



г. Барнаул 21 января  
2014

79

№ 200

Таблица 12.17.жт

№ ТК	Наименование бактерии	Виды бактерий	Ном.	Бакт.	Микр.	Физиол.	Химия	Б-1	С	А	Б	Са	Р	Ни	Ни
11	Сальмонелла	11	10-30	1,18	4,42	-	122	0,04	3,0	30,5	30,2	10,8	40,2	30,3	0,4
12	Макролитика	12	10-30	0,1	1,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
13	Бактериальная морская рыбаки с морской стекловолокнистым	13	100-1000	10-20	12,8	3,8	102	10-20	0,13	11,6	10,8	1,7	10,0	11,8	0,8
14	Бактерии	14	10-30	1,12	1,08	1,08	11,8	0,04	3,5	30,8	-	10,8	11,8	11,8	0,7
15	Хлор морской вспомогательный	15	4-20	1,18	1,17	1,17	10,4	0,04	-	-	10,8	11,1	11,4	0,8	0,4
16	Бактерии	16	10-30	1,18	1,17	1,17	10,4	0,04	-	-	10,8	11,1	11,4	0,8	0,4
			115	100-1000	10-20	10-20	10-20	0,04	3,0	30,5	30,2	10,8	40,2	30,3	0,4

Таблица 12.18.жт

№ ТК	Наименование бактерии	Виды бактерий	Ном.	Бакт.	Микр.	Физиол.	Химия	Б-1	С	А	Б	Са	Р	Ни	Ни
11	Сальмонелла	11	10-30	1,18	4,42	-	122	0,04	3,0	30,5	30,2	10,8	40,2	30,3	0,4
12	Хлор кирзов 2	12	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
13	Макролитика	13	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
14	Бактериальная морская рыбаки с морской стекловолокнистым	14	100-1000	10-20	12,8	3,8	102	10-20	0,13	11,6	10,8	1,7	10,0	11,8	0,8
15	Бактерии	15	10-30	1,12	1,08	1,08	11,8	0,04	3,5	30,8	-	10,8	11,8	11,8	0,7
16	Хлор морской вспомогательный	16	4-20	1,18	1,17	1,17	10,4	0,04	-	-	10,8	11,1	11,4	0,8	0,4
			116	100-1000	10-20	10-20	10-20	0,04	3,0	30,5	30,2	10,8	40,2	30,3	0,4

Таблица 12.19.жт

№ ТК	Наименование бактерии	Виды бактерий	Ном.	Бакт.	Микр.	Физиол.	Химия	Б-1	С	А	Б	Са	Р	Ни	Ни
20	Хлор изолированный	20	10-30	1,18	4,42	-	122	0,04	3,0	30,5	30,2	10,8	40,2	30,3	0,4
21	Хлор кирзов 2	21	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
22	Хлор изолированный	22	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
23	Хлор изолированный	23	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
24	Хлор изолированный	24	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
25	Хлор изолированный	25	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
26	Хлор изолированный	26	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
27	Хлор изолированный	27	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
28	Хлор изолированный	28	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
29	Хлор изолированный	29	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
30	Хлор изолированный	30	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
			118	100-1000	10-20	10-20	10-20	0,04	3,0	30,5	30,2	10,8	40,2	30,3	0,4

Таблица 12.20.жт

№ ТК	Наименование бактерии	Виды бактерий	Ном.	Бакт.	Микр.	Физиол.	Химия	Б-1	С	А	Б	Са	Р	Ни	Ни
31	Сальмонелла изолированная	31	10-30	1,18	4,42	-	122	0,04	3,0	30,5	30,2	10,8	40,2	30,3	0,4
32	Сальмонелла изолированная	32	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
33	Сальмонелла изолированная	33	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
34	Сальмонелла изолированная	34	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
35	Сальмонелла изолированная	35	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
36	Сальмонелла изолированная	36	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
37	Сальмонелла изолированная	37	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
38	Сальмонелла изолированная	38	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
39	Сальмонелла изолированная	39	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
40	Сальмонелла изолированная	40	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
			119	100-1000	10-20	10-20	10-20	0,04	3,0	30,5	30,2	10,8	40,2	30,3	0,4

Таблица 12.21.жт

№ ТК	Наименование бактерии	Виды бактерий	Ном.	Бакт.	Микр.	Физиол.	Химия	Б-1	С	А	Б	Са	Р	Ни	Ни
41	Хлор изолированный	41	10-30	1,18	4,42	-	122	0,04	3,0	30,5	30,2	10,8	40,2	30,3	0,4
42	Хлор изолированный	42	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
43	Хлор изолированный	43	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
44	Хлор изолированный	44	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
45	Хлор изолированный	45	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
46	Хлор изолированный	46	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
47	Хлор изолированный	47	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
48	Хлор изолированный	48	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
49	Хлор изолированный	49	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
50	Хлор изолированный	50	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
			120	100-1000	10-20	10-20	10-20	0,04	3,0	30,5	30,2	10,8	40,2	30,3	0,4

Таблица 12.22.жт

№ ТК	Наименование бактерии	Виды бактерий	Ном.	Бакт.	Микр.	Физиол.	Химия	Б-1	С	А	Б	Са	Р	Ни	Ни
51	Хлор изолированный	51	10-30	1,18	4,42	-	122	0,04	3,0	30,5	30,2	10,8	40,2	30,3	0,4
52	Хлор изолированный	52	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
53	Хлор изолированный	53	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
54	Хлор изолированный	54	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
55	Хлор изолированный	55	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
56	Хлор изолированный	56	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
57	Хлор изолированный	57	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
58	Хлор изолированный	58	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
59	Хлор изолированный	59	10-30	0,1	0,2	0,21	117	-	-	20,5	-	2,4	3,9	-	0,8
			121	100-1000	10-20	10-20	10-20	0,04	3,0	30,5	30,2	10,8	40,2	30,3	0,4

Удостоверяю  
Директор лаборатории №

Составлено

8 июня, Иваново 25 октября 2021 г.

ЧЕМПО

Лист №1 из 1

№ TK	Наименование битум	Весная влажность	Прил.	Баланс	Жидкое	Установка	Кисл.	H-I	C	A	Д	Ди	P	Mg	Fe
401	Битум	200	54.00	7.5	3	6.5	—	0.00	1.4	20	10.5	11	16	4	0.1
402	Резина с сажей	130	56.71	13.03	13.34	12.48	112.55	0.26	11.5	20.6	12.6	12.6	23.2	1.0	—
403	Бутиловый кетон	200	53.21	1.9	2.02	0.02	—	0.02	1.39	12.2	—	13.3	25.9	13.2	0.5
404	Хол. минеральный базисный	20	54.02	5.47	3.37	20.50	112.25	0.06	—	—	0.52	11.5	24.8	23.2	0.4
	Итого	500	104.03	16.23	16.77	8.77	500.00	0.2	11.0	17.0	12.7	21.6	27.1	45.5	3.3

Лист №2 из 10 лист

№ TK	Наименование битум	Весная влажность	Прил.	Баланс	Жидкое	Установка	Кисл.	H-I	C	A	Д	Ди	Cu	P	Mg	Fe
401	Битум	200	54.00	7.5	3	6.5	—	0.00	1.4	20	10.5	11	16	4	0.1	
402	Резина с сажей	130	56.71	13.03	13.34	12.48	112.55	0.26	11.5	20.6	12.6	12.6	23.2	1.0	—	
403	Бутиловый кетон	200	53.21	1.9	2.02	0.02	—	0.02	1.39	12.2	—	13.3	25.9	13.2	0.5	
404	Хол. минеральный базисный	20	54.02	5.47	3.37	20.50	112.25	0.06	—	—	0.52	11.5	24.8	23.2	0.4	
	Итого	500	104.03	16.23	16.77	8.77	500.00	0.2	11.0	17.0	12.7	21.6	27.1	45.5	3.3	

Лист №3 из 10 лист

№ TK	Наименование битум	Весная влажность	Прил.	Баланс	Жидкое	Установка	Кисл.	H-I	C	A	Д	Ди	Cu	P	Mg	Fe
41	Смесь из минерала и сургуча	60	23.12	0.76	1.05	3.88	—	0.00	1.4	40	10.02	14	14	4	0.1	
411	Резина с сажей	100.00	54.00	6.71	4.12	4.00	112.55	0.15	11.5	20.6	12.6	12.6	23.2	1.0	—	
412	Резина из минерала и сургуча	50	72.42	7.4	16.2	13.07	112.00	0.08	0.76	11.7	0.52	124.34	113.33	44.2	1.37	
413	Резина с сажей	51.99	51.21	8.61	0.76	0.76	112.77	0.04	—	23.6	—	45.31	40.3	10.0	0.56	
414	Капот из смеси битума	200	51.40	0.78	0.29	27.63	112.0	0.20	1.0	—	0.28	45.48	40.6	1.3	0.86	
415	Хол. минеральный базисный	20	52.02	1.01	1.01	14.49	—	—	4.02	2.12	—	0.35	0.2	34.5	4.9	0.31
416	Хол. разогрева-	20	52.42	1.48	0.54	3.2	112.78	0.08	1.1	—	0.26	0.2	32.4	4.0	0.3	—
	Итого	500	100.00	16.23	16.77	112.35	0.2	0.42	23.6	24.5	7.3	38.0	35.0	45.5	4.2	

Лист №4 из 10 лист

№ TK	Наименование битум	Весная влажность	Прил.	Баланс	Жидкое	Установка	Кисл.	H-I	C	A	Д	Ди	Cu	P	Mg	Fe
417	Смесь из минерала и сургуча	100	25.18	13.2	1.25	6.27	90.2	1.02	0.95	—	1.38	13.26	21.26	11.3	0.4	
418	Резина с сажей	100.00	56.17	8.14	6.15	12.21	112.18	0.16	0.6	34.8	0.02	123.8	205.87	13.4	1.01	
419	Резина из минерала и сургуча	50	80.00	8.44	1.1	13.4	112.1	0.06	0.98	114.66	0.08	114.58	126.11	11.37	0.37	
420	Резина с сажей	51.81	50.26	0.54	0.54	0.54	112.81	0.02	7.81	110.73	0.04	80.32	81.2	10.0	0.26	
421	Битум из смеси битума	200	50.00	0.78	0.59	23.63	112.0	0.00	1.0	—	0.2	40.89	36.8	20.2	0.34	
422	Хол. минеральный базисный	20	51.02	1.01	1.01	14.49	—	—	4.02	0.2	—	34.9	33.2	0.44	—	
423	Хол. разогрева-	20	51.42	1.48	0.54	3.2	112.78	0.08	1.1	—	0.26	0.2	42.4	33.0	1.24	—
	Итого	500	101.01	11.3	12.3	134.09	0.2	0.42	34.3	33.0	4.5	435.0	426.0	10.0	4.7	

Лист №5 из 10 лист

№ TK	Наименование битум	Весная влажность	Прил.	Баланс	Жидкое	Установка	Кисл.	H-I	C	A	Д	Ди	Cu	P	Mg	Fe
424	Битум	200	55.00	5.5	5	5.5	112	0.06	1.4	40.0	0.22	14.0	14.0	0.2	0.1	
425	Муниципальная смесь битума	50	56.00	5.9	2.9	23.1	98	0.06	1.2	43.8	0.03	12.8	12.8	14.0	0.1	
426	Фракция из смеси битума	100	47.50	—	0.4	1.5	47	0.03	3.4	29	—	13.8	21	0.2	0.2	
427	Битум	200	100.00	0.1	0.8	0.1	112.10	0.12	6	50	1.0	13	13	25.0	1.2	
	Итого						112.0	0.2	0.84	42.0	0.06	13.0	13.0	17.0	0.1	

Лист №6 из 10 лист

№ TK	Наименование битум	Весная влажность	Прил.	Баланс	Жидкое	Установка	Кисл.	H-I	C	A	Д	Ди	Cu	P	Mg	Fe
428	Битум	200	55.00	5.5	5	5.5	112	0.06	1.4	40.0	0.22	14.0	14.0	0.2	0.1	
429	Муниципальная смесь битума	50	56.00	5.9	2.9	23.1	98	0.06	1.2	43.8	0.03	12.8	12.8	14.0	0.1	
430	Фракция из смеси битума	100	47.50	—	0.4	1.5	47	0.03	3.4	29	—	13.8	21	0.2	0.2	
431	Битум	200	100.00	0.1	0.8	0.1	112.10	0.12	6	50	1.0	13	13	25.0	1.2	
	Итого						112.0	0.2	0.84	42.0	0.06	13.0	13.0	17.0	0.1	

Благодарю за проверку  
Составленный виджет битума и бутиловый продукт соответствует заявке

ИП Заварзина О.А.  
Цены проверены

9 лист. Страница 24 из общего 27 (С.1-  
МКБ-10)

## Запись 7-11-301

№ Лк	Наименование-Коды	Весло Коды	Пара	Белое	Жары	Чистка	Коды	Всего	C	A	Д	Сx	F	Mg	Р	
100	Белые яблоки	120	10-17	0,60	12,77	42,70	270	42,70	4,50	4,50	2,00	100	22,2	12,2	0,3	
101	Белые яблоки	40	20-16	1,	2,82	1,27	0,10	3,19	2,49	2,49	1,23	33,8	31,9	6,02	1	
102	Белые яблоки	200	24-00	0,27	1,02	12,00	0,00	12,02	0,00	0,00	0,00	12,02	12,02	0,00	1	
103	Белые яблоки	40	0-07	1,25	2,88	24,75	112,7	137,53	0,00	0,00	0,00	0,00	17,2	54,8	15,2	0,4
104	Мучные кондитерские изделия	50	10-09	0,17	1,00	9,00	0,10	9,10	1,3	1,3	0,65	92,0	24,8	10,0	0,7	
105	Яблоки	500	10-00	0,23	10,70	40,70	0,00	40,70	0,00	0,00	0,00	40,70	40,70	0,00	1,0	

## Запись 7-11-302

№ Лк	Наименование-Коды	Весло Коды	Пара	Белое	Жары	Чистка	Коды	Всего	B-1	C	A	D	Cx	F	Mg	R
106	Белые яблоки	120	21-20	11,81	18,77	20,70	310	52,28	1,00	22,0	107,42	1,72	107,5	109,1	22,20	2,2
107	Белые яблоки	50	20-00	1,	0,00	1,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
108	Белые яблоки	200	24-00	0,27	0,93	12,00	0,00	12,93	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
109	Белые яблоки	120	11-00	0,17	4,01	12,81	162,0	187,82	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
110	Мучные кондитерские изделия	50	10-00	0,17	1,00	9,00	0,10	9,10	1,3	1,3	0,65	92,0	24,8	10,0	0,7	
111	Яблоки	500	10-00	0,23	10,70	40,70	0,00	40,70	0,00	0,00	0,00	40,70	40,70	0,00	1,0	

## Запись 7-11-303

№ Лк	Наименование-Коды	Весло Коды	Пара	Белое	Жары	Чистка	Коды	Всего	B-1	C	A	D	Cx	F	Mg	R
112	Белые яблоки	50	3-01	0,70	1,00	7,00	14,00	30,00	1,00	1,00	0,00	1,00	10,00	21,00	11,0	0,0
113	Белые яблоки	500	21-00	0,21	4,01	0,99	114,08	129,08	0,00	0,00	0,00	0,00	129,08	129,08	0,00	0,00
114	Белые яблоки	120	21-00	0,17	4,01	12,81	162,0	187,82	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
115	Мучные кондитерские изделия	50	10-00	0,17	1,00	9,00	0,10	9,10	1,3	1,3	0,65	92,0	24,8	10,0	0,7	
116	Яблоки	500	10-00	0,23	10,70	40,70	0,00	40,70	0,00	0,00	0,00	40,70	40,70	0,00	1,0	

## Запись 7-11-304

№ Лк	Наименование-Коды	Весло Коды	Пара	Белое	Жары	Чистка	Коды	Всего	B-1	C	A	D	Cx	F	Mg	R
117	Белые яблоки	120	5-18	1,00	1,00	7,00	14,00	30,00	1,00	1,00	0,00	1,00	10,00	21,00	11,0	0,0
118	Белые яблоки	500	21-00	0,21	4,01	0,99	114,08	129,08	0,00	0,00	0,00	0,00	129,08	129,08	0,00	0,00
119	Белые яблоки	120	21-00	0,17	4,01	12,81	162,0	187,82	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
120	Белые яблоки	50	10-00	0,17	1,00	9,00	0,10	9,10	1,3	1,3	0,65	92,0	24,8	10,0	0,7	
121	Белые яблоки	500	10-00	0,23	10,70	40,70	0,00	40,70	0,00	0,00	0,00	40,70	40,70	0,00	1,0	

## Запись 7-11-305

№ Лк	Наименование-Коды	Весло Коды	Пара	Белое	Жары	Чистка	Коды	Всего	B-1	C	A	D	Cx	F	Mg	R
122	Белые яблоки	120	5-18	1,00	1,00	7,00	14,00	30,00	1,00	1,00	0,00	1,00	10,00	21,00	11,0	0,0
123	Белые яблоки	500	21-00	0,21	4,01	0,99	114,08	129,08	0,00	0,00	0,00	0,00	129,08	129,08	0,00	0,00
124	Белые яблоки	120	21-00	0,17	4,01	12,81	162,0	187,82	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
125	Белые яблоки	50	10-00	0,17	1,00	9,00	0,10	9,10	1,3	1,3	0,65	92,0	24,8	10,0	0,7	
126	Белые яблоки	500	10-00	0,23	10,70	40,70	0,00	40,70	0,00	0,00	0,00	40,70	40,70	0,00	1,0	

## Запись 7-11-306

№ Лк	Наименование-Коды	Весло Коды	Пара	Белое	Жары	Чистка	Коды	Всего	B-1	C	A	D	Cx	F	Mg	R
127	Белые яблоки	120	5-18	1,00	1,00	7,00	14,00	30,00	1,00	1,00	0,00	1,00	10,00	21,00	11,0	0,0
128	Белые яблоки	500	21-00	0,21	4,01	0,99	114,08	129,08	0,00	0,00	0,00	0,00	129,08	129,08	0,00	0,00
129	Белые яблоки	120	21-00	0,17	4,01	12,81	162,0	187,82	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
130	Белые яблоки	50	10-00	0,17	1,00	9,00	0,10	9,10	1,3	1,3	0,65	92,0	24,8	10,0	0,7	
131	Белые яблоки	500	10-00	0,23	10,70	40,70	0,00	40,70	0,00	0,00	0,00	40,70	40,70	0,00	1,0	

## Запись 7-11-307

№ Лк	Наименование-Коды	Весло Коды	Пара	Белое	Жары	Чистка	Коды	Всего	B-1	C	A	D	Cx	F	Mg	R
132	Белые яблоки	120	5-18	1,00	1,00	7,00	14,00	30,00	1,00	1,00	0,00	1,00	10,00	21,00	11,0	0,0
133	Белые яблоки	500	21-00	0,21	4,01	0,99	114,08	129,08	0,00	0,00	0,00	0,00	129,08	129,08	0,00	0,00
134	Белые яблоки	120	21-00	0,17	4,01	12,81	162,0	187,82	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
135	Белые яблоки	50	10-00	0,17	1,00	9,00	0,10	9,10	1,3	1,3	0,65	92,0	24,8	10,0	0,7	
136	Белые яблоки	500	10-00	0,23	10,70	40,70	0,00	40,70	0,00	0,00	0,00	40,70	40,70	0,00	1,0	

## Запись 7-11-308

№ Лк	Наименование-Коды	Весло Коды	Пара	Белое	Жары	Чистка	Коды	Всего	B-1	C	A	D	Cx	F	Mg	R
137	Белые яблоки	120	5-18	1,00	1,00	7,00	14,00	30,00	1,00	1,00	0,00	1,00	10,00	21,00	11,0	0,0

## Запись 7-11-309

№ Лк	Наименование-Коды	Весло Коды	Пара	Белое	Жары	Чистка	Коды	Всего	B-1	C	A	D	Cx	F	Mg	R
138	Белые яблоки	120	5-18	1,00	1,00	7,00	14,00	30,00	1,00	1,00	0,00	1,00	10,00	21,00	11,0	0,0

## Запись 7-11-310

№ Лк	Наименование-Коды	Весло Коды	Пара	Белое	Жары	Чистка	Коды	Всего	B-1	C	A	D	Cx	F	Mg	R


<tbl\_r cells="16"

Conclusions

www.wiley.com

## REFERENCES

1



30. септ. Часовије: 27 часовајија-2011.  
30.09.2011.

-CONT'D-

Page 10

№	Наименование блока	Весной 2009	Летом 2009	Зимой 2009	Весной 2010	Установка 2010	Весна 2011	С.И.	С	Г	Д	С.и.	Р	Мг	В
22	Блок с датчиками давления	2000	10,82	10,60	8,71	11,78	22,01	0,1	0,08	0,13	0,13	0,17	29,49	0,8	1
23	Блок приводов распределения расхода газа в зону сгорания	2000	17,69	9,31	12,96	20,04	20,12	0,17	0,17	12,5	0,43	0,17	10,7	21,97	1,96
24	Блок с датчиками для измерения давления	2000	4,01	0,13	-0,03	11,2	0,1	0,03	0,07	-	-	0,03	10,67	1,02	1,1
25	Блок измерений для измерения давления	01	0,04	1,8	2,1	19,72	19,1	0,04	-	-	0,03	0,2	16,9	11,2	0,03
	штук	999	111,08	32,5	21,6	60,79	60,77	4,07	1,0	321	4,8	360	360	50,0	4,2

06-2733-00

№	Наименование бумаги	Бумажный formats	Ширина	Высота	Вес	Упаковка	Формат	Н-1	С	А	Д	ХД	Р	Мр	Рн	
11	Бумага для ксерокса и копирования на односторонней стороне	60	10-24	0,58	0,94	0,96	41,62	-	38,8	-	1,00	0,8	13,97	10	0,44	
110	Бумага для ксерокса и копирования на обоих сторонах	200*300	10-42	0,44	0,94	0,99	256	0,94	1,24	88,9	0,4	101,23	80,00	12,2	0,32	
111	Бумага для ксерокса и копирования на одной стороне	200*300	10-42	0,51	0,91	1,12	228,80	-	0,74	114,00	0,66	141,27	136,47	10,7	0,39	
112	Гофротранспортная бумага	120	12-42	0,62	0,71	0,85	230,00	-	0,62	-	21,12	0,17	35,98	36,75	0,7	2,05
113	Гофротранспортная бумага	120	12-42	0,58	0,68	0,76	244,7	-	0,6	8	-	38,14	13,00	8,7	0,17	
114	Бумага для ксерокса и копирования на одной стороне	70	10-22	1,33	0,73	1,02	29,5	-	3,25	-	0,19	0,2	14,8	9,9	0,11	
115	Бумага для ксерокса и копирования на одной стороне	70	10-22	1,49	0,74	1,7	46,79	-	3,1	-	0,26	0,2	12,4	6,6	0,8	
	Бумага	70	10-22	0,97	0,74	1,77,29	821,37	-	0,43	81,9	247	0,5	144,4	99	0,7-4,2	

卷之三

Page 2 of 2

N-10	Инвестор/Лизинг	Баланс 2019г.	Баланс 2020г.	Измен. % <sup>1</sup>	Жирка	Несущий	Баланс 2019г.	Баланс 2020г.	С	К	А	Д	О	Р	М	Х
30	Задолженность по кредитам и заемным средствам	110,00	6,00	-94,0	11,0	5,0	41	4,00	3,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
31	Задолженность перед бюджетом	41	26,00	-35,0	11,0	15,0	30,2	3,00	3,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
32	Одолженность по кредитам и заемным средствам	246	12,00	-92,0	1	-	14,2	0,00	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
33	Одолженность по кредитам и заемным средствам	110	6,00	-94,0	11,0	5,0	41,0	4,00	3,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
	Баланс				11,0	5,0	14,2	0,00	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

第二章 项目管理

bioRxiv preprint doi: <https://doi.org/10.1101/2023.09.11.570312>

600-601

Соединительный пыльник Фланк в Вибромашине промышленности и сельского хозяйства

ИП Заварзина О.А.  
Цены проверены

Серийный

Номер документа

1022

*Миф*

Утверждено

ИМ

11.июн.2010года

№1022

№ ТК	Наименование Бензин	Весина Бензин	Цена	Бензин	Бензин	Установка	Баланс	8-1		C		A		B		Ca		F		Mg		Hg	
								Б-1	Б-2	C-1	C-2	A-1	A-2	B-1	B-2	Ca-1	Ca-2	F-1	F-2	Mg-1	Mg-2	Hg-1	Hg-2
211	Бензин синтетический	300	12.40	0.3	0.31	14.00	14.00	0.00	0.00	-	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
212	Бензин разные расстояния	291	14.80	0.25	0.29	15.00	15.00	0.00	0.00	22.0	22.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
213	Синт. бензин с газом	30	1.00	0.3	0.4	4.2	4.20	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
214	Бензиновый газон	300	16.70	2.11	2.28	15.00	15.00	-	-	-	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
215	Бензиновый газон	30	5.00	1.00	1.00	14.00	14.00	0.00	0.00	-	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	Итого	492	100.00	10.25	10.75	85.75	85.75	0.00	0.00	15.0	15.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

Баланс 11-12 лет:

№ ТК	Наименование Бензин	Весина Бензин	Цена	Бензин	Бензин	Бензин	Установка	Баланс	8-1		C		A		B		Ca		F		Mg		Hg	
									Б-1	Б-2	C-1	C-2	A-1	A-2	B-1	B-2	Ca-1	Ca-2	F-1	F-2	Mg-1	Mg-2	Hg-1	Hg-2
211	Бензин синтетический	300	12.40	0.3	0.31	14.00	14.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
212	Бензин разные расстояния	291	14.80	0.25	0.29	15.00	15.00	0.00	0.00	22.0	22.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
213	Синт. бензин с газом	30	1.00	0.3	0.4	4.2	4.20	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
214	Бензиновый газон	300	16.70	2.11	2.28	15.00	15.00	0.00	0.00	22.0	22.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
215	Бензиновый газон	30	5.00	1.00	1.00	14.00	14.00	0.00	0.00	-	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
	Итого	492	100.00	10.25	10.75	85.75	85.75	0.00	0.00	15.0	15.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	

О初三-12 лет:

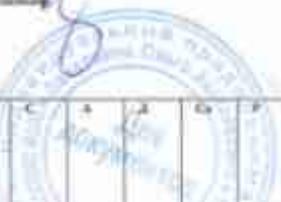
№ ТК	Наименование Бензин	Весина Бензин	Цена	Бензин	Бензин	Бензин	Установка	Баланс	8-1		C		A		B		Ca		F		Mg		Hg	
									Б-1	Б-2	C-1	C-2	A-1	A-2	B-1	B-2	Ca-1	Ca-2	F-1	F-2	Mg-1	Mg-2	Hg-1	Hg-2
211	Синт. бензин с газом	300	12.40	0.31	0.32	14.00	14.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
212	Синт. бензин с газом	291	14.80	0.25	0.29	15.00	15.00	0.00	0.00	22.0	22.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
213	Синт. бензин с газом	30	1.00	0.31	0.4	4.2	4.20	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
214	Синт. бензин с газом	30	5.00	1.00	1.00	14.00	14.00	0.00	0.00	-	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	Итого	492	100.00	10.25	10.75	85.75	85.75	0.00	0.00	15.0	15.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

Баланс 11-12 лет:

№ ТК	Наименование Бензин	Весина Бензин	Цена	Бензин	Бензин	Бензин	Установка	Баланс	8-1		C		A		B		Ca		F		Mg		Hg		
									Б-1	Б-2	C-1	C-2	A-1	A-2	B-1	B-2	Ca-1	Ca-2	F-1	F-2	Mg-1	Mg-2	Hg-1	Hg-2	
211	Бензин синтетический	300	12.40	0.31	0.32	14.00	14.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
212	Бензин разные расстояния	291	14.80	0.25	0.29	15.00	15.00	0.00	0.00	22.0	22.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
213	Бензиновый газон	30	1.00	0.31	0.4	4.2	4.20	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
214	Бензиновый газон	30	5.00	1.00	1.00	14.00	14.00	0.00	0.00	-	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
	Итого	492	100.00	10.25	10.75	85.75	85.75	0.00	0.00	15.0	15.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	

Баланс 11-12 лет:

№ ТК	Наименование Бензин	Весина Бензин	Цена	Бензин	Бензин	Бензин	Установка	Баланс	8-1		C		A		B		Ca		F		Mg		Hg		
									Б-1	Б-2	C-1	C-2	A-1	A-2	B-1	B-2	Ca-1	Ca-2	F-1	F-2	Mg-1	Mg-2	Hg-1	Hg-2	
211	Бензин синтетический	300	12.40	0.31	0.32	14.00	14.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
212	Бензин разные расстояния	291																							

Согласовано  
НН11.09. Суббота 29 сентября 2012 г.  
Минздрав

## Запись 7-27-05

№ ТК	Наименование Блюда	Вес/кг	Прип.	Блюдо	Жарка	Утварь	Часы	В.И	С	А	Д	Сн	Р	Мп	Рн
200	Борщ с квашеным зеленчуком в соусе сливочном	250.00	30-32	15.00	15.44	42.94	17.30	0.16	0.08	0.02	1.2	0.08	0.05	17.7	1.9
201	Борщ с квашкой	300	28-30	15.00	15.34	37.34	18.00	0.1	4.00	1.2	0.78	0.12	24.4	11.3	0.0
202	Борщ кислый яблочный	15	4-6	2.00	2.50	21.34	18.34	0.04	-	-	0.02	0.12	24.8	11.2	0.1
	Борщ	300	20-22	15.25	15.71	32.71	18.50	0.1	13.0	1.7	2.0	2.0	25.5	42.5	1.0

## Запись 13-26-05

№ ТК	Наименование Блюда	Вес/кг	Прип.	Блюдо	Жарка	Утварь	Часы	В.И	С	А	Д	Сн	Р	Мп	Рн
202	Борщ с квашеным зеленчуком и кислым яблочным соусом	300.0	16-18	15.50	16.7	32.50	18.00	1.2	12.30	2.2	1.2	21.18	240.0	90.0	0.04
203	Борщ с квашкой	200	14-16	4.00	5.24	11.36	18.00	0.1	4.00	2.0	0.78	0.12	24.4	11.3	0.08
204	Борщ кислый яблочный	15	4-6	2.00	2.50	21.34	18.34	0.04	-	-	0.02	0.12	24.8	11.2	0.1
	Борщ	300	20-22	15.25	15.71	32.71	18.50	0.1	13.0	1.7	2.0	2.0	25.5	42.5	1.0

## Образец 7-11-05

№ ТК	Наименование Блюда	Вес/кг	Прип.	Блюдо	Жарка	Утварь	Часы	В.И	С	А	Д	Сн	Р	Мп	Рн
20	Суп из свежих овощей	40	10-12	1.87	2.01	2.01	16.36	0.06	0.08	-	1.64	0.08	17.17	7.08	0.20
201	Суп картофельный с кислым яблочным соусом	100.00	14-16	4.17	4.27	18.00	17.14	0.04	0.76	0.04	0.28	0.04	10.00	12.00	0.04
202	Суп рыбный	30	16-18	10.87	11.27	11.27	17.14	0.06	11.2	11.5	0.6	10.84	21.83	1.24	1.1
203	Суп рыбный	250.00	10-12	5.84	6.00	21.00	19.50	0.12	-	22.0	0.01	12.00	20.0	0.09	0.09
204	Суп из свежих овощей	100	12-14	5.11	5.12	11.00	17.14	0.05	0.06	0.04	-	0.1	2.84	4.2	0.36
205	Суп кислый яблочный	15	4-6	1.82	1.75	14.00	17.14	0.03	2.25	-	0.25	0.2	14.8	4.2	0.11
	Суп из свежих овощей	30	14-16	1.48	1.50	7.0	16.36	0.03	0.05	0.01	0.20	0.1	11.6	4.8	0.13
	Суп	300	16-18	10.87	11.27	11.27	17.14	0.04	11.0	11.3	0.6	10.84	21.83	1.24	1.1

## Образец 13-26-05

№ ТК	Наименование Блюда	Вес/кг	Прип.	Блюдо	Жарка	Утварь	Часы	В.И	С	А	Д	Сн	Р	Мп	Рн
20	Суп из свежих овощей	100	12-14	1.42	1.52	1.52	16.36	0.04	0.04	-	1.64	0.08	17.17	7.08	0.20
201	Суп картофельный с кислым яблочным соусом	100.00	14-16	4.14	4.8	17.47	18.17	0.06	0.76	0.04	0.28	0.04	10.00	12.00	0.04
202	Суп рыбный	100	12-14	1.41	1.41	16.36	17.14	0.05	0.06	0.04	1.14	0.08	17.17	7.08	0.20
203	Суп рыбный	100.00	10-12	5.14	5.38	21.00	19.50	0.12	0.19	0.11	1.27	0.2	10.04	20.37	0.1
204	Суп из свежих овощей	100	12-14	5.11	5.12	11.00	17.14	0.05	0.06	0.04	1.14	0.08	17.17	7.08	0.20
205	Суп кислый яблочный	15	4-6	1.82	1.75	14.00	17.14	0.03	2.25	-	0.25	0.2	14.8	4.2	0.11
	Суп из свежих овощей	30	14-16	1.49	1.54	0.24	16.36	0.03	0.05	0.01	0.20	0.1	11.6	4.8	0.13
	Суп из свежих овощей	30	14-16	1.49	1.54	0.24	16.36	0.03	0.05	0.01	0.20	0.1	11.6	4.8	0.13
	Суп	90.0	16-18	11.21	11.21	11.21	17.14	0.04	11.1	11.3	0.6	10.84	21.83	1.24	1.1

## Запись 7-11-05

№ ТК	Наименование Блюда	Вес/кг	Прип.	Блюдо	Жарка	Утварь	Часы	В.И	С	А	Д	Сн	Р	Мп	Рн
200	Суп кислый	100	12-14	1.1	1	1.01	16.36	0.04	0.04	-	1.64	0.08	17.17	7.08	0.20
201	Суп мультиварочный яблочный	30	12-14	0.7	0.5	0.5	16.36	0.02	0.02	0.02	0.28	0.04	17.17	7.08	0.20
202	Суп из свежих овощей	100	12-14	0.74	0.6	0.6	16.36	0.02	0.02	0.02	0.28	0.04	17.17	7.08	0.20
203	Суп из свежих овощей	100	12-14	0.74	0.75	0.75	16.36	0.02	0.02	0.02	0.28	0.04	17.17	7.08	0.20
	Суп	100	12-14	0.74	0.75	0.75	16.36	0.02	0.02	0.02	0.28	0.04	17.17	7.08	0.20

## Запись 13-19-05

№ ТК	Наименование Блюда	Вес/кг	Прип.	Блюдо	Жарка	Утварь	Часы	В.И	С	А	Д	Сн	Р	Мп	Рн
200	Суп рыбный	200	12-14	1	-	16.36	16.36	0.06	1.2	0.06	0.22	24.0	24.0	12.0	0.06
201	Суп мультиварочный яблочный	90	12-14	0.75	0.5	16.36	16.36	0.02	1.2	0.02	0.22	24.0	24.0	12.0	0.02
202	Суп из свежих овощей	100	12-14	0.74	0.6	16.36	16.36	0.02	1.2	0.02	0.22	24.0	24.0	12.0	0.02
203	Суп из свежих овощей	100	12-14	0.74	0.75	0.75	16.36	0.02	1.2	0.02	0.22	24.0	24.0	12.0	0.02
	Суп	-	-	0.74	0.75	0.75	16.36	0.02	1.2	0.02	0.22	24.0	24.0	12.0	0.02

Запись 13-19-05  
Бланк № 1  
Составленный кухней кухни для меню приготовленияИП Заварзина О.А.  
Цены проверены