

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
Б.А. Зиновьев



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ школ №1.6.7.8,9.10.
Саваслейская, Серебрянская,
Шилокша, Ломовка, Теплово, Гремячево.
Гремячево №2, Лицей №3.

Согласовано:

Дата
Печать



Согласовано:

Дата
Печать



ДВАДЦАТИДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
На 2023-2024 учебный год
Индивидуальный предприниматель ИП Зиновьев
Для организации питания детей
(возрастная группа 7-11 лет обед)

Аналитическая таблица 7-11 лет обеды

Наименование продуктового набора, г.	Рекоменд. норма в нетто г,мл, на 1 ребенка, 35% от суточной нормы	Фактически
Хлеб ржаной	28,0	28,0
Хлеб пшеничный	52,5	53,0
Мука пшеничная	5,25	5,2
Крупы, бобовые	15,7	16,0
Макаронные изделия	5,25	5,5
Картофель	65,4	67,0
Овощи(свежие, мороженные, Консервированные),соленые и квашеные, в т.ч. томат пюре, зелень.	98,0	100,0
Фрукты свежие	64,7	70,0
Сухофрукты	5,25	5,2
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	70,0	70,0
Мясо 1 –й категории	24,5	24,4
Субпродукты(печень,язык,сердце)	10,5	-
Птица(цыплята-бройлеры потрошенные-1 кат)	12,2	13,5
Рыба(филе),в т.ч. слабо-или малосоленые	20,3	21,0
Молоко	105	103
Кисломолочная пищевая продукция	52,5	-
Творог(5%-9% м.д.ж.)	17,5	
Сыр	3,5	3,5
Сметана	3,5	3,5
Масло сливочное	10,5	10,5
Масло растительное	5,2	5,5
Яйцо,шт.	1 шт	1 шт.
Сахар	10,5	11,0
Кондитерские изделия	3,5	3,5
Чай	0,3	0,4
Какао-порошок	0,3	-
Дрожжи хлебопекарные	0,07	0,07
Кофейный напиток	0,7	0,3
Крахмал	1,0	1,0
Соль пищевая поваренная йодированная	1,0	1,0
Специи	0,7	1,0
Белки	26,9	27,8
Жиры	27,6	31,05
Углеводы	117,25	117,4
Энерг. ценность	822,5	841,4

Меню составлено технологом 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 -7-11лет обеды.

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
обед	Овощи натуральные (помидоры)	60	0,6	0,3	0,9	10	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)	50/100	13,0	19,8	45,8	407	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)	40	0,6	0,2	8,7	114	
итого за обед		757	18,5	23,51	108,0	804	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 2							
обед	Овощи натуральные (огурцы)	60	0,5	0,3	2,8	10	246-08
	Щи из свежей капусты,говядина	12,5/250	2,09	6,33	10,64	108	63-08
	Шницель, рубленый из птицы	90	15,8	17,8	9,5	237	460-94
	Макароны отварные с маслом сливочным	150/5	5,4	5,8	32,1	225	469-94
	Компот из свежих плодов или ягод	200	0,2	0,1	17,2	68	282-08
	Хлеб ржаной	40	1,1	0,35	15,35	88	
	Хлеб пшеничный	40	0,6	0,2	15,5	50	
итого за обед		847	25,69	31,0	102,03	786	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 3							
обед	Капуста соленая на л/к	60	0,6	0,3	1,2	15	акп
	Суп картофельный с бобовыми,мясо туш	10/250	7,6	9,1	25	215,2	138-94
	Котлета «Золотая рыбка» минтай	90	12,1	8,6	8,3	170	акп
	Картофельное пюре с маслом сливочным	150/5	5	12,5	30	200	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		845	27,3	31,05	110,65	803,2	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 4							
обед	Овощи натуральные (помидоры)	60	0,5	0,3	2,8	10	246-08
	Борщ капуста, картофель	250	6,4	7,47	14,43	142,31	37-08
	Гуляш мясной	90/50	19,4	16,6	5,5	181	401-94
	Каша гречневая рассыпчатая	150	10,4	9,36	51,1	334,8	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	8,7	50	
итого за обед		880	39,0	35,0	129,08	927,11	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 5							
обед	Горошек зеленый консервированный	60	2,1	1,5	5,6	25	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	150	4,4	7,3	23,3	170,2	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		860	27,59	39,37	114,3	863,0	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 6							
обед	Овощи натуральные (помидоры)	60	0,7	0,1	1,9	11	246-08
	Суп картофельный с бобовыми,говяд туш.	10/250	7,9	4,3	31,5	199,0	45-08
	Рагу из птицы	50/100	17,9	16,8	28,97	341,1	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		850	29,0	22,15	111,43	850,0	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 7							
обед	Овощи консервированные (кукуруза)	60	1	0	3,1	18,3	229-08
	Щи из свежей капусты,говядина	250	2,09	6,33	10,64	110,0	63-08
	Биточки рубленые(мясо птицы)	90	16,7	19,37	16,45	308	294
	Макароны отварные с маслом сливочным	150/5	6,3	6,7	42,3	225	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		835	27,7	33,0	118,24	884,0	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 8							
обед	Овощи натуральные (огурцы)	60	0,7	0,1	1,9	11	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	50/50 (100)	13,6	6,9	2,8	129,6	172-08
	Рис отварной	150	4,65	7,5	46,6	274	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		797	30,43	22,17	118,0	822,0	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 9							
обед	Филе сельди соленой	20	2,1	0,3	0	19,5	акп
	Рассольник «ленинградский» птица	20/250	10,20	16,5	32,66	179,3	131-04
	Жаркое по -домашнему	150	3,5	18	15	235	394-94
	Напиток Фруктовые пираты	200	0	0	19,24	153,92	акп
	Кондитерское изделие	50	2,8	2,5	30	85	
	Хлеб пшеничный	40	0,6	0,2	8,7	50	
	Хлеб ржаной	40	1,1	0,35	15,35	88	
итого за обед		770	20,33	38,0	120,95	811,0	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 10							
обед	Свекла вареная с м/р	60/5	0,5	2,1	3,5	30,0	акп

	Уха с крупой минтай	20/250	8,9	2,2	13,8	112	181-04
	Тефтели мясные с соусом	90/30	13,7	21,4	17,6	319	461-04
	Каша гречневая рассыпчатая	150	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	8,7	50	
итого за обед		885	32,3	35,0	115,05	800,0	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 11							
обед	Горошек зеленый консервированный	60	2,1	1,5	5,6	25	229-08
	Суп картофельный с бобовыми,говяд туш.	10/250	7,9	14,0	31,5	230	45-08
	Азу из куриного филе	150	13,3	7,2	14,6	177,2	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		870	26,0	24,0	110,6	800,0	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 12							
обед	Овощи свежие (огурцы)	60	0,5	0	3,8	20	246-08
	Щи из свежей капусты,картофель	250	2,09	6,33	10,64	110,0	63-08
	Плов мясной	150	19,0	23,7	31,4	420,0	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		770	24,0	34,2	113,0	882,0	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 13							
обед	Икра овощная консервированная	60	1	0,1	6,8	35	
	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	150/5	3,85	7,2	28	192,6	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		845	18,35	22,0	109,0	817,0	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 14							
обед	Овощи натуральные помидоры	60	0,5	0,1	3,0	15,0	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	150	9,3	8,4	45,9	301	463-94
	Компот из сухих плодов или ягод	200	0,5	0,1	31,2	121	280-08
	Хлеб ржаной	20	0,6	0,2	7,2	44	
	Хлеб пшеничный	40	0,6	0,2	15,2	94,5	
итого за обед		840	32,53	39,3	140,0	922,0	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 3 День 15							
обед		60	0,7	0,1	1,9	11	246-08

	Овощи натуральные (огурцы)						
	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	150/5	5,3	6,2	35,3	221	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		845	25,02	21,0	103,0	762,0	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 3 День 16							
обед	Кукуруза консервированная	60	2,3	0,5	3,1	20	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	150	9,3	8,4	51,1	301	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		850	35,62	35,0	124,3	898,0	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 3 День 17							
обед	Горошек зеленый консервированный	60	1,7	1,16	3,5	22,5	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	10,5	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	40	1,1	0,35	15,35	88	

итого за обед	892	28,5	29,0	100	805	
------------------	-----	------	------	-----	-----	--

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецеп туры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 3 День 18							
обед	Овощи натуральные огурцы	60	1,16	0,15	4,1	16,6	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	150/5	4,5	7,5	45,8	250,0	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		865	28,21	40,2	146,0	938,0	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецеп туры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 3 День 19							
обед	Овощи натуральные (помидоры)	60	0,7	0,1	1,9	11	246-08
	Уха с крупой минтай	20/250	8,9	2,2	13,8	112	181-04
	Макаронник с мясом	150	29,7	30	62,0	495	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		760	41,0	33,0	133,0	833,0	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 3 День 20							
обед	Овощи натуральные огурцы	60	0,6	0,02	2,5	15,2	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	45,5	180	
	Хлеб ржаной	40	1,1	0,35	15,35	88	
	Хлеб пшеничный	40	0,6	0,2	8,7	90,4	
итого за обед		837	20,4	33,07	121,26	821,1	

Сводная таблица

	Б	Ж	У	К
1 день	18,5	23,51	108	804
2 день	25,69	31	102,03	786
3 день	27,3	31,05	110,65	803,2
4 день	39	35	129,08	927,11
5 день	27,59	39,37	114,3	863
6 день	29	22,15	111,43	850
7 день	27,7	33	118,24	884
8 день	30,43	22,17	118	822
9 день	20,33	38	120,95	811
10 день	32,3	35	115,05	800
11 день	26	24	110,6	800
12 день	24	34,2	113	882
13 день	18,35	22	109	817
14 день	32,53	39,3	140	922
15 день	25,02	21	103	762
16 день	35,62	35	124,3	898
17 день	28,5	29	100	805
18 день	28,21	40,2	146	938
19 день	41	33	133	833
20 день	20,4	33,07	121,26	821,1
итого	557,47	621,02	2347,89	16828,41
1 день	27,8	31,05	117,4	841,4

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.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 (аутсорсинг).

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. 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

Индивидуальный предприниматель

Б.А.Зиновьев

