

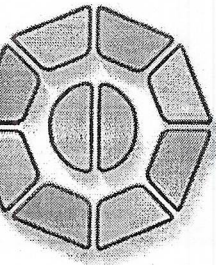
МБОУ «Кичменгско-Городецкая СКШИ»

**Паспорт
кабинета
мастерская
повара**

Ответственный за кабинет:

Антроповская Анастасия Николаевна

(учитель труда (технологии)– поварское дело)



Доброшкола

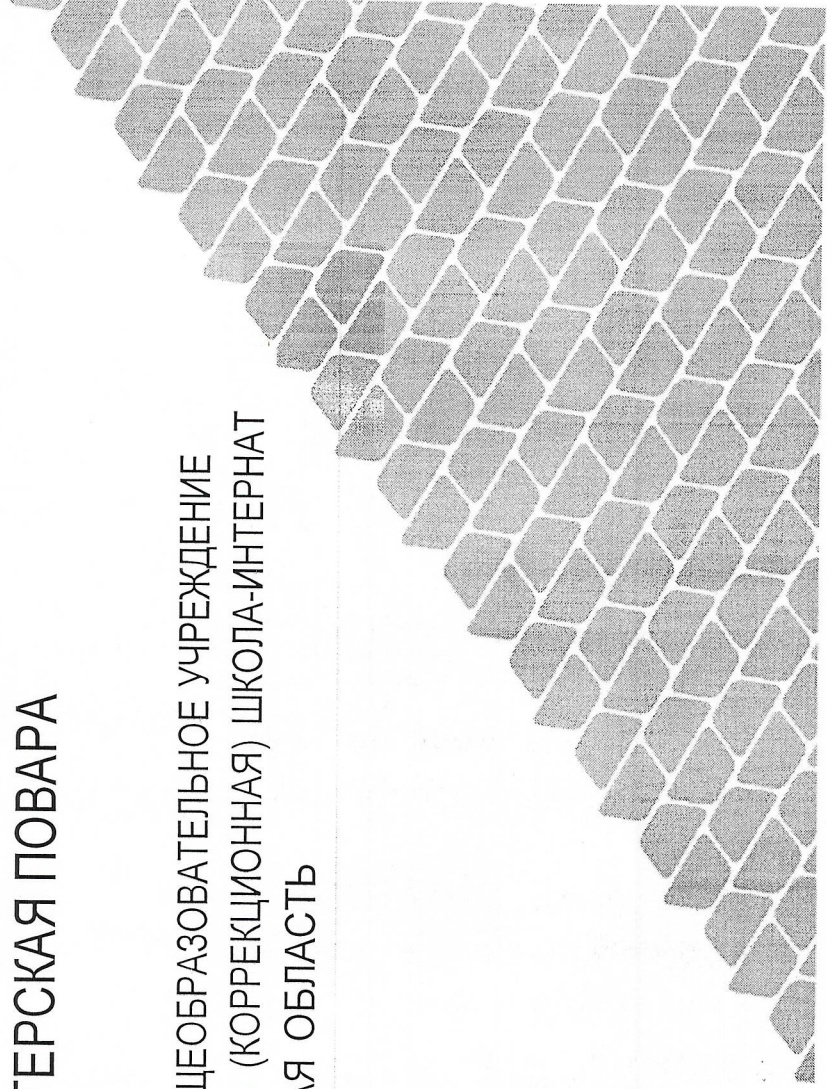
Все получается

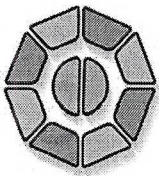
I этап IV Всероссийского Конкурса «Доброшкола - 2022»

ДИЗАЙН-ПРОЕКТ

КАБИНЕТА МАСТЕРСКАЯ ПОВАРА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КИЧМЕНГСКО-ГОРОДЕЦКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ
ВОЛОГОДСКАЯ ОБЛАСТЬ

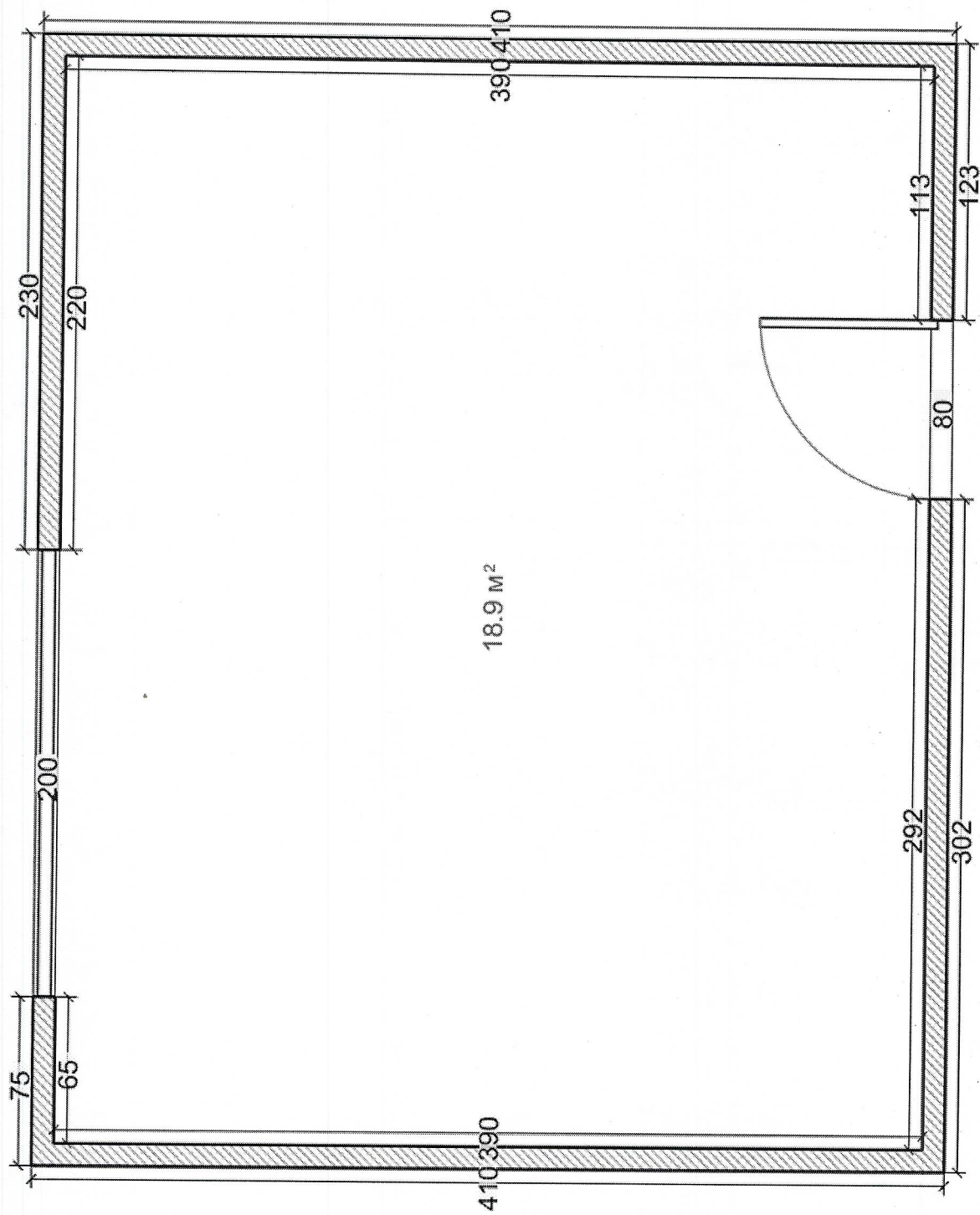


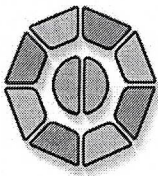


Доброшкола

Всё получится!

ПЛАН КАБИНЕТА

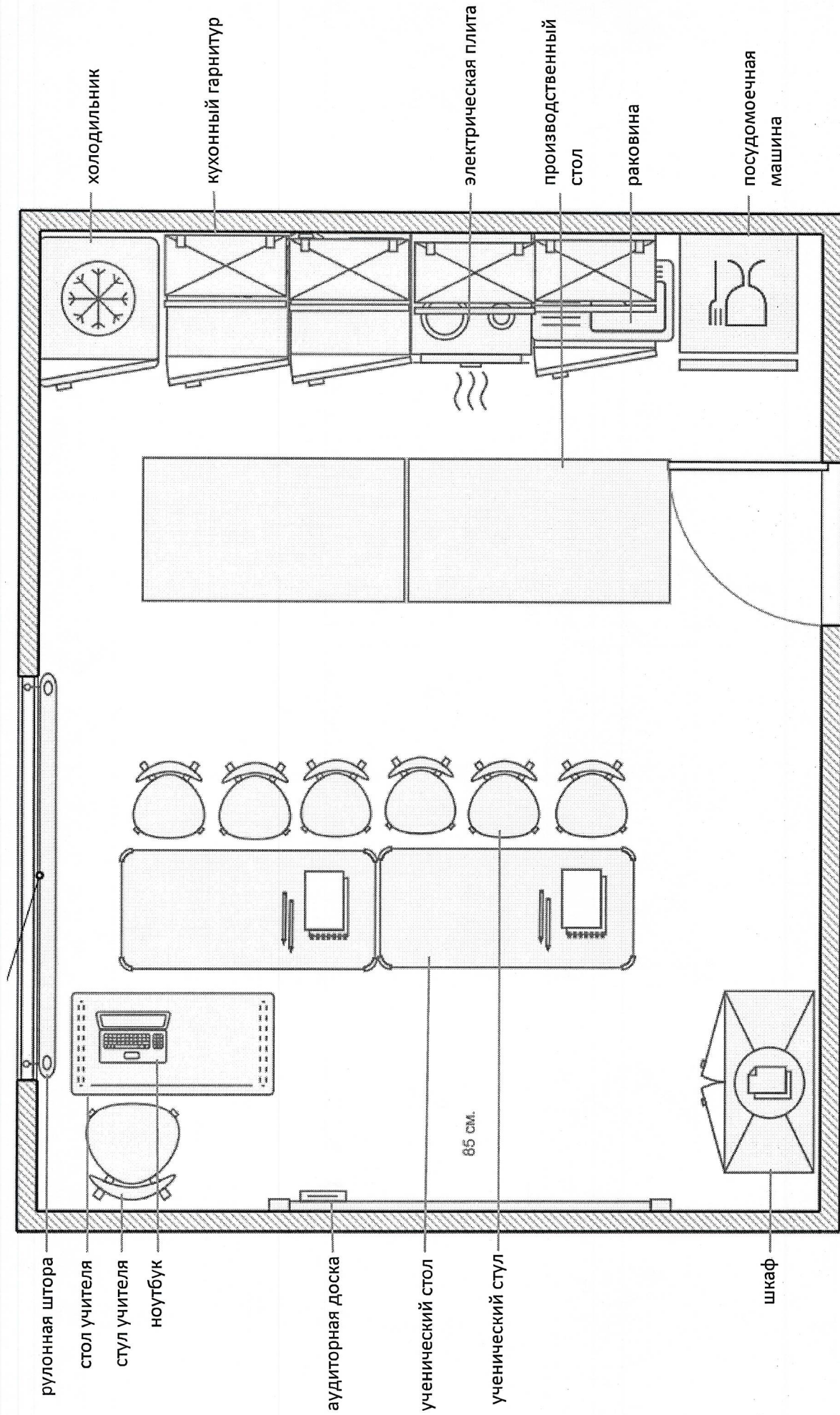


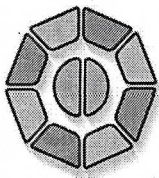


Доброшкола

Всё получится!

ПЛАН РАССТАНОВКИ МЕБЕЛИ

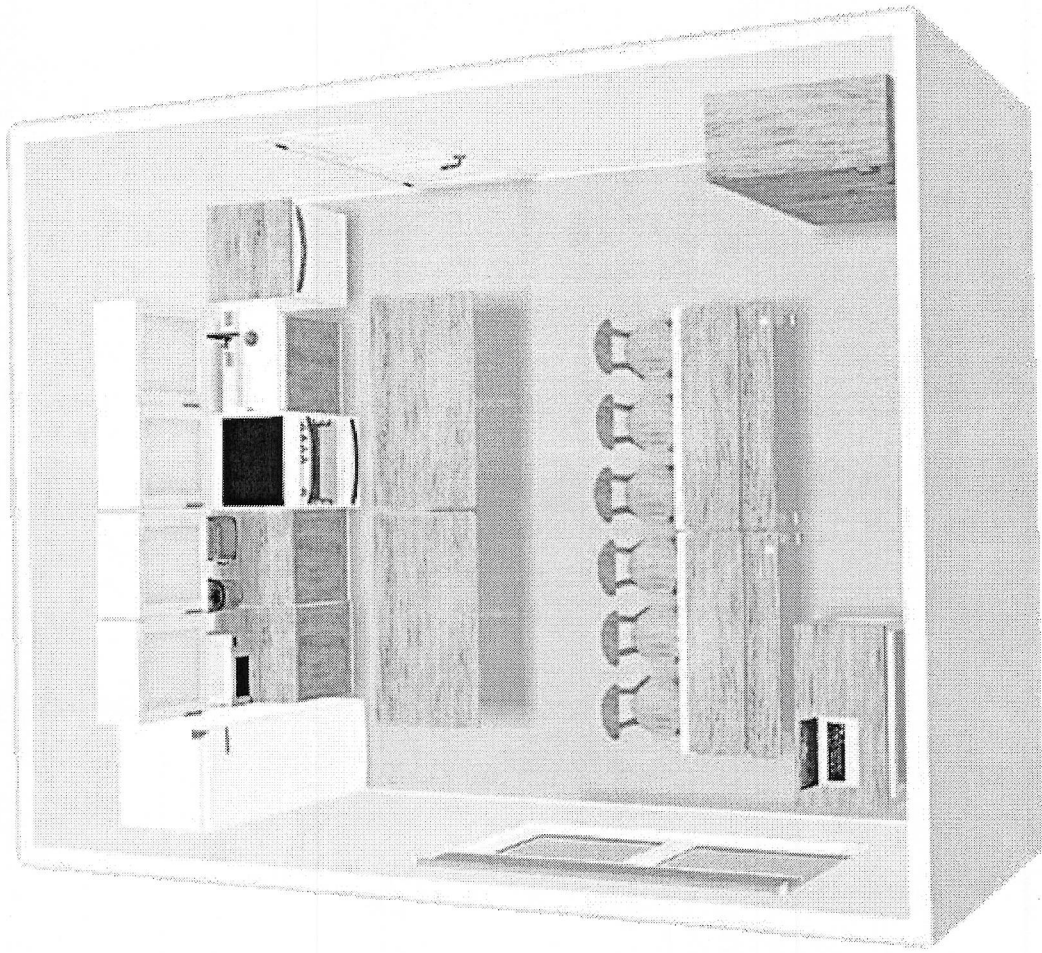
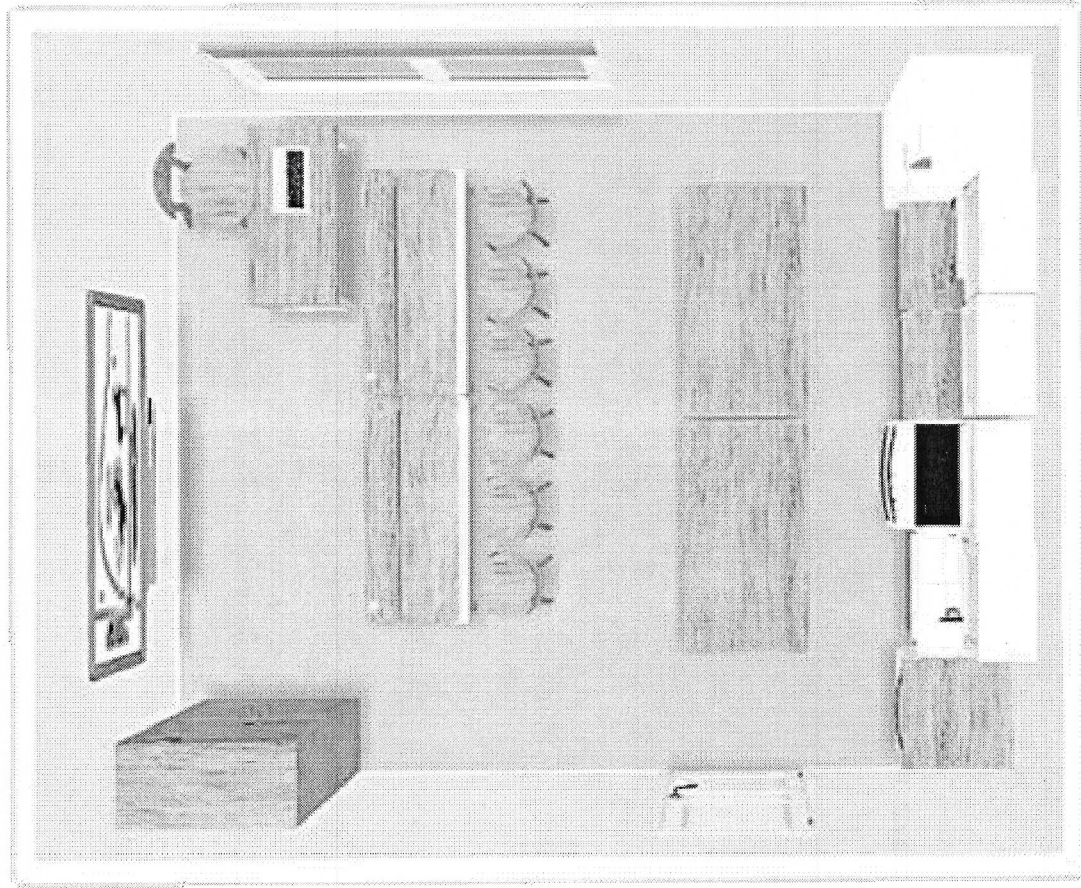




Доброшкола

Всё получится!

3D МОДЕЛЬ КАБИНЕТА



Оборудование кабинета поварское дело

№ п,п	Наименование оборудования (Поварское дело).	Номер	Колич ество
1	Набор посуды для приготовления с крышкой (сковорода, кастрюли).	1101060270	1
2	Набор столовых приборов	285	2
3	Кухонный гарнитур (напольные и навесные ящики для хранения).	1101060267	1
4	Стол производственный	1101060268	1
5	Стол производственный	1101060282	1
6	Электрическая плита	1101040293	1
7	Микроволновая печь	317	1
8	Электрическая мясорубка	1101040350	1
9	Кухонный комбайн	318	1
10	Тостер	319	1
11	Электрический чайник	320	1
12	Мультиварка	1101040310	1
13	Соковыжималка	293	1
14	хоподильник	1101040342	1
15	Посудомоечная машина	1101040343	1
16	Нескользящая миска для смешивания продуктов		3
17	Нескользящий коврик для посуды		2
18	Нож дозатор		3
19	Сахарница дозатор		1
20	Весы кухонные		1
21	Нескользящая разделочная доска		4
22	Раковина		1

24	Таймер кухонный		1
25			

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика	Количество
1.	Микроволновая печь	Назначение-предназначена для быстрого приготовления или быстрого подогрева пищи, размораживания продуктов. Вид микроволновой печи-отдельностоящая. Объем -/ 17 и < 20 литров. Максимальная мощность микроволн -700-800 Вт. Открывание дверцы-кнопка. Вид управления-поворотный механизм или кнопки. Автоматическая разморозка-наличие. Автоматические программы приготовления-наличие. Функция отложенного старта-наличие. Дисплей-наличие.	1 шт.
2.	Электрическая мясорубка	Назначение -устройство, использующееся для переработки продуктов питания — мяса и других, посредством их измельчения. Тип системы измельчения-энтерпрайз. Мощность -> 2 и 3 кВт. Производительность-к 200 и < 300 кг/ч. Скорость вращения -190-240 об/мин. Количество скоростей от 1-3. Наличие режима реверса-наличие. Защита двигателя от перегрузки-наличие. Материал корпуса-металл или пластик. Материал лотка-металл или пластик.	1 шт.
3.	Кухонный комбайн	Назначение -для резки овощей, приготовления фарша. Мощность-800-1000 Вт. Емкость чаши от 1,5-3,2 литра. Материал чаши-пластик. Блендер-наличие. Материал чаши блендера-пластик. Количество скоростей от 2-5 штук. Импульсивный режим-наличие. Соковыжималка для цитрусовых-наличие. Количество насадок от 5-7 штук. Отсек для хранения сетевого шнура-наличие. Прорезиненные ножи-наличие.	1 шт.
4.	Тостер	Назначение -для приготовления тостов разной степени прожарки как из свежего, так и из замороженного хлеба. Мощность -750-1000 Вт. Количество отсеков -2. Количество режимов зажарки—от 5-7 режимов. Режим размораживания-наличие. Подогрев выпечки —наличие.	1 шт.
5.	Чайник	Назначение —для кипячения воды. Материю —нержавеющая сталь. Мощность-> 1500 и 2000 Вт. Объем-к 1.5 и < 2 л. Фильтр в носике-наличие. Длина шнура 70 см. Автоматическое отключение —наличие. Шкала уровня воды-наличие. Защита от включения без воды —наличие. Отсек для хранения шнура-наличие.	1 шт.
6.	Соковыжималка	Назначение - устройство для выжимания сока из фруктов, ягод и овощей. Тип — центробежная. Материал корпуса-пластик. Мощность 500-1000 Вт. Стакан для сока —наличие. Противокапельная система — наличие. Автоматический выброс мякоти — наличие. Материал сетки — металл. Ширина горловины 50-75 мм.	1 шт.
7.	Холодильник Бирюса (Россия)	Назначение - предназначен для охлаждения и хранения в охлажденном состоянии готовых блюд, полуфабрикатов и скоропортящихся продуктов. Вид холодильника по способу установки-отдельно стоящий. Наличие морозильной камеры-да. Общий объем холодильника - > 200 и 300 л. Наличие компрессоров-1. Количество камер-2 шт. Расположение морозильной камеры-снизу. Объем холодильной камеры -125-200 л. Объем морозильной камеры -75-80 л. Инверторный тип холодильников —нет. Наличие дисплея-нет.	1 шт.
8.	Посудомоечная машина Leraп (Китай)	Назначение- для мытья столовой и кухонной посуды. Вид —отдельно стоящая. Ширина посудомоечной машины < 45 см. Тип —узкая. Тип управления- электро-механическое. Класс мойки-А. Класс сушки-А.	1 шт.

		Класс энергопотребления-А. Тип суши- конденсационная. Максимальная потребляемая мощность-2000 Вт.	
9.	Таймер кухонный Китай	Назначение - регулирование времени для приготовления пищи. Тип-электронный. Материал корпуса-пластик. Магнитное крепление-наличие.	1 шт.
10	Плита	Для приготовления пищи. Тип-электрическая. Конфорки- 4 штуки. Материал конфорок - стеклокерамические. Объем духового шкафа -40-60 литров.	1 шт.
11.	Нескользящая миска для смешивания Продуктов	Миска для смешивания продуктов. Материал - нержавеющая сталь. Дно покрыто силиконом. Внутренняя поверхность - зеркальная. Наружная поверхность - комбинированная полировка. Диаметр-20 см. Объем три литра.	2 шт.
12.	Нож-дозатор	Для нарезания продуктов одинаковыми ровными ломтиками. Лезвие-высококачественная сталь. Длина лезвия 19- 22 см. Ширина лезвия-2,3-2,5 см.	3 шт
13.	Набор столовых приборов	Назначение - для приема пищи. Материал-нержавеющая сталь. Нож- 6 штук. Ложка столовая-6 штук. Вилка-6 битук. Ложка чайная-6 штук.	2 шт
14.	Нескользящий коврик для посуды	Силикон из которого изготовлена подставка выдерживает температуры до 200 град. имеет желоб для слива воды, бортик по периметру коврика не даст вытечь, без надобности, скопившейся жидкости. При ненадобности его можно свернуть, зафиксировав на силиконовый Дамочек и убрать, он займет минимум места. Коврик имеет размер 47х20 см.,	2 шт
15.	Сахарница-дозатор	Сахарница с дозатором. Диаметр: 6,5 см. Высота: 16 см. Объем: 200 мл. Материал: стекло, нержавеющая сталь, пластик	1 шт.
16.	Весы кухонные	электронные кухонные весы измерение объема жидкости, тарокомпенсация платформа для взвешивания нагрузка до 8кг, точность измерения 1 г, автовыключение, ,стеклянная платформа.	1 шт
17.	Набор посуды для приготовления с крышками (Сковороды, кастрюли)	Набор посуда с трехслойным мраморным покрытием Edenberg EB-5647 состоит из 10 предметов - три кастрюли, ковш, сковорода .Стекланные закаленные крышки с пароотводом. На крышках ободок из нержавеющей стали. Вся посуда изготовлена из высококачественного литого алюминий, 3-х мраморное антипригарное покрытие обеспечивая прочность посуды. Служит долго, не боится механических воздействий, более устойчив к повреждениям и царапинам, в том числе превосходит по характеристикам даже керамическиепокрытия. Посуду можно мыть в посудомоечной маши не.	1 шт.
18.	Нескользящая разделочная доска	Доска разделочная противоскользящая гибкая Длина, 33х23 см	4 шт.
19.	Раковина	Для мытья посуды. Материал-нержавеющая сталь. Тип монтажа - над столешницей. Форма мойки - чаша с одним крылом. Длина мойки 600 мм, глубина мойки-150 мм, ширина мойки-600 мм. Отверстие под смеситель-1 штука.	1 шт.

20.	Кухонный гарнитур (напольные и навесные ящики для хранения)	На фасаде шкафа под сушку выполнена УФ-печать. Толщина столешницы 26 мм. Торцевые части столешницы закрашены кромкой меламина. При монтаже кухни рекомендуем приобретать отдельно торцевые планки на столешницу. Опоры пластиковые высотой 100 мм. Рекомендуется установка накладной мойки шириной 600 мм (в комплект не входит). Кухня комплектуется сушкой на 600 мм. Габаритные размеры кухни: 2000 x 2155 x 600 мм (по столешнице). Глубина навесных шкафов: 285 мм. Глубина напольных тумб: 445 мм Навесных ящиков-4, напольных ящиков-3.	1 шт.
21.	Стол производственный	Каркас стола сварной из нержавеющей трубы 40x40мм, столешница - из бука. Высота-870мм, Ширина-700мм, Длина-1 500мм, толщина столешницы-40мм.	2 шт.
22.	Мультиварка	Назначение - предназначена для приготовления блюд в автоматическом или полуавтоматическом режиме- Мощность -1000-1500 Вт. Объем чаши — 5 литров. Вид управления — кнопки. Дисплей — наличие. Антипригарное покрытие чаши — наличие. Материал чаши — керамика. Режим подогрева-наличие. Поддержание температуры-наличие. Таймер отсрочка старта-наличие. Число программ -15-33 шт.	1 шт.
23	Сетевой фильтр	Удлинитель предназначен для широкого спектра бытовой и электронной техники для дома и дачи, включая чайники , электронагреватели , холодильники , телевизоры , мультиварки , стиральные машины , ноутбук , ПК , компьютер , игровые приставки (Xbox, PS) , телефон , и т.д. (рекомендуется перед приобретением посчитать потребляемую мощность всех подключаемых устройств. Важно чтобы она не превышала заявленные значения в 2.2кВт).	1 шт.

Согласовано:

Председатель ПК

С.В. Ордина

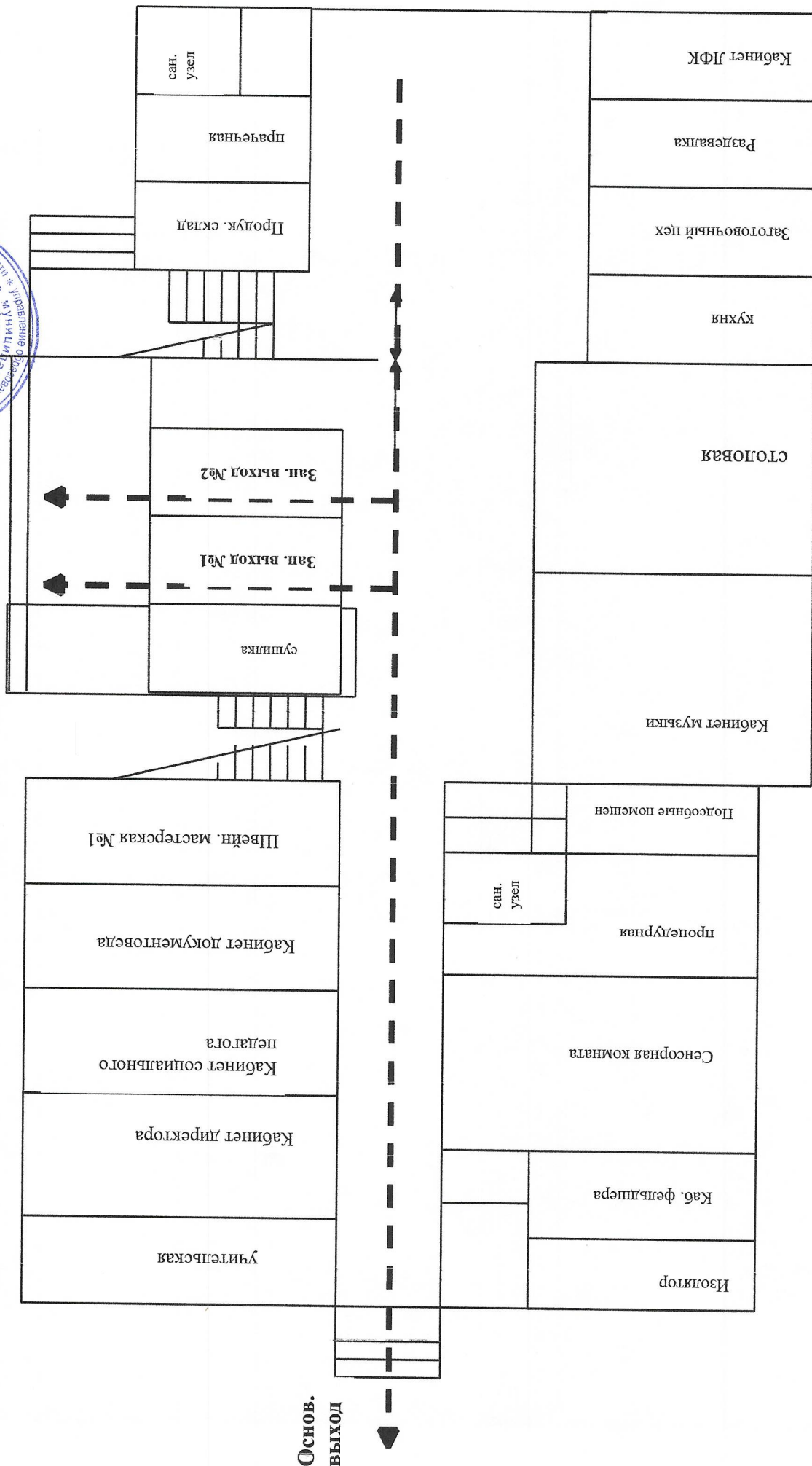
Утверждаю:

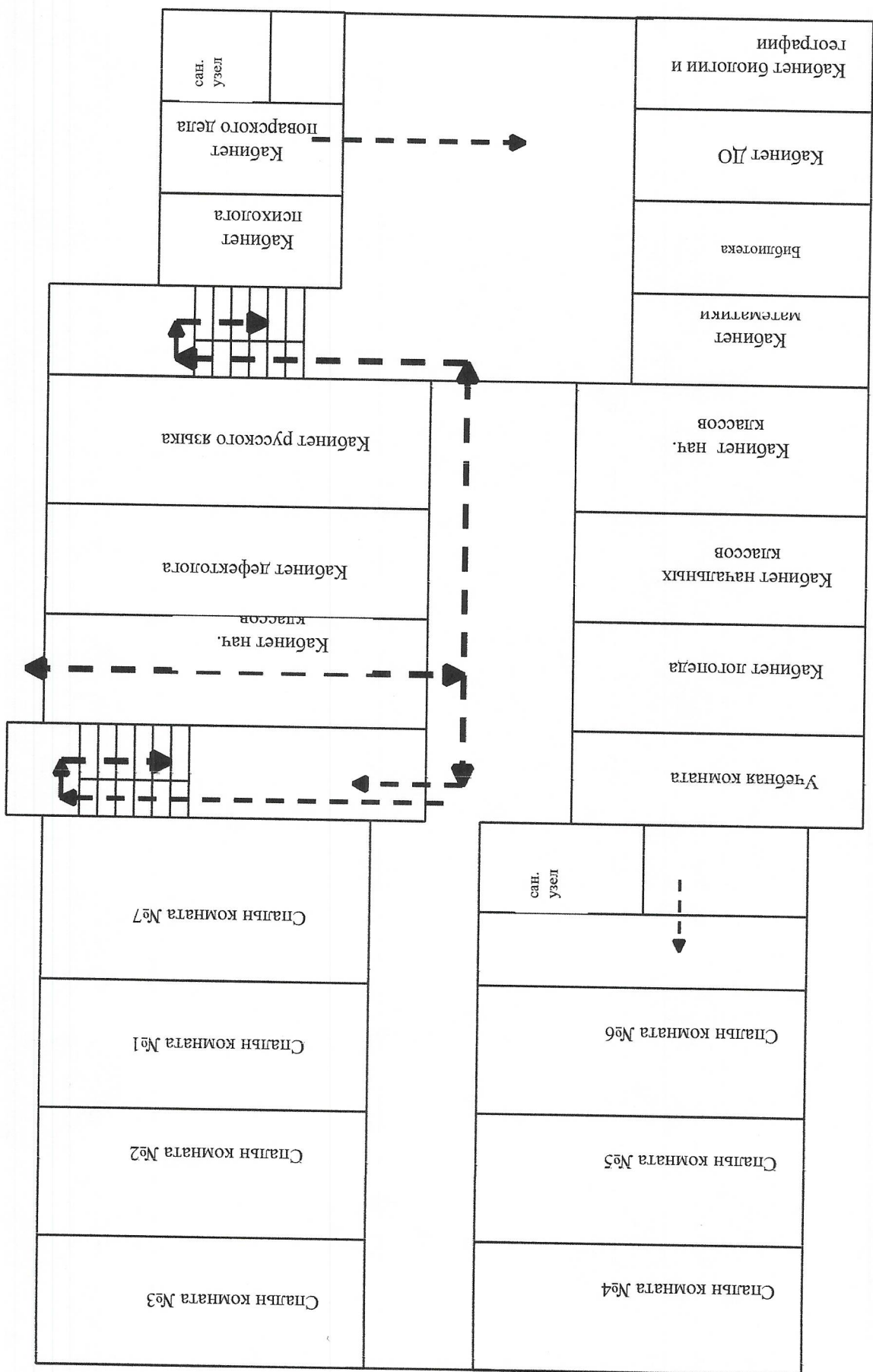
Директор школы Т.Н. Бубнова

МБОУ «Кичменгско - Городецкая СКОШ»

План – схема эвакуации из кабинета повара

I этаж





Нормы освещенности, температуры , влажности. Режим проветривания.

Освещенность

В учебных кабинетах, аудиториях, лабораториях уровни освещенности должны соответствовать следующим нормам: на рабочих столах - 300 - 500 лк, в кабинете информатики на столах - 300 - 500 лк, на классной доске 300 - 500 лк.

Температура

В учебных кабинетах температура воздуха должна быть 18-20°C.

Влажность

В помещениях общеобразовательных организаций относительная влажность воздуха должна составлять 40 - 60%, скорость движения воздуха не более 0,1 м/сек.

Длительность сквозного проветривания учебных помещений в зависимости от температуры наружного воздуха

Наружная температура, °C	Длительность проветривания помещения, мин.	
	в малые перемены	в большие перемены и между сменами
От +10 до +6	4-10	25-35
От +5 до 0	3-7	20-30
От 0 до -5	2-5	15-25
От -5 до -10	1-3	10-15
Ниже -10	1-1,5	5-10



Утверждаю: _____
Директор МБОУ "Кичменгско -
Городецкая СКШИ" — Т.Н.Бубнова

МБОУ "Кичменгско - Городецкая СКШИ"

Инструкция по охране труда при приготовлении пищи в кабинете кулинарии

1. Общие требования инструкции по охране труда при приготовлении пищи

- 1.1. Данная инструкция предназначена для учащихся и учителя при подготовке и в процессе самого приготовления блюд.
- 1.2. В кабинете технологии, на кухне необходимо быть очень осторожным, соблюдать требования данной инструкции и указания учителя технологии!
- 1.3. К работе на кухне допускаются учащиеся, которые прошли медицинский осмотр, инструктаж по охране труда о безопасных методах работы. Эти знания периодически проверяют, закрепляют.
- 1.4. Проведение инструктажа и проверка знаний по вопросам охраны труда производится в пределах учебной программы и оформляется соответственно в журналах инструктажа.
- 1.5. При проведении кулинарных работ возможно воздействие на учащихся следующих опасных и вредных факторов: ⌚ поражение электрическим током при неисправном электрооборудовании кабинета; ⌚ появление ожогов при неосторожном обращении с горячими предметами при приготовлении пищи; ⌚ порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним; ⌚ травмирование пальцев рук при неосторожной работе с мясорубкой и теркой; ⌚ ожоги горячей жидкостью или паром.
- 1.6. Выполнение требований данной инструкции по охране труда является обязательной для всех лиц, которые работают на кухне, в кабинете технологии, кабинете кулинарии.

1.7. При обнаружении неисправностей в электрооборудовании, сообщить учителю.

1.8. Не исправлять самим неисправности в электроприборах.

1.9. Не работать на неисправном электроприборе, электрооборудовании для приготовления пищи.

1.10. В процессе работы соблюдать правила санитарной гигиены: - соблюдать чистоту одежды, обуви; - содержать в чистоте технологическое оборудование; - употреблять пищу в специально отведённом для этого месте; - перед употреблением пищи вымыть руки с мылом.

1.11. При проведении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат или фартук, косынка, нарукавники.

1.12. В кабинете кулинарии должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.13. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю, который сообщает об этом администрации общеобразовательного учреждения. При неисправности оборудования, инструмента прекратить работу и сообщить об этом учителю.

1.14. Перед переходом на новый вид работ, использованием новых видов оборудования, механизмов, бытовых электроприборов и инструментов необходимо провести с учащимися инструктаж по технике безопасности с записью в соответствующем журнале.

1.15. Обучающиеся должны соблюдать порядок выполнения работы, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место, соблюдать правила поведения учащихся.

1.16. В случае нарушения кем-либо из учащихся техники безопасности со всеми учащимися необходимо провести внеплановый инструктаж по технике безопасности с его регистрацией в соответствующем журнале.

2. Требования безопасности для учащихся перед приготовлением пищи.

2.1. Наденьте спецодежду, застегните на все пуговицы, волосы спрячьте под головной убор (косынку).

2.2. Освободить рабочее место от посторонних предметов.

2.3. Проверить исправность электроприборов.

2.4. Вымыть руки с мылом.

2.5. Инструменты располагайте на столе так, чтобы предотвратить их падение.

2.6. Не загромождайте проходы между столами посторонними предметами.

3. Требования безопасности во время приготовления пищи в кабинете технологии.

3.1. Внимательно и чётко выполняйте указания учителя.

3.2. При ручной обработке с ножом применяйте следующие правила: - при работе с ножом держать ножи лезвием от себя; - при нарезке пальцы держать на расстоянии от лезвия ножа; - передавать нож друг другу только ручкой от себя; - консервные банки открывать специальным ключом; - соблюдать осторожность при работе с ручными тёрками; - нарезку пищевых продуктов производить на разделочной доске.

3.3. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.

3.4. Сырые и вареные овощи, хлеб, рыбу, мясо нарезать острым ножом на разделочных досках соответствующей маркировки.

3.5. Овощи перед очисткой необходимо тщательно помыть; те, которые употребляют в пищу в сыром виде, дополнительно ополоснуть кипячёной водой.

4. Требования безопасности при работе с электроприборами в кабинете кулинарии.

4.1. Перед включением проверить исправность шнура.

4.2. Включать и выключать электроприборы необходимо держась за вилку сухими руками.

5. Требования безопасности при работе с горячей жидкостью и горячей посудой.

5.1. Кастрюли заполнять жидкостью не более $\frac{3}{4}$ их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту.

- 5.2. При закипании жидкости уменьшить огонь.
- 5.3. Крышку открывать, приподнимая от себя.
- 5.4. Засыпать продукты в кипящую жидкость осторожно.
- 5.5. При жарке осторожно класть продукты на разогретый жир и следить, чтобы не попали капли воды.
- 5.6. Пользоваться специальными лопатками.
- 5.7. Горячую посуду брать прихватками.
- 5.8. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником с деревянной ручкой.
- 5.9. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками.

6. Техника безопасности после окончания приготовления пищи

- 6.1. Выключить электроприборы.
- 6.2. Вымыть и убрать рабочие инструменты в отведённое для них место.
- 6.3. Убрать рабочее место.
- 6.4. Вымыть руки с мылом.
- 6.5. Снять спецодежду и положить ее в отведенное для этого место.
- 6.6. Сдать рабочее место учителю технологии.
- 6.7. Не выходить из кабинета кулинарии (кухни) без разрешения учителя технологии (обслуживающего труда).

7. Техника безопасности при аварийных ситуациях.

- 7.1. При выявлении неисправного оборудования, инструментов, а так же пожара, нарушений норм безопасности, аварии или травмы срочно сообщите об этом учителю. Не ликвидируйте неисправность электросети и электрооборудования самостоятельно.
- 7.2. Обязанности учителя при возникновении аварийных ситуаций: 3 ⌚ при возникновении пожара немедленно эвакуировать учащихся из здания, сообщить

о пожаре администрации учреждения и в ближайшую пожарную часть и приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения; при прорыве системы отопления удалить учащихся из кабинета, перекрыть задвижки в тепловом узле кабинета и вызвать слесаря-сантехника; <http://ohrana-tryda.com/node/51> ⌚ при получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом врачу и администрации школы, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение в сопровождении взрослого.

7.3. Учащийся должен: ⌚ при плохом самочувствии сообщить об этом учителю; ⌚ при возникновении нестандартной ситуации сохранять спокойствие и неукоснительно выполнять указания учителя.

Инструкция для обучающихся по технике безопасности в кабинете поварского дела

I. Общие требования безопасности

1. Соблюдение данной инструкции обязательно для всех учащихся, занимающихся в кабинете.
2. Спокойно, не торопясь, соблюдая дисциплину и порядок, входить и выходить из кабинета.
3. Не загромождать проходы сумками и портфелями.
4. Не включать электроосвещение и средства ТСО.
5. Не открывать форточки и окна.
6. Не передвигать учебные столы и стулья.
7. Не трогать руками электрические розетки.
8. Не приносить на занятия посторонние, ненужные предметы, чтобы не отвлекаться и не травмировать своих товарищей
9. Не садиться на трубы и радиаторы водяного отопления.

II. Требования безопасности перед началом занятий

1. Не открывать ключом дверь кабинета.
2. Входить в кабинет спокойно, не торопясь.
3. Подготовить своё рабочее место, учебные принадлежности.
4. Не менять рабочее место без разрешения учителя.
5. Дежурным учащимся протереть доску чистой, влажной тканью.

III. Требования безопасности во время занятий

1. Внимательно слушать объяснения и указания учителя.
2. Соблюдать порядок и дисциплину во время урока.
3. Не включать самостоятельно приборы ТСО.
4. Не переносить оборудование и ТСО .
5. Всю учебную работу выполнять после указания учителя.
6. Поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте.

IV. Требования безопасности в аварийных ситуациях

1. При возникновении аварийных ситуаций (пожар и т.д.), покинуть кабинет по указанию учителя в организованном порядке, без паники.
2. В случае травматизма обратитесь к учителю за помощью.
3. При плохом самочувствии или внезапном заболевании сообщите учителю.

V. Требования безопасности по окончании занятий

1. Приведите своё рабочее место в порядок.
2. Не покидайте рабочее место без разрешения учителя.
3. Обо всех недостатках, обнаруженных во время занятий, сообщите учителю.
3. Выходите из кабинета спокойно, не толкаясь, соблюдая дисциплину.

Заместитель директора по УВР: _____ / _____ /

Заведующий учебным кабинетом: _____ / _____ /

Инструкции по оказанию первой помощи при несчастных случаях.

1. При переломах:

- а) уменьшить подвижность отломков в месте перелома - наложить шину;
- б) при открытых переломах - остановить кровотечение, наложить стерильную повязку, шину;
- в) при переломе позвоночника - транспортировка на животе с подложенным на грудь валиком.

2. При поражении электрическим током:

- а) немедленно прекратить действие электрического тока, выключив рубильник и сняв провода с пострадавшего сухой тряпкой. Оказывающий помощь должен обезопасить себя, обернув руки сухой тканью, встав на сухую доску или толстую резину;
- б) на место ожога наложить сухую повязку;
- в) дать тёплое питьё;
- г) при расстройстве или остановке дыхания пострадавшему проводить искусственное дыхание.

3. При вывихах:

- а) наложить холодный компресс;
- б) сделать тугую повязку.

4. При обмороке:

- а) уложить пострадавшего на спину с несколько запрокинутой назад головой и приподнятыми нижними конечностями;
- б) обеспечить доступ свежего воздуха;
- в) расстегнуть воротник, пояс, одежду;
- г) дать понюхать нашатырный спирт;
- д) когда больной придёт в сознание, дать горячее питьё. **5.**

Термические ожоги:

- а) потушить пламя, накинув на пострадавшего одеяло, ковёр и т.д., плотно прижав его к телу;
- б) разрезать одежду;
- в) поместить обожженную поверхность под струю холодной воды; г) провести обработку обожженной поверхности - компресс из салфеток, смоченных спиртом, водкой и т.п.

6. Кровотечение из носа:

- а) доступ свежего воздуха;
- б) запрокинуть голову;
- в) холод на область переносицы;
- г) введение в ноздрю ваты, смоченной раствором перекиси водорода.

7. Кровотечения при ранениях:

- а) придать повреждённой конечности приподнятое положение; б) наложить давящую повязку;
- в) при кровотечении из крупной артерии - предварительно придавить артерию пальцем выше места ранения;
- г) наложить жгут.

8. Отравления:

- а) дать выпить несколько стаканов слабого раствора марганцовки; б) вызвать искусственную рвоту;
- в) дать слабительное;
- г) обложить грелками, дать горячий чай. 9.

Сотрясение головного мозга:

- а) уложить на спину с приподнятой на подушке головой;
- б) на голову положить пузырь со льдом.

Занятость кабинета поварское дело.

	<i>Понедельник</i>	<i>Вторник</i>	<i>Среда</i>	<i>Четверг</i>	<i>Пятница</i>
1 урок 8.30-9.10	Индивидуальное обучение	Индивидуальное обучение	Индивидуальное обучение	Индивидуальное обучение	Индивидуальное обучение
2 урок 9.20-10.00	Индивидуальное обучение	Индивидуальное обучение	Индивидуальное обучение	Индивидуальное обучение	Индивидуальное обучение
3 урок 10.20-11.00	Индивидуальное обучение	Индивидуальное обучение	Поварское дело 5 класс	Индивидуальное обучение	Индивидуальное обучение
4 урок 11.20-12.00	Индивидуальное обучение	Индивидуальное обучение	Поварское дело 5 класс	Индивидуальное обучение	Поварское дело 5 класс
5 урок 12.10-12.50	Индивидуальное обучение	Поварское дело 5 класс	Индивидуальное обучение	Индивидуальное обучение	Поварское дело 5 класс
6 урок 13.05-13.45	Индивидуальное обучение	Поварское дело 5 класс	Индивидуальное обучение	Индивидуальное обучение	Индивидуальное обучение
7 урок 14.00-14.40	Индивидуальное обучение	Индивидуальное обучение	Индивидуальное обучение	Индивидуальное обучение	Индивидуальное обучение

**График использования оборудования,
поставленного в рамках мероприятия федерального проекта «Современная школа»
национального проекта «Образование» мероприятия «Доброшкола»
в кабинете поварское дело
МБОУ «Кичменгско-Городецкая СКШИ»
в 2024-2025 учебном году**

№	класс	Урок, внеурочное занятие, коррекционно-развивающее занятие, занятие ДО
Понедельник		
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
Вторник		
1		
2		
3		
4		
5	5 класс	Поварское дело
6	5 класс	Поварское дело
7	7 класс	Внеурочное занятие «Кулинарные фантазии»
Среда		
1		
2		
3	5 класс	Поварское дело
4	5 класс	Поварское дело
5		
6		
7		
Четверг		
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
Пятница		
1		
2		
3		
4	5 класс	Поварское дело
5	5 класс	Поварское дело
6		