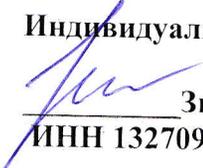


Индивидуальный предприниматель


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 _____

Печать _____

ДВАДЦАТИДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
На 2022-2023 учебный год
Индивидуальный предприниматель ИП Зиновьев Б.А.
Для организации питания детей
(возрастная группа 11 лет и старше обед)

Республика Мордовия

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, рецептур блюд и кулинарных изделий. Издательство г. Пермь 2008г.,
- Организация детского питания в дошкольных учреждениях. Издательство Москва 2006г.,
- Сборник технологических карт, рецептур блюд и кулинарных изделий для детского питания. Фирма «Партнер».2014г.
- Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания ТОО «ПЧЕЛКА» Москва1994.
- Сборник технологических нормативов, рецептур 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	
итого за обед		867	25,33	33,61	135,51	1072,0	

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, рубленый из птицы	100	17,5	19,8	10,5	263	460-94
	Макаронны 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	
итого за обед		947	29,0	34,3	129,0	983,0	

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	
итого за обед		925	36,7	39,5	136,0	874,0	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 4							
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	
итого за обед		910	43,4	39,0	151,1	1121,4	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 5							
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	

итого за обед	950	31,0	43,1	126,0	936,0	
---------------	-----	------	------	-------	-------	--

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	
итого за обед		940	38,22	32,0	126,15	1030,6	

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	
итого за обед		915	32,0	37,0	131,65	961,0	

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	
итого за обед		932	31,76	23,42	128,0	888,0	

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	
итого за обед		870	25,0	45,1	131,8	953,0	

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	

итого за обед	965	33,86	37,2	128,0	935,0	
---------------	-----	-------	------	-------	-------	--

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	
итого за обед		970	31,5	30,0	124,0	877,0	

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	
итого за обед		860	30,1	42,1	124,0	1035,0	

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	
итого за обед		935	30,56	24,15	122,06	902,1	

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	
итого за обед		920	34,52	41,1	158,7	1036,7	

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	
итого за обед		915	26,54	22,18	123,0	814,0	

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	
итого за обед		920	39,0	37,0	136,57	971,14	

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	
итого за обед		950	30,14	30,0	120,0	864,0	

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	
итого за обед		925	30,0	41,8	157,17	999,5	

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	
итого за обед		850	51,36	43,0	155,0	1005,3	

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	
итого за обед		877	22,0	34,0	139,2	831,2	

Сводная таблица

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

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.Стол 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.Стол 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.Столы 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.Столы 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

