

Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
Мукшинская средняя  
общеобразовательная школа

Мукши шор ёзо школа  
муниципал коньдэтэн возиськись  
огъядышетонъя ужьюрт

---

427102, Удмуртская Республика, Якшур-Бодьинский район, д. Мукши, ул. Советская, 9.  
тел. (34162) 4-71-61 E-mail: mukshi-shkola@yandex.ru

---

№ 61 от 26.04.2024 г.

Начальнику Управления  
Федеральной службы по надзору в  
сфере защите прав потребителей и  
благополучия человека по Удмуртской  
Республике  
Н.С. Матюшиной

Во исполнение предписания об устранении выявленных нарушений обязательных требований от 07.03.2024 г. № 527 Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением Мукшинской средней общеобразовательной школой (МБОУ Мукшинская СОШ) проведены следующие мероприятия:

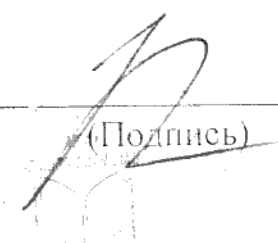
1. Обеспечено исполнение п.2.4.3. СП 2.4.3648-20, раздела VI, таблицы 6.2 СанПиН 1.2.3685-21, в учебных классах 1, 2, 3 и 4 установлена мебель необходимого размера в соответствии с ростом детей, обеспечена цветовая маркировка в соответствии с ростовой группой детей. Часть столов, стульев отрегулированы по высоте, часть имущества поступила по акту передачи имущества от 25.04.2024 г. с МБОУ «Большеошворцинская СОШ» (акт передачи имущества прилагается на 1 листе).
2. Расписание занятий для обучающихся 1-4 класса, 5-11 класса приведено в соответствие с п. 2.10.3, п. 3.4.16 СП 2.4.3648-20, табл.6.6 СанПиН 1.2.3685-21, продолжительность дневной суммарной образовательной нагрузки, распределение учебной нагрузки, в том числе с учетом динамики умственной работоспособности

обучающихся (Расписание уроков и учебная нагрузка прилагается на 6 листах).

3. В соответствии п. 8.1.2. приложения № 9, таблицы № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 разработаю двухнедельное меню, фактическое меню для детей возрастной категории 12 лет и старше приведено в соответствие с гигиеническими требованиями. Суммарный объем блюд обедов обеспечен не менее 800 гр.

Приложение: 1. Акт передачи имущества на 1 листе.  
2. Расписание уроков и учебная нагрузка на 6-ти листах.  
3. Двухнедельное утвержденное меню на 4-х листах.

Директор \_\_\_\_\_

  
(Подпись)

Вахрушев И.В.  
(ФИО)

Исп. Вахрушев И.В.  
89042768180

АКТ № 1  
передачи имущества

д. Мукши

«25» апреля 2024 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Мукшинская средняя общеобразовательная школа (МБОУ Мукшинская СОШ), именуемое в дальнейшем «Получатель», в лице директора Вахрушева Игоря Витальевича, действующего на основании Устава, оформило настоящий акт о нижеследующем:

1. Передающая сторона – Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Большеошворцинская средняя общеобразовательная школа им. Ф.А. Пушиной», в лице директора Пономарева Юрия Леонидовича, действующего на основании Устава передал имущество МБОУ Мукшинская СОШ:

Наименование Товара	Единица измерения Товара	Количество	Цена за единицу Товара, руб.
Стол ученический регулируемый, 2-х местный	шт.	10	Безвозмездно
Стул ученический, регулируемый	шт.	20	Безвозмездно

2. Получатель претензий к Товару имеет/не имеет (*нужное подчеркнуть*). Передается на безвозмездной основе в пределах образовательных учреждений Управления народного образования Якпур-Бодьинского района.

**ПОЛУЧАТЕЛЬ:**

Директор  
(должность)  
Вахрушев И.В.  
(подпись, фамилия и инициалы)  
«25» апреля 2024 г.  
М.П.

**ПЕРЕДАЮЩАЯ СТОРОНА:**

Директор  
(должность)  
Пonomarev Ю.Л.  
(подпись, фамилия и инициалы)  
«25» апреля 2024 г.

М.П.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ООО «Профессионал-1»



И. А. Бессонов

СОГЛАСОВАНО  
Директор



В. В. Кузнецов

**Менюготавливаемых блюд  
для организации питания учащихся 11 и старше лет  
на 2023-24 учебный год  
(весна-лето)**

Уверенное  
директор ООО  
Приложение 2 к  
№ 1

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион:  
Меню 2-х  
недельное 5-  
ти дн (2023-  
2024 уч.год)

День: понедельник

Сезон: весна-лето

Неделя: 1

Возраст: 12 и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минераль Са	
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
<b>Обед</b>												
	горошек консервированный порционно г/п	80	2.4	0.4	5.84	46.4	0.04	14.68			16.46	1
134	Суп крестьянский с крупой	200	2.08	4.24	11.44	92.8	0.07	16.05	0.02		34.46	5
97	Макаронные изделия отварные	200	7	8.2	47	294	0.03		0.04		4.72	1
75	Котлета «Геркулес» с соусом	100	11.57	14.2	11.66	193.01	0.15	0.93			36.78	2
300	Чай с сахаром	200	0.2		14	56		0.1			5.25	
	Хлеб пшеничный	30	2.28	0.24	14.76	70.32	0.03				6	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1.68		14.82	69.9	0.03				6	
<b>Итого за Обед</b>			<b>27.21</b>	<b>27.28</b>	<b>119.52</b>	<b>822.43</b>	<b>0.35</b>	<b>31.76</b>	<b>0.06</b>		<b>109.67</b>	<b>3</b>

### Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион:  
Меню 2-х  
недельное 5-  
ти дн (2023-  
2024 уч.год)

День: вторник

Сезон: весна-лето

Неделя: 1

Возраст: 12 и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минераль Са	
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
<b>Обед</b>												
21	Салат из свеклы с р/маслом	80	1.16	6.75	6.96	92	0.01	4.06	0.01		28.82	2
41	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1.6	3.44	8	123.4	0.04	14.02	0.63		37.79	3
204	Ваша пшениная вязкая (гарнир)	200	7.45	8.68	33.6	223.48	0.07				11.67	
437	Гуляш из курицы	50/50	12.7	18.05	23.9	211	0.14	9.2	0.4		28.35	3
300	Чай с сахаром	200	0.2		14	56		0.1			5.25	
	Хлеб пшеничный	30	2.28	0.24	14.76	70.32	0.03				6	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1.68		14.82	69.9	0.03				6	
<b>Итого за Обед</b>			<b>27.07</b>	<b>37.16</b>	<b>116.04</b>	<b>846.1</b>	<b>0.32</b>	<b>27.38</b>	<b>1.04</b>		<b>123.88</b>	<b>4</b>

### Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион:  
Меню 2-х  
недельное 5-  
ти дн (2023-  
2024 уч.год)

День: среда

Сезон: весна-лето

Неделя: 1

Возраст: 12 и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минераль Са	
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
<b>Обед</b>												
47	Салат из квашенной капусты с растительным маслом	80	1.37	4	6.77	68.56	0.01	9.07	0.33		19.91	1
60	Суп картофельный с клецками	200	2.68	2.68	29.7	99.8	0.04	0.59	0.4		36	
89	рис отварной рассыпчатый	200	4.47	6.64	38.56	234.15	0.03		0.03		1.17	5

34	Рыба, тушеная в томате с овощами	100	24.8	16.6	6.1	224.92	0.03				40.5
301	Чай с сахаром	200	0.2		14	56		0.1			5.25
	Хлеб пшеничный	30	2.28	0.24	14.76	70.32	0.03				6
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1.68		14.82	69.9	0.03				6
<b>Итого за Обед</b>			<b>37.48</b>	<b>30.16</b>	<b>124.71</b>	<b>823.65</b>	<b>0.17</b>	<b>9.76</b>	<b>0.76</b>		<b>114.83</b>

Приложение 2 к 1

ООО  
Профессионал  
1

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион:  
Меню 2-х  
недельное 5-  
ти дн (2023-  
2024 уч.год)

День: четверг

Сезон: весна-лето

Неделя: 1

Возраст: 12 и старше

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минералы
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>Обед</b>											
3	Салат Картофельный	80	7.2	9.85	20.04	144.54	0.04	6.75	0.01		10.47
39	Борщ с капустой и картофелем	200	1.6	4.16	10.48	84.8	0.06	19.31	0.2		43.42
78	Каша гречневая вязкая (гарнир)	200	7.2	4.44	34.2	207.4	0.11				12.28
74	Колобки мясо-картофельные с соусом	50/50	8.9	20.3	8.9	191.7	0.06	1.88	0.06		67.96
301	Чай с сахаром	200	0.2		14	56		0.1			5.25
	Хлеб пшеничный	30	2.28	0.24	14.76	70.32	0.03				6
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1.68		14.82	69.9	0.03				6
<b>Итого за Обед</b>			<b>29.06</b>	<b>38.99</b>	<b>117.2</b>	<b>824.66</b>	<b>0.33</b>	<b>28.04</b>	<b>0.27</b>		<b>151.38</b>

Приложение 2 к 1

ООО  
Профессионал  
1

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион:  
Меню 2-х  
недельное 5-  
ти дн (2023-  
2024 уч.год)

День: пятница

Сезон: весна-лето

Неделя: 1

Возраст: 12 и старше

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минералы
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>Обед</b>											
1037	Огурцы консервированные без уксуса порционно	80	0.64	0.08	1.36	10.4	0.01	3			13.8
133	Рассольник ленинградский	200	1.68	4.1	13.28	96.6	0.08	4.23	0.07		37.91
203	Рагу из овощей с мясом	300	22.3	28.49	48.98	479.43	0.25	46.02	0.1		71.93
154	Комлот из сухофруктов	200	0.42	0.02	26.84	102.5	0.02	0.73			3.48
	Хлеб пшеничный	30	2.28	0.24	14.76	70.32	0.03				6
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1.68		14.82	69.9	0.03				6
<b>Итого за Обед</b>			<b>29</b>	<b>32.93</b>	<b>120.04</b>	<b>829.15</b>	<b>0.42</b>	<b>53.98</b>	<b>0.17</b>		<b>139.12</b>

Приложение 2 к 1

ООО  
Профессионал  
1

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион:  
Меню 2-х  
недельное 5-  
ти дн (2023-  
2024 уч.год)

День: понедельник

Сезон: весна-лето

Неделя: 2

Возраст: 12 и старше

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минералы
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

## Обед

П1	Мкра кабачковая г/п	80	1	5,6	6,93	76	0,04	14,68		16,46	1
46	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,6	2	23,76	96	0,1	13,12	0,02	20,82	5
241	Паста пшеничная вязкая (гарнир)	200	8,24	5,65	32,73	203,96	0,15		0,05	17,93	8
74	Котлета Домская с соусом	100	11,22	20,44	3,66	252,66	0,09	1	0,05	28,96	10
311	Чай с сахаром	200	0,2		14	56		0,1		5,25	11
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03			6	12
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68		14,82	69,9	0,03			6	13
Итого за Обед			27,22	33,93	110,66	824,84	0,44	28,9	0,12	101,42	30

Приложение 2 к 1

ООО

Профессионал

1

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион:

Меню 2-х  
недельное 5-  
ти дн (2023-  
2024 уч.год)

День: вторник

Сезон: весна-лето

Неделя: 2

Возраст: 12 и старше

№	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минералы
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Обед											
1007	Огурцы консервированные без уксуса порционно	80	0,64	0,08	1,36	10,4	0,01	3			13,8
61	Уха со взбитым яйцом с рыбой	200	10,8	2,88	10	105,6	0,08	12,8	0,04		22,59
321	Суп из курицы	300	25,08	29,25	53,98	511,36	0,06	3,41	0,01		26,25
511	Чай с сахаром	200	0,2		14	56		0,1			5,25
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03				6
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68		14,82	69,9	0,03				6
Итого за Обед			40,68	32,45	108,92	823,58	0,21	19,31	0,05		79,89

Приложение 2 к 1

ООО

Профессионал

1

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рацион:

Меню 2-х  
недельное 5-  
ти дн (2023-  
2024 уч.год)

День: среда

Сезон: весна-лето

Неделя: 2

Возраст: 12 и старше

№	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минералы
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Обед											
1009	Винегрет овощной	80	1,25	8,15	5,36	103,36	0,04	5,25			13,06
47	Суп картофельный с бобовыми	200	4,96	4,08	17,84	103,6	0,07	9,44	0,03		19,72
251	Картофельное пюре	200	4,08	6,4	27,25	198	0,07	2,85	0,06		25,81
508	Котлета рыбная Нептун с соусом	100	15,22	13,65	33,34	224,34	0,04	1,02	0,12		27,95
311	Чай с сахаром	200	0,2		14	56		0,1			5,25
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03				6
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68		14,82	69,9	0,03				6
Итого за Обед			29,67	32,52	127,37	826,52	0,28	18,66	0,21		103,79

Приложение 2 к 1

ООО

Профессионал

1

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рацион:

Меню 2-х  
недельное 5-  
ти дн (2023-  
2024 уч.год)

День: четверг

Сезон: весна-лето

Неделя: 2

Возраст: 12 и старше

№	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минералы
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Ca
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
<b>Обед</b>												
25	Салат Столный	80	1.12	2.34	7.28	71.76	0.07	7.61	0.01		12.23	1
100	Рассольник ленинградский	200	1.68	4.1	13.28	96.6	0.08	4.23	0.07		37.91	7
97	Макаронные изделия отварные	200	7	8.2	47	294	0.03		0.04		4.72	1
81	Фрикадельки Петушок с соусом	100	11.82	11.54	42.83	164.57	0.07	1.33	53.34		20.52	1
301	Чай с сахаром	200	0.2		14	56		0.1			5.25	1
	Хлеб пшеничный	30	2.28	0.24	14.76	70.32	0.03				6	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1.68		14.82	69.9	0.03				6	
<b>Итого за Обед</b>			<b>25.78</b>	<b>26.42</b>	<b>153.97</b>	<b>803.15</b>	<b>0.31</b>	<b>13.27</b>	<b>53.46</b>		<b>92.63</b>	<b>21</b>

Приложение 2 к 1

ООО  
Профессионал  
1

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 11)

Рацион:  
Меню 2-х  
недельное 5-  
ти дни (2023-  
2024 уч.год)

День: пятница

Сезон: весна-лето

Неделя: 2

Возраст: 12 и старше

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минераль	
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
<b>Обед</b>												
47	Салат из квашеной капусты с растительным маслом	80	1.37	4	6.77	68.56	0.01	9.07	0.33		19.91	1
103	Суп крестьянский с крупой перловой	200	1.64	2.57	10.66	72.06	0.04	3.91	0.03		29.07	5
7010	Чарков по-домашнему	300	29.88	31.48	63.69	464.36	0.33	42.71	0.1		46.61	3
287	Валиток из шиповника	200	0.68	0.28	18.97	81.13		55			7	
	Хлеб пшеничный	30	2.28	0.24	14.76	70.32	0.03				6	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1.68		14.82	69.9	0.03				6	
<b>Итого за Обед</b>			<b>37.53</b>	<b>38.57</b>	<b>129.67</b>	<b>826.33</b>	<b>0.44</b>	<b>110.69</b>	<b>0.46</b>		<b>114.59</b>	<b>4</b>

»



Утверждаю

Директор МБОУ Мужнинская СОШ

И.В. Вахрушев

Расписание уроков обучающихся 1-4 класса

	1 класс	2 класс	3 класс	4 класс
	Разговоры о важном	Разговоры о важном	Разговоры о важном	Разговоры о важном
Понедельник	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Литературное чтение</li> <li>2. Математика</li> <li>3. Русский язык</li> <li>4. Физическая культура</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Литературное чтение</li> <li>2. Иностранный язык</li> <li>3. Русский язык</li> <li>4. Технология</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Литературное чтение</li> <li>2. Математика</li> <li>3. Русский язык</li> <li>4. Музыка</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Литературное чтение</li> <li>2. Математика</li> <li>3. Физическая культура</li> <li>4. Русский язык</li> </ol>
Вторник	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Окружающий мир</li> <li>2. Математика</li> <li>3. Русский язык</li> <li>4. Музыка</li> <li>5. Физическая культура</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Окружающий мир</li> <li>2. Математика</li> <li>3. Русский язык</li> <li>4. Родная литература</li> <li>5. Музыка</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Родная литература</li> <li>2. Математика</li> <li>3. Иностранный язык</li> <li>4. Русский язык</li> <li>5. Физическая культура</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Окружающий мир.</li> <li>2. Математика</li> <li>3. Русский язык</li> <li>4. Родной язык</li> <li>5. Технология</li> </ol>
Среда	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Литературное чтение</li> <li>2. Математика</li> <li>3. Русский язык</li> <li>4. Изобразительное искусство</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Литературное чтение</li> <li>2. Математика</li> <li>3. Иностранный язык</li> <li>4. Русский язык</li> <li>5. Физическая культура</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Литературное чтение</li> <li>2. Математика</li> <li>3. Русский язык</li> <li>4. Окружающий мир</li> <li>5. Изобразительное искусство</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Иностранный язык</li> <li>2. Математика</li> <li>3. Русский язык</li> <li>4. Родная литература</li> </ol> <p>Основы религиозных культур и светской этики</p>
Четверг	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Литературное чтение</li> <li>2. Окружающий мир</li> <li>3. Русский язык</li> <li>4. Технология</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Литературное чтение</li> <li>2. Русский язык</li> <li>3. Математика</li> <li>4. Окружающий мир</li> <li>5. Физическая культура</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Русский язык</li> <li>2. Иностранный язык</li> <li>3. Математика</li> <li>4. Литературное чтение</li> <li>5. Технология</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Русский язык</li> <li>2. Математика</li> <li>3. Физическая культура</li> <li>4. Музыка</li> <li>5. Окружающий мир</li> </ol>
Пятница	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Родной язык</li> <li>2. Русский язык</li> <li>3. Математика</li> <li>4. Физическая культура</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Родной язык</li> <li>2. Математика</li> <li>3. Русский язык</li> <li>4. Изобразительное искусство</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Родной язык</li> <li>2. Русский язык</li> <li>3. Физическая культура</li> <li>4. Окружающий мир</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Литературное чтение</li> <li>2. Русский язык</li> <li>3. Иностранный язык</li> <li>4. Изобразительное искусство</li> </ol>

*Ежедневное (недельное) расписание уроков (по баллам)/нагрузки*

	№ урока					1 класс	2 класс	3 класс	4 класс
	1	2	3	4	5				
Понедельник	1					5		5	
	2					8		8	
	3					7		7	
	4					1		3	
	5								
Нагрузка часов		21	21	23	21			21	
Вторник	1					6		5	
	2					8		8	
	3					7		7	
	4					3		7	
	5					1		1	
Нагрузка часов		4	4	4	4			4	
Среда	1					5		5	
	2					8		8	
	3					7		7	
	4					3		6	
	5							3	
Нагрузка часов		25	29	28	29			30	
Четверг	1					5		5	
	2					8		8	
	3					7		7	
	4					3		6	
	5							3	
Нагрузка часов		23	28	29	28			32	
Нагрузка часов		4	5	5	5			5	

Четверг	1					5		7	
	2					8		7	
	3					7		8	
	4					3		1	
	5							2	
Нагрузка часов		5	5	5	5			7	
Нагрузка часов		4	4	4	4			4	

		23	27	25	25
Нагрузка часов		4	5	5	5
Школа	1				3
	2		8	7	7
	3		7	1	7
	4		5	6	3
	5				
Нагрузка часов	21	25	21	22	
Недельная нагрузка учебных часов		4	4	4	4
		21	23	23	23

Расписание уроков обучающихся 5-11 классов

	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс	10 класс	11 класс
Понедельник	<p>Разговоры о важном</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Литература</li> <li>2. Математика</li> <li>3. Музыка</li> <li>4. Русский язык</li> <li>5. Технология</li> </ol>	<p>Разговоры о важном</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Биология</li> <li>2. Русский язык</li> <li>3. Математика</li> <li>4. История</li> <li>5. Физическая культура</li> </ol>	<p>Разговоры о важном</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Информатика</li> <li>2. Алгебра</li> <li>3. Русский язык</li> <li>4. География</li> <li>5. Физическая культура</li> <li>6. История</li> <li>7. Родной язык</li> </ol>	<p>Разговоры о важном</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Музыка</li> <li>2. Физика</li> <li>3. Иностранный язык</li> <li>4. Алгебра</li> <li>5. Русский язык</li> <li>6. Биология</li> </ol>	<p>Разговоры о важном</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Алгебра</li> <li>2. Физическая культура</li> <li>3. Физика</li> <li>4. Иностранный язык</li> <li>5. Литература</li> <li>6. Родной язык</li> </ol>	<p>Разговоры о важном</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обществознание</li> <li>2. Математика</li> <li>3. ОБЖ</li> <li>4. Физика</li> <li>5. Литература</li> <li>6. Физическая культура</li> </ol>	<p>Разговоры о важном</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Биология</li> <li>2. Физическая культура</li> <li>3. Физика</li> <li>4. Русский язык</li> <li>5. Математика</li> <li>6. Трудные вопросы истории</li> </ol>
Вторник	<p>История</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. История</li> <li>2. Родной язык</li> <li>3. Математика</li> <li>4. Иностранный язык</li> <li>5. География</li> <li>6. Литература</li> </ol>	<p>Литература</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Литература</li> <li>2. Математика</li> <li>3. Технология</li> <li>4. Русский язык</li> <li>5. Иностранный язык</li> <li>6. Родной язык</li> </ol>	<p>Литература</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Литература</li> <li>2. Иностранный язык</li> <li>3. Геометрия</li> <li>4. Русский язык</li> <li>5. Физика</li> <li>6. Технология</li> <li>7. Технология</li> </ol>	<p>Информатика</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Информатика</li> <li>2. Физика</li> <li>3. Химия</li> <li>4. Геометрия</li> <li>5. Основы безопасности жизнедеятельности</li> <li>6. Литература</li> <li>7. Родной язык</li> </ol>	<p>Геометрия</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Геометрия</li> <li>2. Химия</li> <li>3. Искусство</li> <li>4. Физика</li> <li>5. География</li> <li>6. Русский язык</li> </ol>	<p>Иностранный язык</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Иностранный язык</li> <li>2. Русский язык</li> <li>3. Математика</li> <li>4. История</li> <li>5. Вероятность и статистика</li> <li>6. Информатика</li> <li>7. Индивидуальный проект</li> </ol>	<p>Биология</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Биология</li> <li>2. Физическая культура</li> <li>3. Физика</li> <li>4. Русский язык</li> <li>5. Математика</li> <li>6. Трудные вопросы истории</li> </ol>
Среда	<p>Литература</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Литература</li> <li>2. Биология</li> <li>3. Математика</li> <li>4. Русский язык</li> <li>5. Иностранный язык</li> <li>6. Физическая культура</li> </ol>	<p>Искусство</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Искусство</li> <li>2. Русский язык</li> <li>3. Русский язык</li> <li>4. Математика</li> <li>5. Иностранный язык</li> <li>6. Обществознание</li> </ol>	<p>Обществознание</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обществознание</li> <li>2. Алгебра</li> <li>3. Русский язык</li> <li>4. Физическая культура</li> <li>5. Биология</li> <li>6. География</li> <li>7. Изобразительное искусство</li> </ol>	<p>История</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. История</li> <li>2. Русский язык</li> <li>3. История</li> <li>4. Алгебра</li> <li>5. Русский язык</li> <li>6. Биология</li> <li>7. Технология</li> </ol>	<p>Обществознание</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Алгебра</li> <li>2. Обществознание</li> <li>3. Химия</li> <li>4. Русский язык</li> <li>5. Физическая культура</li> <li>6. Иностранный язык</li> <li>7. История</li> </ol>	<p>Иностранный язык</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Иностранный язык</li> <li>2. Математика</li> <li>3. Физика</li> <li>4. Химия</li> <li>5. Литература</li> <li>6. Индивидуальный проект</li> <li>7. Физическая культура</li> </ol>	<p>Обществознание</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обществознание</li> <li>2. Математика</li> <li>3. Физика</li> <li>4. Химия</li> <li>5. Литература</li> <li>6. Индивидуальный проект</li> <li>7. Физическая культура</li> </ol>
Четверг	<p>Обществознание</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. История</li> <li>2. История</li> <li>3. Математика</li> <li>4. Русский язык</li> <li>5. Родной язык</li> <li>6. Технология</li> </ol>	<p>География</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. География</li> <li>2. Литература</li> <li>3. Русский язык</li> <li>4. Математика</li> <li>5. История</li> <li>6. Физическая культура</li> </ol>	<p>Литература</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Литература</li> <li>2. Геометрия</li> <li>3. Музыка</li> <li>4. Иностранный язык</li> <li>5. Физика</li> <li>6. История</li> <li>7. Родной язык</li> </ol>	<p>Обществознание</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. История</li> <li>2. История</li> <li>3. Физическая культура</li> <li>4. Алгебра</li> <li>5. Иностранный язык</li> <li>6. Русский язык</li> <li>7. Литература</li> </ol>	<p>Геометрия</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Геометрия</li> <li>2. Биология</li> <li>3. Физика</li> <li>4. Русский язык</li> <li>5. Литература</li> <li>6. Иностранный язык</li> </ol>	<p>Обществознание</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обществознание</li> <li>2. Химия</li> <li>3. Физика</li> <li>4. Математика</li> <li>5. Иностранный язык</li> <li>6. Физическая культура</li> <li>7. Россия - мои горизонты</li> </ol>	<p>Иностранный язык</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Иностранный язык</li> <li>2. Математика</li> <li>3. Русский язык</li> <li>4. История</li> <li>5. Химия</li> <li>6. Россия - мои горизонты</li> <li>7. Обществознание</li> </ol>
Пятница	<p>Изобразительное искусство</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изобразительное искусство</li> <li>2. Иностранный язык</li> <li>3. Русский язык</li> <li>4. Математика</li> <li>5. Физическая культура</li> </ol>	<p>Литература</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Литература</li> <li>2. Русский язык</li> <li>3. Математика</li> <li>4. Иностранный язык</li> <li>5. Технология</li> <li>6. Музыка</li> </ol>	<p>Русский язык</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Русский язык</li> <li>2. Алгебра</li> <li>3. Биология</li> <li>4. Иностранный язык</li> <li>5. Физическая культура</li> <li>6. Литература</li> </ol>	<p>История</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. История</li> <li>2. История</li> <li>3. Алгебра</li> <li>4. Физическая культура</li> <li>5. Иностранный язык</li> <li>6. Русский язык</li> </ol>	<p>Алгебра</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Алгебра</li> <li>2. География</li> <li>3. История</li> <li>4. Литература</li> <li>5. Биология</li> <li>6. Информатика</li> </ol>	<p>Обществознание</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Литература</li> <li>2. Физика</li> <li>3. Математика</li> <li>4. Русский язык</li> <li>5. Трудные вопросы истории</li> <li>6. Физическая культура</li> </ol>	<p>Литература</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Литература</li> <li>2. Иностранный язык</li> <li>3. Математика</li> <li>4. История</li> <li>5. Родной язык</li> <li>6. Иностранный язык</li> </ol>

*Ежедневное (недельное) расписание уроков (по баллам)*

	№ урока	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс	10 класс	11 класс
Понедельник	1	4	4	1	6	5		2
	2	10	12	10	1	2	10	8
	3	2	13	11	8	13	2	8
	4	8	8	6	9	9	12	10
	5	4	8	2	7	7	8	5
	6			6	7	5	1	
<b>итого</b>		<b>28</b>	<b>45</b>	<b>39</b>	<b>38</b>	<b>43</b>	<b>38</b>	<b>33</b>
Вторник	1	5	6	4	7	8	8	7
	2	8	13	10	9	12	9	1
	3	10	3	12	10	5	10	12
	4	9	12	11	10	13	5	9
	5	7	11	8	3	5	11	11
	6	4	4	2	4	6	6	5
	7			2	2			
<b>итого</b>		<b>43</b>	<b>49</b>	<b>49</b>	<b>45</b>	<b>49</b>	<b>49</b>	<b>45</b>
Среда	1	4	3	2	8	7	7	5
	2	10	12	10	7	5	8	10
	3	10	12	11	8	12	11	12
	4	8	13	9	9	6	9	11

	5	9	11	7			2	8	8
	6	5	9	9			4	0	4
	7			1		1	10	5	1
<b>итого</b>		<b>44</b>	<b>60</b>	<b>46</b>	<b>47</b>	<b>51</b>	<b>54</b>	<b>51</b>	<b>51</b>
<b>Четверг</b>	1	6	7	1	5	8	5	5	8
	2	5	6	12	2	7	11	11	11
	3	10	12	1	10	13	12	9	9
	4	8	13	10	9	6	10	5	5
	5	3	8	8	10	7	8	11	11
	6	4	4	6	6	9	1	5	5
	7				4	2			
<b>итого</b>		<b>36</b>	<b>50</b>	<b>41</b>	<b>46</b>	<b>52</b>	<b>47</b>	<b>49</b>	
<b>Пятница</b>	1	3	6	11	8	7	8	8	8
	2	9	12	10	9	5	12	8	8
	3	8	13	7	2	10	11	10	10
	4	10	11	10	8	7	9	5	5