11.8	186.2	0.11	4.6	0.03	0	22	194.1	30	3.1
Москва 2011г.	199	Пюре из бобовых с маслом	150/5	13.6	10.95	35	293.5	0.5	0	30	0.53	96.2	214.6	61.7	4.7	180/5	16.3	12.3	41.99	344.5	0.54	0	30.02	0.64	115.1	257.2	74	5.59
Ижевск 2008г.	153	Компот из смеси сухофруктов замороженных	200	0.6	0	31.4	124	0.01	0.75	0.02	0	20.4	20.75	25.5	0.81	200	0.6	0	31.4	124	0.01	0.75	0.02	0	20.4	20.75	26	0.81
Готовый продукт		Хлеб пшеничный	50	3.94	0.5	24.14	116.9	0.06	0	0	0.66	11.6	43.5	16.5	0.56	55	4.33	0.55	26.55	128.59	0.07	0	0	0.72	12.76	47.85	18	0.62
			705	32.55	26.7	111.84	807.8	0.74	24.84	30.35	1.19	195.2	535.7	150.8	10.2	800	37.5	30.65	125.04	915.49	0.83	30.25	30.46	1.36	229.2	622.7	173	11.78

Технологическая и нормативная документация / сборник рецептов	№ рецептуры или технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	с 7 до 11 лет												с 12 -18 лет												
				Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		В ₁	С	А, мкг	Е	Са	Р	Mg	Fe		Б	Ж	У		В ₁	С	А, мкг	Е	Са	Р	Mg	Fe
9 день																9 день												
обед																Обед												
Москва 2011г.	98 37	Суп крестьянский с крупой хлопья овсяные "Геркулес". Бульон куриный.	200	7.68	6.53	5.07	111	0.08	9.68	0.07	1.84	40	106.4	21.01	1.15	250	9.6	8.16	6.33	138.75	0.1	12.1	0.08	2.3	50	133	26	1.43
Москва 2011г.	234	Котлеты или биточки рыбные	90	11.6	10.76	7.2	171	0.07	0.59	8.5	4.5	64.7	166.9	37.4	1.3	100	12.9	11.9	8	190	0.08	0.66	9.4	5	71.9	185.5	42	1.46
Ижевск 2008г.	141	Соус томатный	30	0.78	2.9	2.9	42	0.01	0.01	0.19	0	3.08	9.8	0.5	0.2	30	0.78	2.9	2.9	42	0.01	0.01	0.19	0	3.08	9.8	0.5	0.2
Москва 2011г.	202	Макароны отварные с маслом	150	5.60	4.8	30.95	190.00	0.05	0.00	0.02	0.80	13.42	37.43	8.36	0.83	180	6.58	5.76	37.14	228	0.06	0	0.02	0.96	16.1	44.92	###	1
Москва 2011г.	389	Соки фруктовые и ягодные	200	1	0.2	20.2	86.6	0.02	4	0	0.2	14	14	8	2.8	200	1	0.2	20.2	86.6	0.02	4	0	0.2	14	14	8	2.8
Готовый продукт		Хлеб пшеничный	50	3.95	0.5	24.15	116.9	0.06	0	0	0.66	11.6	43.5	16.5	0.56	50	3.95	0.5	24.15	116.9	0.06	0	0	0.66	11.6	43.5	17	0.56
Готовый продукт		Хлеб ржаной	25	1.4	0.28	12.35	57.48	0.025	0	0	0.23	5.75	26.5	6.25	0.78	50	2.8	0.56	24.7	114.76	0.05	0	0	0.46	11.5	53	13	1.56
			745	32.01	25.97	102.82	774.98	0.315	14.28	8.78	8.23	152.6	404.5	98.02	7.62	860	37.6	29.98	123.42	917.01	0.38	16.77	9.69	9.58	178.2	483.7	115	9.01

Технологическая и нормативная документация / сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	с 7 до 11 лет														с 12 -18 лет										
				Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		В ₁	С	А, мкг	Е	Са	Р	Mg	Fe		Б	Ж	У		В ₁	С	А, мкг	Е	Са	Р	Mg	Fe
10 день				10 день														10 день										
				Обед														Обед										
Ижевск 2008г.	60	Уха со взбитым яйцом	200	17.4	6.6	17.9	138	0.18	16.8	0.09	0	58.72	313.2	50.62	1.8	250	21.8	8.25	22.4	172.6	0.23	21.05	0.12	0	73.4	391.5	63	2.26
Москва 2011г.	295	Котлеты рубленные из бройлер-цыплят с маслом	90/5	13.7	26.46	13.9	349.2	0.09	0.9	82.2	2.61	49.9	87.78	18.72	1.3	100/5	15.3	29.4	15.4	388	0.1	1.04	91.3	2.9	55.5	97.5	21	1.44
Москва 2011г.	139	Капуста тушеная	150/5	3.06	5.5	11.8	116	0.05	27.3	0	3.09	88.1	61	31.3	1.2	200/5	4.08	7.3	15.7	154.7	0.06	36.4	0	4.12	117.4	81.3	42	1.6
Ижевск 2008г.	155	Компот из урюка	200	0.6	0	31.4	124	0.02	0.88	0.36	0	33.1	34.33	28.92	1	200	0.6	0	31.4	124	0.02	0.88	0.36	0	33.1	34.33	29	1
Готовый продукт		Хлеб ржаной	50	2.8	0.56	24.7	114.76	0.05	0	0	0.46	11.5	53	12.5	1.56	50	2.8	0.56	24.7	114.76	0.05	0	0	0.46	11.5	53	13	1.56
			700	37.56	39.12	100.00	841.96	0.39	45.88	82.65	6.16	241.3	549.3	142.1	6.86	810	44.6	45.51	109.6	954.06	0.46	59.37	91.78	7.48	290.9	657.6	167	7.86