



# МЕНЮ

## 12 лет и старше

### ДЕНЬ 1

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Эн тич цен к
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>						
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200		20.9	21.2	17.3	
ГОВЯДИНА Б/К	125,3	105,3	18,6	15,8	0	
КАРТОФЕЛЬ	152	106,7	2	0,4	15,8	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16	13,3	0,2	0	1	
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,3	5,3	0	5	0	
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,7	2,7	0,1	0	0,5	
ЧАЙ С САХАРОМ	185/15		0.2		14.1	
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,2	0	0,4	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0	0	0	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	0	0	0	
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	13,7	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 1 СОРТ	50		3.6	0.3	22.8	
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА 1 СОРТ	50	50	3,6	0,3	22,8	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40		2.6	0.4	17.0	
ХЛЕБ РЖАНОЙ ФОРМОВОЙ	40	40	2,6	0,4	17	
			<b>27.3</b>	<b>21.9</b>	<b>71.2</b>	
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>27.3</b>	<b>21.9</b>	<b>71.2</b>	





# МЕНЮ

## 12 лет и старше

### ДЕНЬ 3

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Эн- тич- цен- к
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250		8.9	13.0	8.6	
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	10	10	0,3	1,9	0,3	
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	63	50	0,9	0,1	2,2	
КАРТОФЕЛЬ	43	30	0,6	0,1	4,5	
МОРКОВЬ КРАСНАЯ	12,5	10	0,1	0	0,6	
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	4	3	0	0	0,3	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	0,1	0	0,7	
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	3,9	0	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	0	0	0	
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	53,33	40	6,9	7	0	
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200		2.2	1.5	24.3	
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	8	8	0,8	0	3,9	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	0	0	0	
САХАР ПЕСОК	20	20	0	0	18,2	
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	50	50	1,4	1,5	2,2	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 1 СОРТ	50		3.6	0.3	22.8	
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА 1 СОРТ	50	50	3,6	0,3	22,8	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40		2.6	0.4	17.0	
ХЛЕБ РЖАНОЙ ФОРМОВОЙ	40	40	2,6	0,4	17	
			<b>17.3</b>	<b>15.2</b>	<b>72.7</b>	
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>17.3</b>	<b>15.2</b>	<b>72.7</b>	

**МЕНЮ****12 лет и старше****ДЕНЬ 4**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Эн- тич- цен- к
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>						
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ	100		15.6	17.2	14.1	
ГОВЯДИНА Б/К	88	74	13,1	11,1	0	
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ	18	18	1,3	0,5	8,5	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24	0	0	0	
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10	10	1,2	0	5,6	
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0	5,6	0	
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200		4.1	6.8	26.7	
КАРТОФЕЛЬ	244	170,7	3,2	0,7	25,3	
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	30,7	30,7	0,9	0,9	1,3	
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,7	6,7	0	5,2	0,1	
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200				21.8	
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	0	0	0	
САХАР ПЕСОК	24	24	0	0	21,8	
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	210	210	0	0	0	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 1 СОРТ	50		3.6	0.3	22.8	
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА 1 СОРТ	50	50	3,6	0,3	22,8	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40		2.6	0.4	17.0	
ХЛЕБ РЖАНОЙ ФОРМОВОЙ	40	40	2,6	0,4	17	
			<b>25.9</b>	<b>24.7</b>	<b>102.4</b>	
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>25.9</b>	<b>24.7</b>	<b>102.4</b>	

**МЕНЮ****12 лет и старше****ДЕНЬ 5**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Эн- тич цен к
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>						
<b>ГОЛУБЦЫ</b>	200		12.9	28.0	13.3	
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	121,5	96,3	1,6	0,1	4,1	
ГОВЯДИНА Б/К	59,3	50,4	8,9	7,6	0	
КРУПА РИСОВАЯ	7,4	7,4	0,5	0,1	5	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,8	14,8	0,2	0	1,1	
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,9	5,9	0	5,5	0	
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	4	0,5	0,5	0	
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,8	0	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10,4	0,1	0	0,8	
МОРКОВЬ КРАСНАЯ	13,3	10,4	0,1	0	0,6	
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,4	4,4	0,2	0	0,7	
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,4	7,4	0	7	0	
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	31,1	31,1	0,8	4,4	1	
СОЛЬ	0,7	0,7	0	0	0	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31,1	31,1	0	0	0	
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b>	185/15		0.2		14.1	
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,2	0	0,4	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0	0	0	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	0	0	0	
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	13,7	
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 1 СОРТ</b>	50		3.6	0.3	22.8	
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА 1 СОРТ	50	50	3,6	0,3	22,8	
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>	40		2.6	0.4	17.0	
ХЛЕБ РЖАНОЙ ФОРМОВОЙ	40	40	2,6	0,4	17	
			<b>19.3</b>	<b>28.7</b>	<b>67.2</b>	
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>19.3</b>	<b>28.7</b>	<b>67.2</b>	

**МЕНЮ****12 лет и старше****ДЕНЬ 6**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Эн- тич цен- к
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>						
БИТОЧКИ ПО-БЕЛОРУССКИ	90		17.4	19.7	1.0	
ГОВЯДИНА Б/К	108	91,8	16,2	13,8	0	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,4	12,6	0,2	0	0,9	
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,23 шт.	7,8	1	0,8	0,1	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,2	16,2	0	0	0	
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,4	5,4	0	5,1	0	
КАША ЯЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150		4.7	5.1	28.8	
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	48,5	48,5	4,7	0,6	28,8	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115,4	115,4	0	0	0	
СОЛЬ	1,5	1,5	0	0	0	
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,8	5,8	0	4,5	0	
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200		2.2	1.5	24.3	
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	8	8	0,8	0	3,9	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	0	0	0	
САХАР ПЕСОК	20	20	0	0	18,2	
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	50	50	1,4	1,5	2,2	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 1 СОРТ	50		3.6	0.3	22.8	
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА 1 СОРТ	50	50	3,6	0,3	22,8	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40		2.6	0.4	17.0	
ХЛЕБ РЖАНОЙ ФОРМОВОЙ	40	40	2,6	0,4	17	
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>30.5</b>	<b>27.0</b>	<b>93.9</b>	
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>30.5</b>	<b>27.0</b>	<b>93.9</b>	



## МЕНЮ

12 лет и старше

ДЕНЬ 7

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Эн тич цен к
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>						
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	90		14.0	7.8	5.5	
РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ	70,2	61,2	11,9	3,8	0	
МОРКОВЬ КРАСНАЯ	25,2	18	0,2	0	1,1	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7,2	0,1	0	0,5	
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ	7,2	7,2	0,5	0,2	3,4	
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,23 шт.	7,8	1	0,8	0,1	
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9	9	0,3	0,2	0,4	
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0	2,8	0	
КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕНЫЙ С ЛУКОМ	150		3.1	7.7	21.6	
КАРТОФЕЛЬ	160,8	112,8	2,2	0,5	16,7	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	79,2	66	0,9	0,1	4,9	
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,5	7,5	0	7,1	0	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24	0	0	0	
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,02	0,02	0	0	0	
ПЕРЕЦ МОЛОТЫЙ	0,02	0,02	0	0	0	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7		0.3		14.3	
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,2	0	0,4	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0	0	0	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	0	0	0	
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	13,7	
ЛИМОН	8	7	0,1	0	0,2	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 1 СОРТ	50		3.6	0.3	22.8	
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА 1 СОРТ	50	50	3,6	0,3	22,8	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40		2.6	0.4	17.0	
ХЛЕБ РЖАНОЙ ФОРМОВОЙ	40	40	2,6	0,4	17	
			<b>23.6</b>	<b>16.2</b>	<b>81.2</b>	
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>23.6</b>	<b>16.2</b>	<b>81.2</b>	

**МЕНЮ****12 лет и старше****ДЕНЬ 8**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Эн- тич цен- к
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>						
<b>СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА</b>		70	13.2	9.5	7.7	
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	70,7	70	12	5,9	1,9	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	9,1	9,1	1	0,1	5,8	
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	1,6	0,2	0,2	0	
СОЛЬ	0,7	0,7	0	0	0	
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,5	3,5	0	3,3	0	
<b>ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ</b>		200	20.2	27.4	33.4	
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	109,3	97,3	16,8	16,8	0	
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	10,7	10,7	0	10,1	0	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,7	0,1	0	0,8	
МОРКОВЬ КРАСНАЯ	13,3	10,7	0,1	0	0,6	
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,7	2,7	0,1	0	0,5	
КРУПА РИСОВАЯ	46,7	46,7	3,1	0,5	31,5	
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b>		200			21.8	
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	0	0	0	
САХАР ПЕСОК	24	24	0	0	21,8	
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	210	210	0	0	0	
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 1 СОРТ</b>		50	3.6	0.3	22.8	
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА 1 СОРТ	50	50	3,6	0,3	22,8	
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		40	2.6	0.4	17.0	
ХЛЕБ РЖАНОЙ ФОРМОВОЙ	40	40	2,6	0,4	17	
			<b>39.6</b>	<b>37.6</b>	<b>102.7</b>	
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>39.6</b>	<b>37.6</b>	<b>102.7</b>	





## МЕНЮ

12 лет и старше

ДЕНЬ 9

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Эн тич цен к
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>						
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150		5.3	4.5	32.6	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	50,8	50,8	5,3	0,7	32,6	
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,8	4,8	0	3,8	0	
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	90		11.5	7.7	4.1	
РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ	63,9	56,7	11	3,5	0	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,1	17,1	0	0	0	
МОРКОВЬ КРАСНАЯ	20,7	16,2	0,2	0	1	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7,2	0,1	0	0,5	
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	3,6	2,7	0	0	0,3	
СЕЛЬДЕРЕЙ	1,8	0,9	0	0	0,1	
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,6	3,6	0,2	0	0,6	
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,5	4,5	0	4,2	0	
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0	0	0	
САХАР ПЕСОК	1,8	1,8	0	0	1,6	
ЧАЙ С САХАРОМ	185/15		0.2		14.1	
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,2	0	0,4	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0	0	0	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	0	0	0	
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	13,7	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 1 СОРТ	50		3.6	0.3	22.8	
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА 1 СОРТ	50	50	3,6	0,3	22,8	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40		2.6	0.4	17.0	
ХЛЕБ РЖАНОЙ ФОРМОВОЙ	40	40	2,6	0,4	17	
			<b>23.2</b>	<b>12.9</b>	<b>90.6</b>	
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>23.2</b>	<b>12.9</b>	<b>90.6</b>	

**МЕНЮ****12 лет и старше****ДЕНЬ 10**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Эн тич цен к
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>						
БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ	250		10.6	13.1	14.2	
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	10	10	0,3	1,9	0,3	
СВЕКЛА	50	40	0,6	0	3,2	
КАРТОФЕЛЬ	36	25	0,5	0,1	3,7	
МОРКОВЬ КРАСНАЯ	13	10	0,1	0	0,6	
ФАСОЛЬ	10	10	2	0,2	4,3	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	0,1	0	0,7	
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,1	0	0,5	
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	3,9	0	
САХАР ПЕСОК	1	1	0	0	0,9	
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,5	0,5	0	0	0	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	0	0	0	
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	53,33	40	6,9	7	0	
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200		2.2	1.5	24.3	
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	8	8	0,8	0	3,9	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	0	0	0	
САХАР ПЕСОК	20	20	0	0	18,2	
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	50	50	1,4	1,5	2,2	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 1 СОРТ	50		3.6	0.3	22.8	
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА 1 СОРТ	50	50	3,6	0,3	22,8	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40		2.6	0.4	17.0	
ХЛЕБ РЖАНОЙ ФОРМОВОЙ	40	40	2,6	0,4	17	
			<b>19.0</b>	<b>15.3</b>	<b>78.3</b>	
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>19.0</b>	<b>15.3</b>	<b>78.3</b>	

директор  
Литерина  
Ирина Александровна

Пергеметическая ность, кал
330.9
206.6
74.0
5.0
42.8
2.5
56.2
2.3
0.0
0.0
53.9
106.6
106.6
81.6
81.6
<b>575.3</b>
<b>575.3</b>

директор  
Александр  
Иванов

---

Периодическая сумма, тысяч руб.
209.0
161.8
0.0
47.2
239.5
180.1
4.7
11.0
0.0
43.7
56.2
2.3
0.0
0.0
53.9
106.6
106.6
81.6
81.6
<b>692.9</b>
<b>692.9</b>

директор  
Литерина  
Ирина Александровна

---

Период исследования, кв. квартал
179.6
18.5
12.6
20.8
3.2
1.4
3.7
33.7
0.0
85.7
117.3
18.5
0.0
71.8
27.0
106.6
106.6
81.6
81.6
<b>485.1</b>
<b>485.1</b>

директор  
Александр  
Иванович

Периодическая плата, руб.
263.1
145.2
42.5
0.0
26.9
48.5
180.0
118.3
16.6
45.1
86.2
0.0
86.2
0.0
0.0
106.6
106.6
81.6
81.6
<b>717.5</b>
<b>717.5</b>

директор  
Александр  
Иванов

---

Периодическая сумма, тысяч руб.
357.3
24.3
98.9
22.1
5.5
47.7
5.7
24.3
3.9
3.2
4.1
59.9
57.7
0.0
0.0
56.2
2.3
0.0
0.0
53.9
106.6
106.6
81.6
81.6
<b>601.7</b>
<b>601.7</b>

директор  
Александр  
Иванович

---

Периодическая сумма, тысяч руб.
239.5
180.1
4.7
11.0
0.0
43.7
175.7
136.6
0.0
0.0
39.1
117.3
18.5
0.0
71.8
27.0
106.6
106.6
81.6
81.6
<b>720.7</b>
<b>720.7</b>



директор  
Литерина  
Ирина Александровна

---

<b>Переговорная стоимость, руб.</b>
142.1
77.1
5.7
2.7
17.0
11.0
4.4
24.2
<b>163.3</b>
78.2
24.4
60.7
0.0
0.0
0.0
58.4
2.3
0.0
0.0
53.9
2.2
<b>106.6</b>
106.6
81.6
81.6
<b>552.0</b>
<b>552.0</b>



директор  
Александров  
Ирина  
Ивановна

---

Периодическая плата, руб.
186.8
154.5
32.3
127.2
71.5
0.0
5.1
2.7
1.3
0.3
3.3
36.5
0.0
6.5
56.2
2.3
0.0
0.0
53.9
106.6
106.6
81.6
81.6
<b>558.4</b>
<b>558.4</b>

директор  
Александр  
Иванович

Период период период
210.5
18.5
15.1
17.4
3.2
26.8
3.7
2.8
33.7
3.6
0.0
0.0
85.7
117.3
18.5
0.0
71.8
27.0
106.6
106.6
81.6
81.6
<b>516.0</b>
<b>516.0</b>