



# **ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ 12-18 лет (без особенностей)**

в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа П. Поливаново»  
Муниципального образования «Барышский район» Ульяновской области

Название учебного заведения: Школа № 12 (12-18 лет)  
 Возраст обучающихся: 12-18 лет  
 Характеристика обучающихся: Без особенностей

### ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ

№ рецепту- ры	Пример меню, количество блюда	Масса	Пищевые вещества			Витамин С	Витамины					Минеральные вещества								
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
<b>Понедельник 1 недели</b>																				
<b>Завтрак</b>																				
53-19з	Масло сливочное порционная	10	0,1	7,3	0,1	66,1	0	0,01	45	0,13	0	1,5	3	2,4	0	3	0,02	0	0,1	0,28
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4,6	5,9	0	71,7	0,01	0,06	52	0,19	0,14	162	17,6	176	7	100	0,2	0	2,9	0
54-16к	Каша "Дружба"	250	6,2	7,4	30	211,2	0,09	0,17	33,95	0,08	0,66	419,69	195,89	171,61	33,85	154,62	0,65	62,36	5,12	38,9
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4	0,04	0,16	17,25	0	0,68	49,95	220,33	167,68	34,32	130,28	1,09	11,7	2,29	38,25
пром.	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34,4	164,1	0,08	0,02	0	0	0	349,3	65,1	14	9,8	45,5	0,77	2,24	4,2	10,15
	<b>Итого за завтрак</b>	<b>550</b>	<b>20,9</b>	<b>24,7</b>	<b>77</b>	<b>613,5</b>	<b>0,22</b>	<b>0,42</b>	<b>148,2</b>	<b>0,4</b>	<b>1,48</b>	<b>982,44</b>	<b>501,92</b>	<b>531,69</b>	<b>84,97</b>	<b>433,4</b>	<b>2,73</b>	<b>76,3</b>	<b>14,61</b>	<b>87,58</b>
<b>Обед</b>																				
13	Овощная нарезка	60	0,6	0	2	11,6	0,02	0,02	61,9	0	13,5	3,98	145,3	16	11,9	22,3	0,48	1,58	0,22	15,7
113	Суп-паша домашняя	250	7,1	9	15,1	169,9	0,05	0,05	18,06	0,11	0,57	18,54	81,36	13,21	8,59	64,41	0,74	2,59	2,58	41,68
302-У	Каша гречневая рассычатая	180	9,3	8,4	40,6	275,3	0,24	0,13	26,86	0,12	0	37	248,42	16,27	135,82	204,73	4,57	2,57	4	18,21
268-У	Биточки "Детские" тушенные с овощами	90	16,6	16,6	21,8	303,4	0,12	0,21	131,38	1,11	4,75	157,37	349,85	104,34	31,49	195,6	3,21	17,53	4,44	61,7
343-У	Компот из фруктово-ягодной смеси	200	0,5	0,1	12,8	54,6	0,01	0,02	18,66	0	16,62	5,91	155,54	62,38	14,99	15,25	0,57	0,36	0,23	4,9
пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4
	<b>Итого за обед</b>	<b>840</b>	<b>38,1</b>	<b>34,8</b>	<b>116,1</b>	<b>932,2</b>	<b>0,54</b>	<b>0,48</b>	<b>256,86</b>	<b>1,34</b>	<b>35,44</b>	<b>466,4</b>	<b>1121,47</b>	<b>229,6</b>	<b>230,99</b>	<b>592,29</b>	<b>11,91</b>	<b>27,27</b>	<b>14,77</b>	<b>156,59</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>1390</b>	<b>59</b>	<b>59,5</b>	<b>193,1</b>	<b>1545,7</b>	<b>0,76</b>	<b>0,9</b>	<b>405,06</b>	<b>1,74</b>	<b>36,92</b>	<b>1448,84</b>	<b>1623,39</b>	<b>761,29</b>	<b>315,96</b>	<b>1025,69</b>	<b>14,64</b>	<b>103,57</b>	<b>29,38</b>	<b>244,17</b>



Наименование: Скуляковское учреждение Школа №10 г.Иркутск 12-18 лет

Возрастная категория: 12-18 лет

Характеристика питания: без особенностей

### ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества				Энергетическая ценность	Витамины					Минеральные вещества								
			Белки	Жиры	Углеводы	В1		В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
			г	г	г																мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
Среда 1 недели																					
Завтрак																					
102.2	Фруктовая нарезка	50	0,33	0,15	5,97	26,5	0,02	0,02	3,25	0	18	10	119	13	5	9	0,7	1	0,2	6,25	
219-У	Сырники творожные	170	33,6	15,2	25,6	373,8	0,08	0,35	41,34	0,16	0,31	55,51	176,42	228,38	34,9	323,9	0,97	15,57	43,65	58,47	
330	Соус сладкий сметанный	60	2	5,3	8,2	88,4	0,02	0,07	27,79	0	0,22	105,5	69,72	58,19	6,89	43,86	0,15	5,46	0,94	12,2	
375,01	Чай черный с лимоном	200	0,4	0,1	5,2	23,7	0	0,02	1,08	0	1,8	2,13	56,27	11,6	9,28	17,38	1,68	0	0,02	0,4	
пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6	0,07	0,02	0	0	0	299,4	55,8	12	8,4	39	0,66	1,92	3,6	8,7	
	<b>Итого за завтрак</b>	<b>540</b>	<b>40,93</b>	<b>21,25</b>	<b>74,47</b>	<b>653</b>	<b>0,19</b>	<b>0,48</b>	<b>73,46</b>	<b>0,16</b>	<b>20,33</b>	<b>472,54</b>	<b>477,21</b>	<b>323,17</b>	<b>64,47</b>	<b>433,14</b>	<b>4,16</b>	<b>23,95</b>	<b>48,41</b>	<b>86,02</b>	
Обед																					
50,08	Салат из свеклы с сыром	60	4,3	7,5	4,6	102,6	0,02	0,07	40,04	0,14	5,31	145,42	162,96	151,24	16,69	97,42	0,88	3,64	2,54	10,4	
87-У	Шнц из свежей капусты с картофелем	250	5,5	6,6	8,5	115,7	0,05	0,04	151,26	0	10	7,24	281,87	24,4	17,07	37,65	0,6	3,68	0,23	23,48	
54-1г	Макаронные отварные	180	6,4	5,9	39,4	236,2	0,08	0,03	22,03	0,11	0	178,84	64,56	127	8,63	48,84	0,88	24,92	0,07	14,3	
280-У	Фрикадельки "Шкотовские" в соусе	90	8,5	11	13,1	185,3	0,06	0,12	30,11	0,76	2,59	66,05	173,77	82,3	14,21	101,89	1,63	11,17	1,91	27,51	
639	Компот из сухофруктов	200	0,4	0	25,1	102	0,07	0,08	33,6	0,5	2,42	0,08	0,25	39,72	1,69	3,45	0,08	0	0	0	
пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4	
	<b>Итого за обед</b>	<b>840</b>	<b>29,1</b>	<b>31,7</b>	<b>114,5</b>	<b>859,2</b>	<b>0,38</b>	<b>0,39</b>	<b>277,04</b>	<b>1,51</b>	<b>20,32</b>	<b>641,23</b>	<b>824,41</b>	<b>442,06</b>	<b>86,49</b>	<b>379,25</b>	<b>6,41</b>	<b>46,05</b>	<b>8,05</b>	<b>90,09</b>	
	<b>Итого за день</b>	<b>1380</b>	<b>70,03</b>	<b>52,95</b>	<b>188,97</b>	<b>1512,2</b>	<b>0,57</b>	<b>0,87</b>	<b>350,5</b>	<b>1,67</b>	<b>40,65</b>	<b>1113,77</b>	<b>1301,62</b>	<b>765,23</b>	<b>150,96</b>	<b>812,39</b>	<b>10,57</b>	<b>70</b>	<b>56,46</b>	<b>176,11</b>	

Учебно-методическое учреждение «Образовательное учреждение «Специальная школа №12-18 лет»  
 Категория: 12-18 лет  
 Специальность обучающихся: Без особенностей

### ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ

№ блюда	Примечание, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины					Минеральные вещества								
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Четверг 1 неделя																				
Завтрак																				
173	Каша вязкая молочная овсяная	220	8,7	12,8	37	297,7	0,19	0,18	44,22	0,14	0,57	50,45	268,74	140,73	67,72	227,12	1,65	12,8	14,34	44,09
54-23г	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86	0,03	0,13	13,29	0	0,52	38,55	183,98	148,32	30,67	106,79	1,06	9	1,76	20
50,23	Лепешка с сыром	100	9,6	7,2	40,8	266,2	0,09	0,07	35,1	0,23	0,03	99,48	87,25	92,86	13,43	108,32	0,94	2,22	6,29	17,34
пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3	0,03	0,01	0	0	0	149,7	27,9	6	4,2	19,5	0,33	0,96	1,8	4,35
	Итого за завтрак	550	24,5	23,1	103,8	720,2	0,34	0,39	92,61	0,37	1,12	338,18	567,87	387,91	116,02	461,73	3,98	24,98	24,19	85,78
Обед																				
16	Овощи натуральные, порционно кукуруза	60	1,2	0,2	6,2	31,4	0	0,02	0	0	1,16	182,4	0	2,64	0	26,1	0,2	0	0	0
99-У	Суп овощной	250	6,5	5,6	11,3	121,6	0,08	0,1	266,01	0	14,05	766,75	487,75	51,28	37,82	65,47	1,51	108	0,53	38,13
54-11г	Картофельное пюре	180	4,3	13,1	25,1	235,4	0,15	0,16	57,7	0,23	12,54	732,2	786,96	75,78	37,04	121,35	1,34	108	1,37	56,18
279-У	Тефтели "Детские" с овощами тушеными	100	15,6	20,7	21,8	335,9	0,11	0,19	137	1,23	5,74	308,23	347,6	95,69	31,65	189,81	3,19	50,42	3,26	64,1
54-7хн	Компот из смородины	200	0,3	0,1	8,4	35,5	0,01	0,01	3,06	0	24	7,35	87,32	61,37	8,09	8,61	0,36	0,3	0,29	5,1
пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4
	Итого за обед	850	31,9	40,4	96,6	877,2	0,45	0,53	463,77	1,46	57,49	2240,53	1850,63	304,16	142,8	501,34	8,94	269,36	8,75	177,91
	Итого за день	1400	56,4	63,5	200,4	1597,4	0,79	0,92	556,38	1,83	58,61	2578,71	2418,5	692,07	258,82	963,07	12,92	294,34	32,94	263,69

Исходные данные (Характеристики) для расчета Ионнообменного фильтра  
 Ионнообменная смола: ИОС-100  
 Характеристика ионнообменной смолы: ИОС-100

ИОННОБМЕННЫЙ ФИЛЬТР

№	Имя объекта, наименование фильтра	Масса	Диаметр отверстия					Ионный обменный потенциал	Ионный состав										Микроэлементный состав									
			Вход	Выход	Усредненный	Всего ионов	В1		В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21								
54-10	Окислительный фильтр	300	16,9	24	4,3	300,7	0,09	0,54	243,72	2,91	0,4	312,84	240,11	146	22,33	270,22	2,79	55,54	34,74	83,5								
23	Чистый ионнообменный	200	0,5	0,1	4,6	21,1	0	0,02	0,73	0	3,69	1,6	50,38	78,65	8,57	15,09	1,49	0	0,04	0								
ион	Баланс	130	2	0,7	27,3	122,9	0,05	0,07	26	0	13	40,3	452,4	10,4	54,6	36,4	0,78	0,07	1,3	2,86								
ион	Характеристики	50	3,8	0,4	24,6	117,2	0,06	0,02	0	0	0	249,5	46,5	10	7	32,5	0,55	1,6	3	7,25								
	Итого за установку	-580	23,2	25,2	60,8	561,9	-0,2	0,65	270,45	2,91	-17,09	624,24	789,59	245,05	92,5	354,21	5,61	57,21	39,08	93,61								
Общая																												
17	Исходная смола "Асирон"	60	0,8	0	2,2	12,4	0,02	0,02	29,2	0	16	4,8	146,2	17	10	19,8	0,42	1,6	0,2	9,4								
304-У	Фильтр отработанный	180	4,2	5,2	42,9	235	0,04	0,03	19,44	0,09	0	7,64	54,58	6,01	27,67	84,88	0,57	0,89	8,51	32								
392-32-У	Фильтр "Литон" отработанный с буфером	230	22,5	23,4	38,7	455,4	0,22	0,21	96,75	1,14	7,36	252,35	365,26	97,68	31,09	212,34	3,31	40,81	5,67	76,67								
234-У	Корректирующий материал при расчете загрузки смолы	90	15,3	16,9	23,7	254,5	0,13	0,18	52,12	1,77	4,33	173,3	334,92	117,72	33,65	207,9	1,93	102,61	19,14	475,28								
343-У	Конверсия в формулы ионной смолы	200	0,5	0,1	12,8	54,6	0,01	0,02	18,66	0	16,62	5,91	155,54	62,38	14,99	15,25	0,57	0,36	0,23	4,9								
ион	Характеристики отработанный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4								
	Итого за объект	840	47,3	40,3	144,1	1129,3	0,52	0,51	216,17	3	44,31	687,6	1197,5	318,19	145,6	630,07	9,14	148,91	37,05	612,65								
	Итого за ядро	1420	70,5	65,5	204,9	1691,2	0,72	1,16	486,62	5,91	61,4	1311,84	1987,09	563,24	238,1	984,28	14,75	206,12	76,13	706,26								



ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧЕСКОЕ МЕНЮ

№	Имя и фамилия, наименование блюда	Масса	Показатели питательности					Витамин А (мкг)	Витамин В1 (мг)	Витамин В2 (мг)	Витамин С (мг)	Витамин Е (мг)	Витамин К (мкг)	Витамин Р (мг)	Витамин Рр (мг)	Витамин Ррр (мг)	Витамин Рррр (мг)	Витамин Ррррр (мг)	Витамин Рррррр (мг)
			Белок	Жиры	Углеводы	Калории	Средняя энергетическая ценность												

Время: 2 недели  
Занятия

2,43% проект	Какао топленая Молочная с маслом сливочным	250	8,9	12,2	40,1	306,8	0,19	0,18	51,15	0,16	0,65	163,09	242,31	178,62	51,4	202,74	1,33	28,5	3,5	39,35
54,23% проект	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86	0,03	0,13	13,29	0	0,52	38,55	183,98	148,32	30,67	166,79	1,06	9	1,76	20
740,02% проект	Шпанская кашинная	80	8	4,5	37,1	220,8	0,08	0,07	24,88	0,16	0,02	202,58	77,6	72,86	12,21	90,22	0,78	21,47	5	15,42
	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	10,9	0,02	0,01	0	0	0	99,8	18,6	4	2,8	13	0,22	0,64	1,2	2,9
	Итого за завтрак	550	22,3	19,8	98,5	624,5	0,32	0,39	89,32	0,32	1,19	504,02	522,49	403,8	97,08	412,75	3,39	59,61	11,46	77,67
	Обед																			
13	Омлетная порция	60	0,6	0	2	11,6	0,02	0,02	61,9	0	13,5	3,98	145,3	16	11,9	22,3	0,48	1,58	0,22	15,7
81% проект	Сезонный	300	6,8	9,4	14,6	170	0,03	0,05	168,25	0,06	11,13	450,78	306,48	49,02	25,38	48,61	1,27	5,45	0,56	27,1
391% проект	Пшеница "Легкая" отрубная	150	24,1	22,8	46,2	486,5	0,27	0,25	45,54	1,31	3,73	300,4	393,14	95,12	34,29	247,78	3,85	48,06	7,08	81,53
331	Сыр сметанно-поплавый	50	1,6	4,3	2,4	59	0,01	0,02	26,1	0,04	0,54	4,13	43,66	11,57	3,39	13,16	0,15	1,18	0,3	3,03
23 проект	Чай витаминизированный	200	0,5	0,1	4,6	21,1	0	0,02	0,73	0	3,69	1,6	50,58	78,65	8,57	15,09	1,49	0	0,04	0
	Хлеб пшенично-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4
	Итого за обед	820	37,6	37,3	93,6	865,6	0,43	0,41	302,52	1,41	32,59	1004,49	1080,16	267,76	111,73	436,94	9,58	59,81	11,5	141,76
	Итого за день	1370	59,9	57,1	192,1	1490,1	0,75	0,8	391,84	1,73	33,78	1508,51	1602,65	671,56	208,81	849,69	12,97	119,42	22,96	219,43



ПРИМЕРНОЕ ЦИФРОВОЕ МЕТОД

№	Идентификационный номер	Масса	Исходный материал							Длительность	Исходный материал																		
			Кислоты	Жиры	Углеводы	Длительность	H1	H2	A		D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Sr	P								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21									
1	Молочное сырье	30	2,2	2,0	16,7	98,2	0,02	0,11	14,1	0	0,3	39	109,5	92,1	10,2	65,7	0,06	2,1	0,9	10,5									
S4-21m	Казеин с молочком	200	4,7	3,5	12,5	100,4	0,04	0,16	17,25	0	0,68	49,95	220,33	167,68	34,32	130,28	1,09	11,7	2,29	38,25									
394-Y	Вареники с творогом	170	20,2	19,4	50,1	455,9	0,11	0,21	62,7	0,35	0,83	194,45	170,95	128,37	27,84	207,36	1,21	9,01	24,68	43,44									
проб.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3	0,03	0,01	0	0	0	149,7	27,9	6	4,2	19,5	0,33	0,96	1,8	4,35									
проб.	Сметана	120	0,5	0,5	11,8	53,3	0,04	0,02	6	0	12	31,2	333,6	19,2	10,8	13,2	2,64	2,4	0,36	9,6									
	Итого за загрузку	550	29,9	26,2	105,9	778,1	0,24	0,51	100,05	0,35	13,81	464,3	862,28	413,35	87,36	436,04	5,33	26,17	30,03	106,14									
0,05-Y	Загрузка смесью	60	1	2	3	34,4	0,02	0,02	11,68	0	26,1	85	175,8	30,62	9,54	18,34	0,38	9,72	0,18	7,7									
102-Y	См. изотопный с пробой	250	9,1	5,9	18,8	164,8	0,17	0,06	136,26	0	5,16	11,09	424,57	32,06	34,3	95,4	1,74	4,64	2,48	34,41									
S4-26c	Рис с смесью	180	3,8	6,8	31,2	201,4	0,05	0,04	322,42	0	1,59	288,31	111,85	20,82	31,39	80,96	0,69	25,87	5,57	37,56									
23-Y	Настоящий "Детские"	100	19,7	18,9	19,2	325,5	0,12	0,23	79,5	1,22	4,18	271,73	255,14	98,01	27,48	198,7	2,83	15,04	5,96	123,07									
375,01	Чай зеленый с мятой	200	0,4	0,1	5,2	23,7	0	0,02	1,08	0	1,8	2,13	56,27	11,6	9,28	17,38	1,68	0	0,02	0,4									
проб.	Хлеб пшенично-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4									
	Итого за объект	850	38	34,4	101,2	867,2	0,46	0,42	550,94	1,22	38,83	901,86	1164,63	210,51	140,19	500,78	9,66	57,91	17,51	217,54									
	Итого за день	1400	67,9	60,6	207,1	1645,3	0,7	0,93	650,99	1,57	52,64	1366,16	2026,91	623,86	227,55	936,82	14,99	84,08	47,54	323,68									



ДИНАМИЧЕСКОЕ МОДЕЛИРОВАНИЕ

Индикатор	Метод	Динамическое моделирование					История												
		Корреляция	Жесткость	Устойчивость	Скорость	Сложность	И1	И2	А	В	С	Т	U	К	С	М	Р	Т	U
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21

Таблица 2. Итоги моделирования

2018	Скорость роста	180	28,7	13,4	22,8	329,9	0,07	0,31	36,48	0,14	0,27	48,98	155,67	201,51	30,8	285,8	0,85	13,74	38,52	51,59
2017	Средняя зарплата	50	0,2	0	10,1	41,7	0,01	0,01	40,09	0	2,03	0,77	66,27	18,25	2	6,53	0,19	0,25	0,03	2,75
2016	Число компаний	200	0,4	0,1	15	62,5	0,08	0,11	31	0,42	5,2	1,74	49,9	10,1	8,8	16,5	1,67	0	0	0
2015	Баланс	120	1,8	0,6	25,2	113,4	0,05	0,06	24	0	12	37,2	417,6	9,6	50,4	33,6	0,72	0,06	1,2	2,64
2014	Характеристики	40	3	0,3	19,7	93,8	0,04	0,01	0	0	0	199,6	37,2	8	5,6	26	0,44	1,28	2,4	5,8
Итого за период		560	35,1	14,4	92,6	641,3	0,25	0,5	131,57	0,56	19,5	288,29	726,64	247,46	97,6	368,43	3,87	15,33	42,15	62,78

Обсуждение

17	Индикатор "Ассортимент"	60	0,8	0	2,2	12,4	0,02	0,02	29,2	0	16	4,8	146,2	17	10	19,8	0,42	1,6	0,2	9,4
18	Они характеризуются с	250	5,8	4,1	14,2	117	0,06	0,05	126,79	0,06	4,61	72,52	277,65	16,6	15,93	44,96	0,68	12,86	1,18	26,53
19	Категория: отгрузки	180	4,9	6	29,1	189,8	0,17	0,17	26,57	0,08	14,68	62,17	915,54	74,64	42,7	134,68	1,48	13,06	1,43	64,97
20	Категория: с возвратом	100	13,6	19,3	17	295,9	0,16	0,19	166,57	1,31	6,03	63,39	272,02	95,41	24,7	154,95	2,39	15,26	1,26	83,39
21	Секторальный	200	1	0,2	20,2	86,6	0,02	0,02	0	0	4	12	240	14	8	14	2,8	0	0	0
22	Характеристики	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4
23	Итого за период	850	30,1	30,3	106,5	819,1	0,53	0,5	349,13	1,45	45,32	458,68	1992,41	235,05	129,53	458,39	10,11	46,22	9,47	198,69
24	Итого за период	1410	65,2	44,7	199,1	1460,4	0,78	1	480,7	2,01	64,82	746,97	2719,05	482,51	227,13	826,82	13,98	61,55	51,62	261,47