

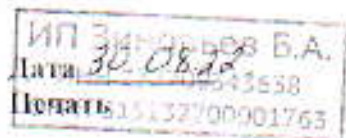
Индивидуальный предприниматель

  
Зиновьев Б.А.

ИНН 132709343638

Руководителю образовательного  
учреждения МБОУ школа №1,6,7  
8,9,10, Мурзицы, Саваслейка,  
Шилокша, Ломовка, Теплово,  
Гремячево №1, Гремячево №2,  
Лицей №3, Велетьма

Согласовано:



Согласовано:

Дата 30.08.22  
Печать



ДВАДЦАТИДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ  
На 2022-2023 учебный год  
Индивидуальный предприниматель ИП Зиновьев Б.А.  
Для организации питания детей  
(возрастная группа 1 лет и старше обед)

Аналитическая таблица 11 лет и старше обеды

Наименование продуктового набора, г.	Рекоменд.норма в нетто г,мл, на 1 ребенка, 35% от суточной нормы	Фактически
Хлеб ржаной	42,0	42,0
Хлеб пшеничный	70,0	70,0
Мука пшеничная	7,0	6,9
Крупы, бобовые	17,5	18,0
Макаронные изделия	7,0	7,5
Картофель	65,45	66,0
Овощи(свежие, мороженные, Консервированные),соленые и квашеные, в т.ч. томат пюре, зелень.	112,0	115,0
Фрукты свежие	64,75	70,0
Сухофрукты	7,0	7,0
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	70,0	70,0
Мясо 1 –й категории	27,3	28,0
Субпродукты(печень,язык,сердце)	14,0	14,0
Птица(цыплята-бройлеры потрошенные-1 кат)	18,55	19,0
Рыба(филе),в т.ч. слабо-или малосоленые	26,95	27,0
Молоко	122,2	122
Кисломолочная пищевая продукция	-	-
Творог(5%-9% м.д.ж.)	-	-
Сыр	-	-
Сметана	3,5	3,5
Масло сливочное	12,25	12,3
Масло растительное	6,3	6,3
Яйцо,шт.	1 шт	1 шт
Сахар	12,25	12,25
Кондитерские изделия	5,25	5,3
Чай	0,7	0,8
Какао-порошок	-	-
Дрожжи хлебопекарные	0,1	0,1
Кофейный напиток	-	-
Крахмал	1,4	1,4
Соль пищевая поваренная йодированная	1,75	1,75
Специи	0,7	0,7
Белки	31,5	32,59
Жиры	32,2	35,47
Углеводы	134,05	134,14
Энерг. ценность	952,0	954,5

**Меню составлено на основании:**

- сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий. Издательство г. Пермь 2008г.,

- Организация детского питания в дошкольных учреждениях. Издательство Москва 2006г.,

- Сборник технологических карт, рецептов блюд и кулинарных изделий для детского питания. Фирма «Партнер».2014г.

-Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания ТОО «ПЧЕЛКА» Москва1994.

-Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Пермь .Издание4-е,Уральский региональный центр питания,2004г.

При приготовлении блюд используется йодированная соль.

В рационе питания используются витаминизированные, обогащенные микронутриентами продукты:

-витаминизированный кисель,

-какао,

-соки,

-кондитерские изделия

- витаминизированные напитки.

- Витаминизация третьих блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

(из расчета 60 мг на одну порцию витамина С).

**Примерное менюготавливаемых блюд: возрастная категория 11лет и старше обеды.**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
обед	Овощи натуральные (помидоры)	100	1,0	0,5	1,5	16,7	246-08
	Суп картофельный с макаронными изд. мясн фрикадельками	17,5/250	2,83	2,86	21,76	125,0	47-08
	Плов ( св вырезка)	50/150	19,5	29,7	68,7	610,2	403-96
	Чай с сахаром	200	0,3	-	15,20	60	629-94
	Хлеб ржаной	40	1,1	0,35	15,35	88	
	Хлеб пшеничный (батон)	60	0,6	0,2	13,0	171	
<b>итого за обед</b>		<b>867</b>	<b>25,33</b>	<b>33,61</b>	<b>135,51</b>	<b>1072,0</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 2							
обед	Овощи натуральные (огурцы)	100	0,8	0,5	4,6	15,0	246-08
	Щи из свежей капусты,говядина	12,5/250	2,09	6,33	10,64	108	63-08
	Шницель, рубленный из птицы	100	17,5	19,8	10,5	263	460-94
	Макароны отварные с маслом сливочным	180/5	6,48	6,96	38,5	270,0	469-94
	Компот из свежих плодов или ягод	200	0,2	0,1	31,2	68	282-08
	Хлеб ржаной	40	1,1	0,35	15,35	88	
	Хлеб пшеничный	60	0,6	0,2	18,0	171	
<b>итого за обед</b>		<b>947</b>	<b>29,0</b>	<b>34,3</b>	<b>129,0</b>	<b>983,0</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 3							

обед	Капуста соленая на л/к	100	1,0	0,5	15,0	25,0	акп
	Суп картофельный с бобовыми,мясо туш	10/250	7,6	9,1	25	215,2	138-94
	Котлета «Золотая рыбка» минтай	100	20,1	14,3	13,8	190,0	акп
	Картофельное пюре с маслом сливочным	180/5	6,0	15,0	36,0	240	241-08
	Чай с сахаром	200	0,3	0	15,3	60	629-94
	Хлеб пшеничный	40	0,6	0,2	15,5	55	
	Хлеб ржаной	40	1,1	0,35	15,35	88	
<b>итого за обед</b>		<b>925</b>	<b>36,7</b>	<b>39,5</b>	<b>136,0</b>	<b>874,0</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1</b>							
<b>День 4</b>							
обед	Овощи натуральные (помидоры)	100	0,8	0,5	4,7	16,8	246-08
	Борщ капуста, картофель	250	6,4	7,47	14,43	142,31	37-08
	Гуляш мясной	100	21,5	18,5	6,1	301,5	401-94
	Каша гречневая рассыпчатая	180	12,5	11,23	61,32	401,8	219-08
	Компот из плодов или ягод сушеных	200	0,5	0,1	31,2	121	280-08
	Хлеб ржаной	40	1,1	0,35	15,35	88	
	Хлеб пшеничный	40	0,6	0,2	18,0	50	
<b>итого за обед</b>		<b>910</b>	<b>43,4</b>	<b>39,0</b>	<b>151,1</b>	<b>1121,4</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1</b>							
<b>День 5</b>							
обед	Горошек зеленый консервированный	100	3,5	2,5	9,5	41,5	229-08
	Рассольник «Ленинградский» птица	20/250	10,23	16,5	32,66	179,3	131-04
	Тефтели из говядины с рисом «Ёжики»	100	9,16	13,52	9,44	196,14	202-08
	Капуста тушеная	200	5,9	10,0	31,05	227,0	482-94
	Напиток «Фруктовые пираты»	200	0	0	19,24	153,92	акп
	Хлеб пшеничный	40	0,6	0,2	8,7	50	

	Хлеб ржаной	40	1,1	0,35	15,35	88	
<b>итого за обед</b>		<b>950</b>	<b>31,0</b>	<b>43,1</b>	<b>126,0</b>	<b>936,0</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 6							
обед	Овощи натуральные (помидоры)	100	1,1	0,9	2,1	22,0	246-08
	Суп картофельный с бобовыми,говяд туш.	10/250	7,9	4,3	31,5	199,0	45-08
	Рагу из птицы	50/150	26,82	25,2	43,45	511,6	443-94
	Чай с сахаром	200	0,3	0	15,2	60	629-94
	Хлеб ржаной	40	1,1	0,35	15,35	88	
	Хлеб пшеничный	40	0,6	0,2	8,7	50	
	Фрукты в ассортименте	100	0,4	0,4	9,8	100	
<b>итого за обед</b>		<b>940</b>	<b>38,22</b>	<b>32,0</b>	<b>126,15</b>	<b>1030,6</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 7							
обед	Овощи консервированные (кукуруза)	100	1,5	0,6	6,2	36,1	229-08
	Щи из свежей капусты,картофель	250	2,09	6,33	10,64	110,0	63-08
	Биточки рубленые(мясо птицы)	100	18,5	21,5	18,3	342,0	294
	Макароны отварные с маслом сливочным	180/5	7,56	8,05	50,76	250	469-94
	Напиток клюквенный	200	0,11	0	21,7	84,69	647-94
	Хлеб ржаной	40	1,1	0,35	15,35	88	
	Хлеб пшеничный	40	0,6	0,2	8,7	50	
<b>итого за обед</b>		<b>915</b>	<b>32,0</b>	<b>37,0</b>	<b>131,65</b>	<b>961,0</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2							

День 8							
обед	Овощи натуральные (огурцы)	100	1,1	0,15	2,5	22,3	246-08
	Суп картофельный с макаронными изд.фрик из кур	17,5/250	9,76	6,82	19,01	175,1	139-94
	Рыба, тушенная в томате с овощами горбуша	100	13,6	6,9	2,8	129,6	172-08
	Рис отварной с маслом сливочным	180/5	5,58	9	55,9	328,8	465-94
	Кисель витаминный	200	0,02	0	23,4	93,68	акп
	Хлеб ржаной	40	1,1	0,35	15,35	88	
	Хлеб пшеничный	40	0,6	0,2	8,7	50	
<b>итого за обед</b>		<b>932</b>	<b>31,76</b>	<b>23,42</b>	<b>128,0</b>	<b>888,0</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 9							
обед	Филе сельди соленой	50	5,25	1,0	0	48,7	акп
	Рассольник «ленинградский» птица	20/250	10,20	16,5	32,66	179,3	131-04
	Жаркое по -домашнему	200	4,6	24	20	313,3	394-94
	Напиток Фруктовые пираты	200	0	0	19,24	153,92	акп
	Кондитерское изделие	50	2,8	2,5	30	85	
	Хлеб пшеничный	50	0,75	0,25	10,8	62,5	
	Хлеб ржаной	50	1,15	0,85	19,1	110	
<b>итого за обед</b>		<b>870</b>	<b>25,0</b>	<b>45,1</b>	<b>131,8</b>	<b>953,0</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 10							
обед	Свекла вареная с м/р	100/5	0,56	2,19	4,5	50,0	акп
	Уха с крупой минтай	20/250	8,9	2,2	13,8	112	181-04
	Тефтели мясные с соусом	100/30	15,2	24,0	19,5	354,4	461-04
	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,2	8,2	45,9	220	463-94
	Сок	200	0,3	0	10,2	60	
	Хлеб ржаной	40	1,1	0,35	15,35	88	

	Хлеб пшеничный	40	0,6	0,2	18,0	50	
<b>итого за обед</b>		<b>965</b>	<b>33,86</b>	<b>37,2</b>	<b>128,0</b>	<b>935,0</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 11							
обед	Горошек зеленый консервированный	100	3,5	2,5	9,3	41,6	229-08
	Суп картофельный с бобовыми,говяд туш.	10/250	7,9	14,0	31,5	230	45-08
	Азу из куриного филе	200	17,7	14	24,3	236,2	акп
	Чай с сахаром	200	0,3	0	15,2	60	629-94
	Фрукты в ассортименте	120	0,4	0,4	19,6	100	
	Хлеб ржаной	40	1,1	0,35	15,35	114	
	Хлеб пшеничный	40	0,6	0,2	8,7	94,5	
<b>итого за обед</b>		<b>970</b>	<b>31,5</b>	<b>30,0</b>	<b>124,0</b>	<b>877,0</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 12							
обед	Овощи свежие (огурцы)	100	0,56	0	4,5	33,3	246-08
	Щи из свежей капусты,картофель	250	2,09	6,33	10,64	110,0	63-08
	Плов мясной	200	25,3	31,6	41,8	560	449-94
	Кондитерское изд	30	0,4	3,5	19,6	100	
	Кисель витаминный	200	0,02	0	23,4	93,68	акп
	Хлеб ржаной	40	1,1	0,35	15,35	88	
	Хлеб пшеничный	40	0,6	0,2	8,7	50	
<b>итого за обед</b>		<b>860</b>	<b>30,1</b>	<b>42,1</b>	<b>124,0</b>	<b>1035,0</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 13							



обед	Икра овощная консервированная	100	1,9	0,18	11,3	58,2	
	Суп картофельный с макаронными изд. птица	20/250	9,76	6,82	19,01	175,1	139-94
	Фрикадельки рыбные минтай	100	11,5	7,0	8,4	143	175-08
	Картофельное пюре с м/с	200/5	5,1	9,6	37,3	256,8	241-08
	Чай с сахаром	200	0,3	0	15,2	60	629-94
	Хлеб пшеничный	40	0,6	0,2	15,5	95,0	
	Хлеб ржаной	20	1,1	0,35	15,35	114	
<b>итого за обед</b>		<b>935</b>	<b>30,56</b>	<b>24,15</b>	<b>122,06</b>	<b>902,1</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 14							
обед	Овощи натуральные помидоры	100	0,58	0,19	6,0	25,0	246-08
	Рассольник «ленинградский» гов туш	10/250	10,20	16,5	32,66	179,3	131-04
	Гуляш (мясо птицы)	100	10,83	13,76	4,17	167,71	260-11
	Каша гречневая рассыпчатая	180	11,16	10,08	55,08	361,2	463-94
	Компот из сухих плодов или ягод	200	0,5	0,1	31,2	121	280-08
	Хлеб ржаной	40	0,65	0,27	14,4	88	
	Хлеб пшеничный	40	0,6	0,2	15,2	94,5	
<b>итого за обед</b>		<b>920</b>	<b>34,52</b>	<b>41,1</b>	<b>158,7</b>	<b>1036,7</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 3 День 15							
обед	Овощи натуральные (огурцы)	100	1,16	0,19	3,16	18,3	246-08
	Борщ из св. капуст, картоф.	250	6,4	7,47	14,43	142,31	37-08
	Печень по строгановски	100	10,8	6,2	7,9	130,4	387-94
	Макароны отварные с м/с	180/5	6,36	7,77	53,5	265,2	469-94

	Чай с сахаром	200	0,12	-	12,4	48,64	628-94
	Хлеб ржаной	40	1,1	0,35	15,35	114	
	Хлеб пшеничный	40	0,6	0,2	15,5	94,5	
<b>итого за обед</b>		<b>915</b>	<b>26,54</b>	<b>22,18</b>	<b>123,0</b>	<b>814,0</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 3 День 16							
обед	Кукуруза консервированная	100	3,8	0,8	5,1	33,3	229-08
	Суп картофельный с бобовыми,мясо туш	10/250	7,6	9,1	25	150	138-94
	Фрикадельки из кур.филе	100	14,6	16,3	8,7	240	217-08
	Каша гречневая рассыпчатая	180	11,16	10,08	61,32	361,2	463-94
	Чай с сахаром	200	0,12	-	12,4	48,64	628-94
	Хлеб ржаной	40	1,1	0,35	15,35	88	
	Хлеб пшеничный	40	0,6	0,2	8,7	50	
<b>итого за обед</b>		<b>920</b>	<b>39,0</b>	<b>37,0</b>	<b>136,57</b>	<b>971,14</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 3 День 17							
обед	Горошек зеленый консервированный	100	2,8	1,9	5,8	37,5	229-08
	Щи из свежей капусты	250	5,7	7,65	10,73	134,73	120-94
	Рагу из птицы	50/150	17,9	16,8	28,97	341,1	443-94
	Фрукты в ассортименте	100	1,2	2,5	20,0	108	
	Чай с сахаром лимоном	180/15/7	0,3	0	15,2	60	629-94
	Хлеб пшеничный	40	0,6	0,2	15,5	50	
	Хлеб ржаной	60	1,64	0,52	23,02	132,0	
<b>итого за обед</b>		<b>950</b>	<b>30,14</b>	<b>30,0</b>	<b>120,0</b>	<b>864,0</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 3							

День 18							
обед	Овощи натуральные огурцы	100	1,9	0,25	6,8	27,6	246-08
	Рассольник «ленинградский» птица	20/250	10,23	16,5	32,66	218,94	129-94
	Шницель рыбный натуральный минтай	100	10,6	15,5	15,26	221,25	330-94
	Рис отварной с м/с	180/5	5,4	9	55,0	300,0	465-94
	Кисель витаминный	200	0,02	0	23,4	93,68	акп
	Хлеб ржаной	40	1,1	0,35	15,35	88	
	Хлеб пшеничный	40	0,6	0,2	8,7	50	
<b>итого за обед</b>		<b>925</b>	<b>30,0</b>	<b>41,8</b>	<b>157,17</b>	<b>999,5</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецеп туры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 3 День 19							
обед	Овощи натуральные (помидоры)	100	1,16	0,19	3,1	18,3	246-08
	Уха с крупой минтай	20/250	8,9	2,2	13,8	112	181-04
	Макаронник с мясом	200	39,6	40,0	82,6	660,0	123-08
	Компот из сушеных плодов или ягод	200	0,5	0,1	31,2	121	280-08
	Хлеб ржаной	40	0,6	0,1	15,35	44	
	Хлеб пшеничный	40	0,6	0,2	8,7	50	
<b>итого за обед</b>		<b>850</b>	<b>51,36</b>	<b>43,0</b>	<b>155,0</b>	<b>1005,3</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецеп туры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 3 День 20							
обед	Овощи натуральные огурцы	100	1,0	0,8	4,1	25,3	246-08
	Суп картофельный с макаронными изд.фрик из кур	17,5/250	2,8	8,2	19,01	175,1	139-94
	Голубцы ленивые говядина	200	13,1	22,8	20	212,4	178-08
	Сок	200	0,3	0	10,2	60	
	Кондитерское изд	30	2,3	1,5	55,0	180	

	Хлеб ржаной	40	1,1	0,35	15,35	88	
	Хлеб пшеничный	40	0,6	0,2	15,5	90,4	
<b>итого за обед</b>		<b>877</b>	<b>22,0</b>	<b>34,0</b>	<b>139,2</b>	<b>831,2</b>	

**Сводная таблица**

	<b>Б</b>	<b>Ж</b>	<b>У</b>	<b>К</b>
1 день	<b>25,33</b>	<b>33,61</b>	<b>135,51</b>	<b>1072</b>
2 день	<b>29</b>	<b>34,3</b>	<b>129</b>	<b>983</b>
3 день	<b>36,7</b>	<b>39,5</b>	<b>136</b>	<b>874</b>
4 день	<b>43,4</b>	<b>39</b>	<b>151,1</b>	<b>1121,4</b>
5 день	<b>31</b>	<b>43,1</b>	<b>126</b>	<b>936</b>
6 день	<b>38,22</b>	<b>32</b>	<b>126,15</b>	<b>1030,6</b>
7 день	<b>32</b>	<b>37</b>	<b>131,65</b>	<b>961</b>
8 день	<b>31,76</b>	<b>23,42</b>	<b>128</b>	<b>888</b>
9 день	<b>25</b>	<b>45,1</b>	<b>131,8</b>	<b>953</b>
10 день	<b>33,86</b>	<b>37,2</b>	<b>128</b>	<b>935</b>
11 день	<b>31,5</b>	<b>30</b>	<b>124</b>	<b>877</b>
12 день	<b>30,1</b>	<b>42,1</b>	<b>124</b>	<b>1035</b>
13 день	<b>30,56</b>	<b>24,15</b>	<b>122,06</b>	<b>902,1</b>
14 день	<b>34,52</b>	<b>41,1</b>	<b>158,7</b>	<b>1036,7</b>
15 день	<b>26,54</b>	<b>22,18</b>	<b>123</b>	<b>814</b>
16 день	<b>39</b>	<b>37</b>	<b>136,57</b>	<b>971,14</b>
17 день	<b>30,14</b>	<b>30</b>	<b>120</b>	<b>864</b>
18 день	<b>30</b>	<b>41,8</b>	<b>157,17</b>	<b>999,5</b>
19 день	<b>51,36</b>	<b>43</b>	<b>155</b>	<b>1005,3</b>
20 день	<b>22</b>	<b>34</b>	<b>139,2</b>	<b>831,2</b>
ИТОГО	<b>651,99</b>	<b>709,56</b>	<b>2682,91</b>	<b>19089,94</b>
1 день	<b>32,59</b>	<b>35,47</b>	<b>134,14</b>	<b>954,5</b>

## **АССОРТИМЕНТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.**

### **1. Мучные кондитерские изделия собственного производства:**

- пирожки из дрожжевого теста с капустой сб.рец.2008.
- пирожки из дрожжевого теста с картошкой сб.рец.2008
- пирожки с повидлом из дрожжевого теста сб.рец.2000.

**2. Соки ,напитки, питьевая вода должны реализоваться в потребительской упаковке согласно рекомендациям СанПин 2.3/2.4.3590-20.**

### **3. Включена в ассортимент буфетная продукция:**

- кондитерские изделия в промышленной упаковке.
- соки в промышленной упаковке.

## Перечень оборудования:

### МБОУ №1

1. Плита электрическая-2;
2. Сковорода электрическая-1;
3. Протирочная машина-1.
4. Электронагреватель-3;
5. Тестомес-1;
6. Пароконвектомат-1;
7. Овощерезка-1;
8. Электромясорубка-1;
9. Весы напольные-1;
10. Весы циферблатные-3;
11. Весы электронные-2;
12. Холодильник бытовой-3;
13. Морозильная камера-1;
14. Столы рабочие-6;
15. Холодильный шкаф -1;
16. Морозильный ларь- 1;

### МБОУ лицей № 3

1. Холодильник бытовой – 4;
2. Электромясорубка – 1;
3. Электроплита 6х-конфорочные – 1;
4. Электроводонагреватель –2;
5. Весы циферблатные – 2;
6. Напольные весы – 1;
7. Столы рабочие – 4.
8. Электросковорода -1;
9. Протирочная машина -1;

### МБОУ № 6

1. Шкаф холодильный – 2;
2. Холодильник бытовой – 3;
3. Электроплита 4х-конфорочные – 1;
4. Электроплита 6х-конфорочные – 1;
5. Электроводонагреватель –3;
6. Универсальный привод – 1;
7. Жарочный шкаф –1;
8. Весы циферблатные – 2;
9. Напольные весы – 1;
10. Мармит для первых блюд – 1;
11. Столы рабочие – 3;
12. Морозильная камера-1;
13. Мармит для вторых блюд-1;
14. Посудомоечная машина-1;
15. Электросковорода-1;
16. Пароконвектомат-1.

## 17.Тестомес-1;

### МБОУ №7;

- 1.Плита электрическая—6ти конфорочная-1;
- 2.Овощерезка-1;
- 3.Пароконвектомат-1;
- 4.Электронагреватель-2;
- 5.Холодильник бытовой-5;
- 6.Морозильная камера-1;
- 7.Весы напольные-1;
- 8.Весы циферблатные-2;
- 9.Столы рабочие-5;
- 10.Плита электрическая-4-х комфорочная-2;
11. Электро-мясорубка- 1;
12. Протирочная машина- 1 ;

### МБОУ № 8

- 1.Холодильник бытовой – 3;
- 2.Электроплита 4х-конфорочные – 2;
3. Электро-мясорубка – 1;
- 4.Весы циферблатные – 2;
- 5.Напольные весы – 1;
- 6.Столы рабочие – 4.
- 7.Электронагреватель-2;
- 8.Протирочная машина-1;
- 9.Электросковорода-1;
- 10.Морозильная камера-1;

### МБОУ № 9

- 1.Ларь холодильный – 1;
2. Холодильник бытовой – 2;
- 3.Электроплита 4х-конфорочные – 1;
- 4.Электроплита 6х-конфорочные – 1;
- 5.Электроводонагреватель –2;
- 6.Электромясорубка – 2;
7. Протирочная машина –1;
8. Весы циферблатные – 2;
9. Электро-сковорода – 1;
10. Столы рабочие – 4;
- 11.Пароконвектомат-1;
- 12.Овощерезка электрическая-1;
13. Посудомоечная машина- 1;

### МБОУ № 10

- 1.Холодильник бытовой – 2;
- 2.Весы циферблатные – 2;
- 3.Электромясорубка – 1;
- 4.Электроплита 4х-конфорочные – 2;



5. Столы рабочие – 4.
6. Весы напольные-1;
7. Электронагреватель-1;
8. Протирачная машина-1;

МБОУ п. Мурзицы

1. Холодильник бытовой – 2;
2. Весы циферблатные – 2;
3. Напольные весы – 1;
4. Электроплита 4х-конфорочная – 2;
5. Электроводонагреватель – 1;
6. Электромясорубка – 1;
7. Столы рабочие – 4;
8. Жарочный шкаф-1;
9. Морозильная камера-1;
10. Картофелечистка-1;
11. Протирачная машина-1;
12. Овощерезка- 1;

МБОУ с. Саваслейка

1. Холодильник бытовой – 3;
2. Электроплита 4х-конфорочные – 1;
3. Электроплита 6х-конфорочные – 1;
4. Электроводонагреватель –1;
5. Электромясорубка – 1;
6. Напольные весы –1;
7. Весы циферблатные – 1;
8. Электро-сковорода – 1;
9. Столы рабочие – 5.
10. Картофелечистка-1;
11. Посудомоечная машина-1;
12. Овощерезка-1;

МБОУ с. Шилокша

1. Электромясорубка-1;
2. Холодильник бытовой-3;
3. Морозильная камера-1;
4. Пароконвектомат-1;
5. Протирачная машина-1;
6. Электроплита-1;
7. Весы напольные-1;
8. Весы циферблатные-2;
9. Электронагреватель-1;
10. Столы рабочие-3;

МБОУ с. Теплово

1. Пароконвектомат-1;

- 2.Протирочная машина-1;
- 3.Электромясорубка-1;
- 4.Электроплита-2;
- 5.Овощерезка-1;
- 6.Морозильная камера-1;
- 7.Холодильник бытовой-2;
- 8.Весы напольные-1;
- 9.Весы электронные-1;
- 10.Весы циферблатные-1;
- 11.Столбы рабочие-4;

МБОУ Гремячево №2

- 1.Жарочный шкаф-1;
- 2.Электромармит для первых блюд-1;
- 3.Электроплита -2;
- 4.Электросковорода-1;
- 5.Электромясорубка-1;
- 6.Протирочная машина-1;
- 7.Холодильник бытовой -6;
- 8.Морозильная камера-2;
- 9.Весы напольные-1;
- 10.Весы циферблатные-2;
- 11.Столбы рабочие -4;
12. Весы электронные-1;

МБОУ с. Гремячево №1

- 1.Мармит для первых блюд-1;
- 2.Мармит для вторых блюд-1;
- 3.Жарочный шкаф-1;
- 4.Электроплита-4-х конфорочная -3 ;
- 5.Электромясорубка-3;
- 6.Картофеличистка-1;
- 7.Электроводонагреватель-4;
- 8.Холодильник бытовой-2;
- 9.Морозильная камера-2;
- 10.Весы электронные-1;
- 11.Весы циферблатные-2;
- 12.Протирочная машина-1;
13. Столы рабочие-5;

МБОУ с. Ломовка

- 1.Пароконвектомат-1;
- 2.Протирочная машина-1;
- 3.Холодильник бытовой-2;
- 4.Морозильная камера-1;
- 5.Электромясорубка-1;

- 6.Электроплита-2;
- 7.Весы напольные-1;
- 8.Весы циферблатные-2;
- 9.Столы рабочие-5;

МБОУ с. Велетьма

- 1.Электроплита с духовкой -2;
- 2.Электромясорубка-1;
- 3.Холодильник бытовой-4;
- 4.Весы циферблатные-3;
- 5.Водонагреватель-2;
- 6.Мармит для первых блюд-1;
- 7.Протирочная машина-1;
- 8.Столы рабочие -3;

## ШТАТНОЕ РАСПИСАНИЕ

### **МБОУ №1**

Старший повар  
Повар  
Повар  
Кухонный работник  
Кухонный работник

### **МБОУ №3**

Старший повар  
Повар  
Кухонный работник  
Кухонный работник

### **МБОУ №6**

Старший повар  
Повар  
Повар  
Кухонный работник

### **МБОУ №7**

Старший повар  
Повар  
Кухонный работник  
Кухонный работник

### **МБОУ №8**

Старший повар  
Повар  
Кухонный работник  
Кухонный работник

### **МБОУ №9**

Старший повар  
Повар  
Кухонный работник  
Кухонный работник

### **МБОУ №10**

Старший повар  
Кухонный работник

### **МБОУ с. Мурзицы №12**

Старший повар  
Кухонный работник

**МБОУ с. Саваслейка**

Старший повар

Повар

Кухонный работник

**МБОУ с. Шилокша**

Старший повар

Кухонный работник

**МБОУ с. Велетьма**

Старший повар

Кухонный работник

**МБОУ с. Ломовка**

Старший повар

Кухонный работник

**МБОУ с. Теплово**

Старший повар

Повар

Кухонный работник

**МБОУ с. Гремячево №1**

Старший повар

Повар

Кухонный работник

**МБОУ Гремячево №2**

Старший повар

Повар

Кухонный работник



