

СОГЛАСОВАНО:

Территориальным отделом
Управления Федеральной службы по
надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по
Свердловской области
в городе Красноуфимск, Красноуфимском,
Ачитском, Артинском районах

УТВЕРЖДЕНО:

Директором МАОУ «Староартинская СОШ»
Буш - Л.Г. Бузмакова
приказ от 29.08.2024 г. № 179 - од



**Примерное рекомендуемое 14-ти дневное меню и пищевая ценность
приготовляемых блюд и кулинарных изделий для образовательной
организации, для обучающихся по основной общеобразовательной
программе возрастная категория с 11 лет и старше
(обед)**

2024 г.

Меню составлено на основании Сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений для 2001 года изд. 2-е, Пермь 1,2 части и 2018год 3-е изд. сборников технических нормативов для питания детей в организациях отдыха и оздоровления г. Екатеринбург 2003 г и 2015 г в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

СРЕДНЕЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ НУТРИЕНТОВ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С 11 ЛЕТ И СТАРШЕ(обед)

Дни по меню	Пищевая ценность			
	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность (ккал)
1	36.3	27.46	104.76	872.52
2	28.39	19.82	95.36	680
3	36.78	22.31	133.86	888.57
4	32.36	25.12	119.73	841.41
5	31.38	14.80	121.67	811.67
6	34.17	25.72	184.64	1112.4
7	42.29	37.71	127.91	1027.25
8	22.89	17.35	88.91	610.63
9	50.77	30.35	132.95	1068.39
10	44.04	37.6	159.18	1157.88
11	35.84	24.67	143.81	968
12	28.25	10.46	108.46	643
13	27.12	24.65	103.41	762
14	24.6	19.63	105.04	705.6
Среднее за 14 дней	475.18(33.94)37,59%	337.65(24.11)33,2%	1729.69(123.55)43,3%	12149.32(868)31%

МЕНЮ

Сезон: осень-зима
 Рацион: обед

Наименование Блюда	Выход порции, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)							Витамины						
						Са	Мг	Р	Fe	Е,мг	А,мкг	В1,мг	В2,мг	С,мг					
Обед																			
Овощи свежие																			
16 (порциями)	100	0.7	0.1	1.9	11,00	18	14	30.2	0.51	0.1	0	0,03	0,02	3.5					
Суп картофельный с крупной	250	2,78	3,53	9,8	82	18,75	25,25	64,25	0,9	1,3	0	0,1	0	5,5					
Макаронные изделия отварные	180	6,66	5,94	35,46	153,79	16,56	12,84	54,5	1,29	1,2	40,8	0,06	0,06	0					
67 Птица в соусе с томатом	100	9.5	11.07	2.21	146.43	32	18	89	1.6	0.8	129	0	0	1.3					
Компот из свежих плодов и ягод	200	0.1	0.1	11.1	46	3.4	1.7	2.1	0.5	0,1	0	0	0	3,3					
17 Хлеб ржаной	40	2,64	0,44	16,4	84	17,5	16	1,92	1,95	0	0	0,15	0,06	0					
Хлеб пшеничный "Валетек"	50	3,85	0,48	23,96	118	9,2	0,15	1,92	0,84	0	0	0	0,06	0					
Итого за прием	920	32.75	29.53	101.08	739.33	127.86	97.39	332.64	7.82	2.4	184.8	0.37	0.33	16.1					

МЕНЮ

День: вторник

Возрастная категория: Учащиеся с 11 лет и старше

Сезон: осень-зима

Рацион: обед

№	Наименование блюда	Выход порции, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)							Витамины		
							Ca	Mg	P	Fe	E, мг	A, мкг	B1, мг	B2, мг	C, мг	
148	Обед Овощи свежие (порциями)	100	0,7	0,1	1,9	11	18	14	30,2	0,51	0,1	0	0,03	0,02	3,5	
95	Борщ с капустой и картофелем	250	1,85	4,43	6,95	75	41	26	125	1,2	2,75	160	0,04	0,04	9,13	
328	жаркое по домашнему	200	18,8	14,3	25,8	307	31	54	209	3,36	0,6	24	0,18	0	15	
495	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	20,10	84,00	20,1	14,4	19,2	0,7	0,4	0	0,01	0	0,2	
1/17	Хлеб ржаной	40	2,64	0,44	16,4	84	17,5	16	1,92	1,95	0	0	0,15	0,06	0	
1/18	Хлеб пшеничный "Валетек"	50	3,85	0,48	23,96	118	9,2	0,15	1,92	0,84	0	0	0	0,06	0	
	Итого за прием	840	28,35	19,85	95,11	679	136,8	124,55	387,24	8,56	3,55	184	0,41	0,18	27,83	

МЕНЮ

1 третий

Категория: Учащиеся с 11 лет и старше

Сезон: в осень-зима

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)											
						Ca	Mg	P	Fe	Е.мг	А.мкг	В1,мг	В2,мг	С,мг			
Обед																	
Онощи свежие (порциями)	100	1,1	0,33	3,7	20	25,5	13,8	40,1	0,51	1,3	0	0,03	0,02	25			
Суп с макаронными изделиями и картофелем	250	2,9	4,15	12,2	97,75	16	17	46,8	0,81	1,95	2,13	0,06		3,8			
Каша гречневая рассыпчатая	180	14,16	10,58	62,74	402,96	26,64	223,92	336,72	7,54	1	38,4	0,34	0,00	0,00			
котлеты биточки или шницели из птицы припущенные	100	20	18	10,71	284,29	48,6	24,29	182,86	1,81	0,09	72,86	0,07	0,05	0,86			
Напиток из шиповника	200	0,67	0,27	18,3	78	11,90	3,20	3,20	0,61	0,80	0,00	0,01	0,00	80,00			
Хлеб ржаной	40	2,64	0,44	16,4	84	17,5	16	1,92	1,95	0	0	0,15	0,06	0			
Хлеб пшеничный "Валетек"	50	3,85	0,48	23,96	118	9,2	0,15	1,92	0,84	0	0	0	0,06	0			
Итого за прием	920	45,23	34,37	143,51	1064,29	155,34	298,36	613,52	14,07	5,14	113,39	0,66	0,19	109,66			

МЕНЮ

Исходный
тип категории: Учащиеся с 11 лет и старше

Сезон: осень-зима
Район: обфд

Обед	Наименование блюда	Выход порция, г	Белок, г	Жиры, г	Углеводч., г	ЭЦ ккал	Минеральные элементы (мг)									
							Ca	Mg	P	Fe	Е.мг	А.мг	В1.мг	В2.мг	С.мг	
17	Оюши консервированная отварные	100	2.1	0.4	10.2	57	19.1	18.9	57.1	0.64	0.25	19	0.08	0.08	2	
11	суп-пюре из картофеля	250	5.8	5.95	17.15	145.25	119.5	36.75	146.85	1.09	0.2	37.5	0.13	0.11	8.15	
15	рис отварной	180	4.52	6.51	46.62	263.16	20.7	32.58	100.44	0.12	0.24	32.4	0.03	0.03	0	
19	Рыба тушеная в томате с овощами	120	11.75	1.97	5.75	88.28	24.28	22.14	117.86	0.53	1.64	7.14	0.04	0.12	1.43	
21	Компот из ягод замороженных	200	0.2	0.1	10.7	44	7.5	6.1	6.4	0.29	0.1	0	0.116	0.01	22	
17	Хлеб ржаной	40	2.64	0.44	16.4	84	17.5	16	1.92	1.95	0	0	0.15	0.06	0	
18	Хлеб пшеничный "Валетек"	50	3.85	0.48	23.96	118	9.2	0.15	1.92	0.84	0	0	0	0.06	0	
Итого за прием		920	28.9	15.52	129.82	784.98	217.78	132.62	432.49	5.46	2.48	96.04	0.6	0.47	33.58	

МЕНЮ

Итого питания
 Возрастная категория: учащиеся с 11 лет и старше

Сезон: осень-зима
 Район: обел

№	Наименование блюда	Выход порции - г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)							Витамины		
							Ca	Mg	P	Fe	Emr	Амг	B1,мг	B2,мг	С,мг	
Обед																
148	Омлет свежие (порциями)	100	0,7	0,1	1,9	11	18	14	30,2	0,51	0,1	0	0,03	0,02	3,5	
137	Суп гороховый	250	7,4	3,28	15,78	122,25	42,75	35,5	90,75	2,63	0,23	17,5	0,25	0,08	0,5	
309	Рагу из мяса кур	200	19,8	21,8	19,2	352	30	44	223	3,44	1,1	26	0,2	0,12	5,69	
495	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	20,1	84	20,1	14,4	19,2	0,69	0,4	0	0,01	0	0,2	
1/17	Хлеб ржаной	40	2,64	0,44	16,4	84	17,5	16	1,92	1,95	0	0	0,15	0,06	0	
1/18	Хлеб пшеничный "Вагетек"	50	3,85	0,48	23,96	118	9,2	0,15	1,92	0,84	0	0	0	0,06	0	
Итого за прием		840	37,99	20,1	95,14	719,25	137,55	124,05	366,99	10,06	1,83	43,5	0,64	0,34	15,2	

МЕНЮ

Анна Шестов

Сезон: осень-зима

Возрастная категория: Учащиеся с 11 лет и старше

Район: обед

№	Наименование блюда	Выход порции,	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Минеральные вещества (мг)																
							Ca	Mg	P	Fe	Е.мг	А.мг	В1,мг	В2,мг	С.мг								
Обед																							
148	Овощи свежие (порциями)	100	0,70	0,10	1,90	11,00	25,5	13,8	40	0,51	1,3	0	0,03	0,02	25								
114	Суп картофельный с крупой	250	2,78	3,53	9,8	82	18,75	25,25	64,25	0,9	1,3	0	0,1	0	5,5							Столбец 18	
256	Макаронные изделия отварные	180	7,74	6,66	5,94	35,46	153,75	16,56	12,84	54,48	1,3	1,2	40,8	0,07	0,07								
347	Котлеты "Школьные"	100	15,3	11	13,3	213	50	21	136	2,07	1,4	30	0,14	0	0,07								
419	Соус томатный	30,00	0,28	0,98	1,38	15,57	2,1	1,71	4,05	0,12	0,06	6	0	0	0,33								
494	Компот из плодов или ягод сушеных	200	0,3	0,01	17,5	72	16,4	4,3	10,7	0,9	0,1	0	0	0	0,1								
1/17	Хлеб ржаной	40,00	2,64	0,44	16,40	84,00	17,5	16	1,92	1,95	0	0	0,15	0,06	0								
1/18	Хлеб пшеничный "Валетек"	50,00	3,85	0,48	23,96	118,00	9,2	0,15	1,92	0,84	0	0	0	0,06	0								
Итого за прием		950	33,59	23,2	90,18	631,03	293,2	98,77	271,68	61,76	5,46	37,2	41,22	0,22	31,00								

МЕНЮ

карткой

Сезон: осень-зима

для категории: Учащиеся с 11 лет и старше

Рацион: обед

Наименование блюда	Выход порции, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)										
						Ca	Mg	P	Fe	Е.мг	А.мкг	В1,мг	В2,мг	С,мг		
Обед																
Овощи свежие (порциями) картофель	100	0,7	0,1	1,9	11	18	14	30,2	0,51	0,1	0	0,03	0,02	3,5		
"Ленинградский"	250	2,63	5,1	13,25	109,5	22,75	22,75	54,75	0,88	2,35	0	0,1	0,09	8,25		
Каша гречневая рассыпчатая	180	14,16	10,58	62,74	402,96	26,64	223,92	336,72	7,54	1	38,4	0,34	0,00	0,00		
Котлеты "Нежные"	90	16,74	11,16	5,67	190,8	193,5	33,3	207	1,4	0,81	76,5	0,13	0	0,6		
Соус томатный	30	0,28	0,98	1,38	15,57	2,1	1,71	4,05	0,12	0,06	6	0	0	0,33		
Компот из свежих яблов и ягод	200	0,10	0,1	11,1	46	3,4	1,7	2,1	0,46	0,1	0	0,02	0	3,3		
Хлеб ржаной	40	2,64	0,44	16,4	84	17,5	16	1,92	1,95	0	0	0,15	0,06	0		
Хлеб пшеничный "Валетек"	50	3,85	0,48	23,96	118	9,2	0,15	1,92	0,84	0	0	0	0,06	0		
Итого за прием	940	41,1	28,94	136,4	977,83	317,53	313,53	638,66	13,7	4,42	114,9	0,77	0,3	15,98		

МЕНЮ

Итого калорий

Курортная категория: Учащиеся с 11 лет и старше

Сезон: осень-зима

№	Наименование блюда	Выход порции, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)									
							Ca	Mg	P	Fe	E, мг	A, мг				
Обед																
	Овощи консервированная															
157	отварные	100	3	3,8	5,3	67	19,1	18,9	57,1	0,7	0,25	19				
129	Суп с макаронными изделиями и картофелем	250	2,9	4,15	12,2	97,75	16	17	46,8	0,81	1,95	2,13				
177	Картофельное пюре	100	2,7	4	5,8	70	25	16	49	0,6	0,1	19,9				
180	Капуста тушеная	100	2	3,4	7,6	69	55	20	41	0,8	0,3	17,1				
172	котлеты, биточки или шницеля из птицы	100	20	18	10,71	284,29	46,26	18,76	12,64	1	0,36	20				
495	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	20,1	84	20,1	14,4	19,2	0,7	0,4	0				
1/17	Хлеб ржаной	40	2,64	0,44	16,4	84	17,5	16	1,92	1,95	0	0				
1/18	Хлеб пшеничный "Валетек"	50	3,85	0,48	23,96	118	9,2	0,15	1,92	0,84	0	0				
	Итого за прием	940	37,69	34,37	102,07	874,04	153,16	121,21	229,44	7,4	3,36	78,13				

0,00

МЕНЮ

Сезон: осень-зима

для категории: Учащиеся с 11 лет в старше

Наименование Блюда	Высота порции, г	Белка, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭН. ккал	Минеральные вещества (мг)									
						Ca	Mg	P	Fe	Емг	Амг	В1,мг	В2,мг	С,мг	
Дрожжи свежие (порциями)	100	0,7	0,1	1,9	11	25,5	13,8	40,1	0,51	1,3	0	0,03	0,02	25	
Сухари домашняя	250	2,5	3,85	11,13	89,25	20	8,5	35,5	0,5	0,38	32,5	0,13	0	32,5	
Птица из отпарной птицы	200	12,3	8,2	24,8	223	20	28	87	0,71	0,6	15	0,04	0,08	0	
Компот из ягод замороженных	200	0,2	0,1	10,7	44	7,5	6,1	6,4	0,29	0,1	0	0,116	0,01	22	
Хлеб ржаной	40	2,64	0,44	16,4	84	17,5	16	1,92	1,95	0	0	0,15	0,06	0	
Хлеб пшеничный "Валетек"	50	3,85	0,48	23,96	118	9,2	0,15	1,92	0,84	0	0	0	0,06	0	
Итого за прием	840	22,19	13,17	88,89	569,25	99,7	72,55	172,84	3,9	2,38	47,5	0,49	0,3	79,5	

МЕНЮ

Сезон: осень-зима

Рапцион: обед

№	Наименование блюда	Выход порций, г	Белок, г	Жир, г	Углевод, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)													
							Ca	Mg	P	Fe	Е.мг	А.мкг	В1,мг	В2,мг	С,мг					
Обед																				
148	Овощи свежие (порциями)	100	0,7	0,1	1,9	11	18	14	30,2	0,51	0,1	0	0,03	0,02						
95	Ворш с капустой и картофелем	250	1,85	4,43	6,95	75	41	26	125	1,2	2,75	160	0,04	0,04						3,5
185	Рис отварной	180	4,52	6,5	46,62	263,16	20,7	32,58	100,44	0,12	0,24	32,4	0,04	0,03						9,13
341	котлеты "Пермские"	100	16	15,5	12	253	50	23	170	2,75	1,4	47	0,14	0						0
404	Компот из плодов или ягод сушеных	200	0,3	0,01	17,5	72	16,4	4,3	10,7	0,9	0,1	0	0	0						0,1
117	Хлеб ржаной	40	2,64	0,44	16,4	84	17,5	16	1,92	1,95	0	0	0,15	0,06						0
118	Хлеб пшеничный "Вагетек"	50	3,85	0,48	23,96	118	9,2	0,15	1,92	0,84	0	0	0	0,06						0
Итого за прием		920	29,86	27,46	125,33	876,16	172,8	116,03	440,18	8,27	4,59	0	239,4	0,21						12,73

МЕНЮ

Адрес: коммунальный
 Возрастная категория: учащиеся с 11 лет и старше

Рацион: обед

Сезон: осень-зима

№	Наименование блюда	Выход порции, г	Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Микроэлементы (мг)																
							Ca	Mg	P	Fe	Е.мг	А.мкг	В1, мкг	В2, мкг	С, мкг								
Обед																							
110	Овощи свежие (порциями)	100	0,7	0,10	1,9	11	25,50	13,80	40,1	0,51	1,3	0	0,03	0,02	25								
111	Суп-пюре из картофеля	250	5,8	5,95	17,15	145,25	16,75	25,5	61	0,88	2,35	0	0	0	7,1								
116	Макаронные изделия отварные	180	7,74	6,66	5,94	35,46	153,75	16,56	12,84	54,48	1,3	1,2	40,8	0,07	0,07								
119	Рыба тушеная в сметанном соусе	100	13	4	3,3	102,67	46	30,67	151,3	0,66	1,3	28,67	0,07	0	2,2								
801	Соевые овощи: фрутовые и ягозные	200	1	0,2	20,2	86	14	8	14	2,8	0,2	0	0,01	0	4								
117	Хлеб ржаной	40	2,64	0,44	16,4	84	17,50	16,00	1,92	1,95	0	0	0,15	0,06	0								
118	Хлеб пшеничный "Валетек"	50	3,85	0,48	23,96	118	9,20	0,15	1,92	0,84	0	0	0	0,06	0								
Итого за прием		920	34,73	17,83	88,85	582,38	282,7	110,68	283,08	62,12	6,45	29,87	41,1	0,21	38,37								

МЕНЮ

Министерство образования и науки Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации»
 Факультет «Экономика и управление на предприятии»
 Кафедра «Экономика и управление на предприятии (в пищевой промышленности)»
 Учебный курс «Питание и здоровье»
 1 курс, 1 семестр
 10.09.2024 г.

сезон: осень-зима

№ п/п	Наименование блюда	Выход порций	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)							Витамины		
							Ca	Mg	P	Fe	E, мг	A, мг	B1, мг	B2, мг	C, мг	
1	Овощи консервированная	100	2,1	0,4	10,2	57	19,1	18,9	57,1	0,64	0,25	19	0,08	0,08	2	
2	Суп - пюре гороховый с гречками	250	6,6	2,2	18,1	118	28,75	38	176,7	2,27	1,45	7,1	0,14	0,09	10,5	
3	Картофельное пюре	180	6,48	9,6	13,92	168	60	38,4	117,6	1	0,18	36	0,144	0,012	4,32	
4	котлеты биточки или шницели из птицы припущенные	100	20	18	10,71	284,29	48,6	24,29	182,86	1,81	0,09	72,86	0,07	0,05	0,86	
5	Салат томатный	30	0,28	0,98	1,38	15,57	2,1	1,71	4,05	0,12	0,06	6	0	0	0,33	
6	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	20,10	84,00	20,1	14,4	19,2	0,7	0,4	0	0,01	0	0,2	
7	Хлеб ржаной	40	2,64	0,44	16,4	84	17,5	16	1,92	1,95	0	0	0,15	0,06	0	
8	Хлеб пшеничный "Валетек"	50	3,85	0,48	23,96	118	9,2	0,15	1,92	0,84	0	0	0	0,06	0	
9	Итого за день	950	42,55	32,2	114,77	928,86	205,65	151,85	80,14	9,33	2,43	140,96	0,594	0,352	18,21	

МЕНЮ

Сезон: осень-зима

Инициалы: _____
 Имя категории: Учащиеся с 11 лет и старше

Район: обед

Наименование Блюда	Валовый порций, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)							Витамины						
						Са	Mg	P	Fe	Е, мг	А, мкг	В1, мг	В2, мг	С, мг					
Мед																			
Лисичи свежие (порциями)	100	0,70	0,10	1,90	11,00	18	14	30	1	0	0	0	0	0	0	0	0	4	
"некольный"	250	2,33	4,73	10,33	93,25	36,75	28,25	61,25	1,45	2,38	0	0	0	0	0	0	0	7,9	
каша молочная ассорти (рис, греча) с маслом	200	5,1	5,88	24,68	172	26,64	223,92	336,72	7,54	1	38,4	0,34	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Котлета "Богатырская"	100	17,9	12,73	17,08	254	456,67	19	145,56	2	0	7	0	0	0	0	0	0	1	
напиток с витаминами	200	0,2	0	93	370	0	0	0,13	0,01	2,34	0,12	0,3	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	20	
Хлеб ржаной	40	2,64	0,44	16,40	84,00	17,5	16	1,92	1,95	0	0	0,15	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	0	
Хлеб пшеничный "Вилетек"	50	3,85	0,48	23,96	118,00	9,2	0,15	1,92	0,84	0	0	0	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	0	
Итого за прием	940	31,54	21,39	181,77	1048,25	564,76	301,32	577,5	14,79	5,68	38,52	0,84	0,48	0,48	0,48	0,48	0,48	32,9	

МЕНЮ

Исходные данные: Учащиеся с 11 лет и старше

Сезон: осень-зима
Рацион: обед

Наименование Блюда	Выход порции	Белки, г	Жиры, г	Углевод. в.д, г	ЭЦ, ккал	Са	Mg	P	Fe	E, MГ	A, MКГ
Овощи											
консервированные											
107 отварные	100	3	3.8	5,3	67	19,1	18,9	57,1	0,7	0,25	19
108 Шп из свежей капусты с картофелем	250	1.5	4.5	3.8	61.75	49.5	16	35.75	0.64	2.3	0
109											
плов из говядины	200	16.32	18.24	34.64	368	19.2	42.4	214.4	2.1	0.64	30.4
104											
Компот из плодов или ягод сушеных	200	0,3	0,01	17,5	72	16,4	4,3	10,7	0,9	0,1	0
117											
Хлеб ржаной	40	2,64	0,44	16,4	84	17,5	16	1,92	1,95	0	0
118											
Хлеб пшеничный "Валетек"	50	3,85	0,48	23,96	118	9,2	0,15	1,92	0,84	0	0
Итого за прием	840	27.61	27.47	101.6	687.59	130.9	97.75	321.79	7.13	3.29	49.4

	IN,MI	C,MI
0.05	0	2
0.1	0.1	0.88
0	0	0.1
0.06	0.06	0
0.06	0.06	0
0.27	0.27	11.48