сад № 47 "Ладушки"

# ПРИКАЗ

**09 января 2023 г.** **№ 13**

**город Заволжье**

Об организации питания детей и контроля

С целью организации полноценного сбалансированного и рационального питания детей, для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников

**п р и к а з ы в а ю:**

1. Организовать с 09.01.2023 г. четырехразовое горячее питание детей (завтрак, второй завтрак, обед, полдник), в пределах выделенных бюджетных средств, и поступающих внебюджетных средств.

2. Питание детей в учреждения осуществлять в соответствии с 10- дневным меню, утвержденным приказом заведующего от 31.10.2022 г. №182 Меню разработано для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих Учреждение с 12-ти часовым пребывания детей и номенклатурой пищевых продуктов, используемых в питании детей в образовательных учреждениях.

3. Всем сотрудникам Учреждения строго соблюдать требования СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

4. Назначить ответственным лицом за организацию питания шеф-повара Филиппову О.А.

5. Возложить на шеф-повара Филиппову О.А. следующие обязанности:

5.1. Осуществлять систематический контроль за:

- графиком закладки продуктов;
- графиком выдачи готовых блюд;
- содержанием пищеблока, оборудованием, хранением пищевых продуктов, в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20;
- технологиями приготовления пищи воспитанникам в соответствии с технологическими картами;
- своевременным и в полном объеме ведением документации на пищеблоке.

5.1.2. Контролировать и требовать от персонала, работающего на пищеблоке:

- соблюдать нормы температурного режима выдачи готовых блюд;
- работать в специальной одежде, переодеваться и хранить личные вещи в специальном помещении.

5.1.3. Иметь на пищеблоке:

- картотеку технологических карт приготовления блюд в соответствии с 10-ти дневным меню;
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции,
- инструкции по уборке помещений, мытью посуды и технологического оборудования в соответствии с СП 2.4.3648-20;

- журнал здоровья работников пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график смены питьевой воды
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- промаркированную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал пищевой продукции - входной контроль.
- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора.

6. Шеф-повару Филипповой О.А. организовать на пищеблоке экономию электроэнергии, горячей и холодной воды.

7. Назначить ответственным за ежедневное составление меню-требования кладовщика Зимнякову Л.И.

7.1. Ответственному за ежедневное составление меню-требования:

7.1.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню в соответствии с Примерным 10-дневным меню.

7.1.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования при организации питания детей:
- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- заверять меню подписями повара, принимающего продукты со склада, и заведующего.

7.1.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующим накануне дня, указанного в меню.

7.1.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня.

8. Назначить ответственным за своевременность доставки, хранения и приемку продуктов животного происхождения, пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов кладовщика Зимнякову Л.И.

8.1. Кладовщику Зимняковой Л.И.:

8.1.1. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями ДОУ (заведующим, заместителем заведующего, шеф-поваром) и поставщиком, в лице экспедитора.

8.1.2. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Зимнякова Л.И. – материально-ответственное лицо.

8.1.3. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

8.1.4. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

9. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф-повару, поварам, кладовщику:

9.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

10. Кладовщику Зимняковой Л.И.:

10.1 Осуществлять систематический контроль за:

- поступлением продуктов питания в соответствии с товарно-транспортной накладной (ТТН), в случае недовоза продуктов питания – своевременное оформление соответствующей отметки в ТТН и составление акта;
- качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества, ветеринарных свидетельств, качественных удостоверений и т.д.).

10.2. Кладовщик несет ответственность за приемку продукции по количеству и качеству от Исполнителя.

В случае расхождения товара по количеству информирует поставщика, делает отметку в накладной, при необходимости приглашает членов комиссии по питанию для составления акта.

-При нарушении требований стандартов по качеству поставляемой продукции ( нарушены сроки реализации, отсутствие сертификатов качества, не читаемая маркировка товара и т.д.), незамедлительно сообщать руководителю, Исполнителю, и составлять необходимые нормативные документы, для возврата данной партии товара Исполнителю.

10.3. Своевременно по электронной почте или факсу подавать заявку Исполнителю с последующей передачей оригинала уполномоченному представителя Исполнителя на поставку товаров и услуг для обеспечения процесса организации питания.

10.4. При изменении количества необходимых товаров своевременно производить корректировку заявки (не позднее 12:00 часов рабочего дня, предшествующего дате поставки или оказания услуги).

10.5. Информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюда, объема порций, рекомендаций на ужин и информации о витаминизации.

10.6. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

11. Для составления актов при обнаружении расхождений при приемке товаров по количеству и качеству утвердить следующий состав комиссии:

Председатель комиссии: заведующий Кручинина О.Ю.

Члены комиссии:

Зимнякова Л.И. – кладовщик

Филиппова О.А. – шеф-повар

12.Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

Председатель комиссии: заведующий Кручинина О.Ю.
Члены комиссии:
Мосолова Н.М. – медсестра
Климова Ю.В. – зам. заведующего
Кочнова О.Н. – старший воспитатель

12.1. Комиссии свою работу строить в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии по питанию».

12.2. Результаты контроля регистрировать в журнале бракеража готовой продукции.

12.3. Ответственность за ведение бракеражного журнала возложить на заместителя заведующего Климову Ю.В.

12.4. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

13. Поварам Бухариной Д.С., Винокуршиной Т.В.

13.1. В своей работе строго соблюдать условия и требования к процессу приготовления пищи.

13.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

13.3. Производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

13.4. Утвердить график контроля за закладкой продуктов:

| Дни недели | Дежурный администратор |
|---|---|
| Понедельник | Заведующий Кручинина О.Ю. |
| Вторник | Старший воспитатель Кочнова О.Н. |
| Среда | Представитель родителей Недорубова Н.Н. |
| Четверг | Зам. заведующего Климова Ю.В. |
| Пятница | Воспитатели групп Воробьева С.Н., Попова О.В. |

14. В целях организации контроля за приготовлением пищи, ответственным лицам за питание, производить записи в специальном журнале «Закладка продуктов», который хранится на пищеблоке. Ответственность за ведение журнала возложить шеф-повара Филиппову О.А.

15. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2…+6 ºС на шеф-повара Филиппову О.А.

16. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
- заведующий – Кручинина О.Ю.;
- заместитель заведующего – Климова Ю.В.;
- бухгалтер – Емелина Н.А.;
- старший воспитатель Кочнова О.Н.

16.1. Комиссия при проведении контроля производит снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставит в известность руководителя.

17. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания в учреждении в составе:

Председатель комиссии - заведующий Кручинина О.Ю.

Члены комиссии:

Старший воспитатель - Кочнова О.Н.;

Представитель родителей – Недорубова Н.Н.;

Зам. заведующего – Климова Ю.В.;

Воспитатели групп - Воробьева С.Н., Попова О.В.

18. Назначить ответственным за проведение искусственной С-витаминизации третьих блюд шеф-повара Филиппову О.А.

18.1. Ответственному за проведение искусственной С-витаминизации третьих блюд шеф-повару Филипповой О.А.:

18.1.1. Проводить С-витаминизацию с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

18.1.2. Соблюдать технологию приготовления витаминизированных напитков.

18.1.3. Искусственную С- витаминизацию осуществлять из расчета для детей от 1-3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию.

18.2. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

19. Утвердить график закладки основных продуктов (приложение № 1).

20. Утвердить график приема пищи в группах (приложение № 2).

21. Утвердить график выдачи готовой пищи с пищеблока в группы (приложение № 3).

22. Старшему воспитателю Кочновой О.Н.:

22.1. Вести табель посещаемости детей.

22.2. Своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организации питания и созданием условий в группах.

22.3. Включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;

22.4. Организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками Учреждения, их родителями (законными представителями) по формированию навыков здорового питания, этике приема пищи.

25. Старшему воспитателю Кочновой О.Н., воспитателям групп следить за правильной сервировкой стола, формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этики приема пищи.

26. Воспитатели групп несут персональную ответственность за:

26.1. Правильное ведение табеля, соответствие полученных информации фактическому присутствию детей, наличие справок о состоянии здоровья после отсутствия ребенка в ДОУ более 5 дней (по болезни или заявлению родителей), информацию о причине отсутствия ребенка в ДОУ.

26.2. Качество организации питания воспитанников группы.

26.3. Воспитателям и помощникам воспитателя:

26.4. Строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке.

26.5. Соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей.

26.6. Раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами.

26.7. Соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи.

26.8. Своевременно раздавать детям 2-е блюдо.

26.9. Соблюдать соответствие порционных норм блюд при раздаче каждому ребенку.

26.10. Использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний.

26.11. Вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций возрасту).

26.12. Не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.

26.13. Получать пищу с пищеблока в закрытых, промаркированных емкостях.

26.14. Соблюдать питьевой режим в группах.

26.15. Не допускать присутствия детей на пищеблоке.

27. Заместителю заведующего Климовой Ю.В.:

27.1. Своевременно создать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников.

27.2. Систематически осуществлять проверку состояния помещения пищеблока и оборудования, а также его использования по назначению.

27.3. Осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо и теплоснабжения).

28. Ответственному за ведение сайта Елшиной О.А. обеспечить обновление информационного блока на сайте в разделе «Питание».

29. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели, младшие воспитатели и помощники воспитателя.

30. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

31. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ
«Детский сад № 47 «Ладушки» _____ О.Ю. Кручинина

С приказом ознакомлены:

| Ф.И.О. | дата | Подпись |
|---|---|---|
| Климова Ю.В. | 09.01.23 | |
| Мосолова Н.М. | 09.01.23 | |
| Кочнова О.Н. | 09.01.23 | |
| Филиппова О.А. | 09.01.23. | |
| Зимнякова Л.И. | 09.01.2023 | |
| Бухарина Д.С. | 09.01.2023 | |
| Недорубова Н.Н. | 09.01.2023 | |
| Воробьева С.Н. | 09.01.2023 | |
| Попова О.В. | 09.01.2023 | |
| Елшина О.А. | 09.01.2023 | |

Приложение 1
к приказу заведующего
от 09.01.2023 г.№ 13

# ГРАФИК ЗАКЛАДКИ ОСНОВНЫХ ПРОДУКТОВ

| Дни недели | Продукты | Время | | |
|---|---|---|---|---|
| | | завтрак | обед | полдник |
| Понедельник (день 1) | масло сливочное | 07.30, 7.40 | 10.30 | |
| | сахар | 07.40 | 9.00, 10.30 | 13.00 оладьи |
| | говядина | | 06.30 | |
| | сметана | | 10.30 | |
| | яйцо | | 10.00 | 13.00 оладьи |
| | молоко | | 10.00 | 13.00 оладьи |
| Вторник (день 2 | молоко | 06.00 | 09.00 | |
| | Грудка куриная | | 06.30 | |
| | масло сливочное | 07.30 | 10.30 сл.гарнир | |
| | сахар | 07.40 | .30 | 14.30 |
| | Рыба минтай | | 09.30 | |
| | сметана | | 10.30 | |
| | творог | | | 13.00 запеканка |
| | яйцо | | | 13.00 пудинг |
| Среда (день 3) | молоко | 06.00 | 10.30 карт.пюре | 13.00 котл. морковные |
| | сахар | 07.00, 07.40 | 09.00, 10.30 | 14.30 |
| | масло сливочное | 07.30 | | |
| | сыр | 07.40 | | |
| | Рыба минтай | | 06.30 | |
| | яйцо | | 9.00 тефтели | 13.00 котл.морковные |
| | Мясо говядина | | 06.30 | |
| | сметана | | 11.10 | |

| Дни недели | Продукты | Время | | |
|---|---|---|---|---|
| | | завтрак | обед | полдник |
| Четверг (день 4) | молоко | 06.00 | | 13.00 |
| | сахар | 07.00, 07.40 | 09.00, 10.30 | 13.00, 14.30 |
| | масло сливочное | 07.30, 08.00 | 10.50 | |
| | цыпленок | | 06.30 | |
| | грудка куриная | | 08.00 | |
| | яйцо | | | 13.00 запек.твор. |
| | Творог | | | 13.00 |
| | сметана | | 10.40, 11.00 | |
| Пятница (день 5) | молоко | 06.00 | 09.30 котлеты | 09.00 выпечка |
| | цыпленок | | 06.30 | |
| | масло сливочное | 06.40, 08.00 | | 13.30 гор.пюре |
| | сахар | 07.00, 07.40 | 09.00, 10.30 | 09.00, 14.30 |
| | грудка куринная | | 08.00 | |
| | сметана | | 11.00 | |
| | яйцо | | | 09.00 выпечка |
| Понедельник (день 6) | сахар | 07.40 | 09.00, 09.30 | 14.30 |
| | масло сливочное | 06.40 | 10.40 | 13.30 |
| | мясо | | 06.30 | |
| | сметана | | 11.00 | |
| | Яйцо | | 11.00 | |
| | молоко | | | 14.00 |
| Вторник (день 7) | молоко | 06.00 | | 12.30 |
| | масло сливочное | 07.40, 08.00 | 11.50 | |
| | сметана | | 10.00 | |
| | сахар | 07.40 | 09.30 | 14.30 |
| | цыпленок | | 06.30 | |
| | яйцо | 06.00 | 10.40 | 12.30 |
| | сыр | 07.40 | | |
| | Творог | | | 13.30 |

| еделі | Продукты | Время | | |
|---|---|---|---|---|
| | | завтрак | обед | полдник |
| Среда (день 8) | молоко | 06.00 | 11.00 | 13.00 омлет |
| | масло сливочное | 07.30, 08.00 | | 13.00 |
| | рыба | | 08.00 | |
| | сметана | | 10.50 | |
| | сахар | 07.40 | 09.30 | 13.30 |
| | яйцо | | 09.30 | 13.00 |
| | Говядина | | 06.30 | |
| Четверг (день 9) | молоко | 06.00, 08.00 | 10.00 | 12.30 |
| | масло сливочное | 07.30, 08.00 | | |
| | творог | | | 13.30 |
| | сахар | 07.40 | 09.30 | 12.00, 14.30 |
| | Грудка куриная | | 06.30 | |
| | яйцо | | 09.00 | 12.00 |
| | рыба | | 11.00 | |
| | сметана | | 10.30 | |
| Пятница (день 10) | молоко | 06.00, 08.00 | 10.00 | |
| | цыпленок | | 06.30 | |
| | масло сливочное | 07.30, 08.00 | | 14.40 |
| | сахар | 07.40 | 09.30 | 14.30 |
| | сметана | | 11.00 | |
| | рыба | | 10.00 | |
| | сыр | 07.40 | | |
| | Яйцо | | 10.00 | 14.30 |

Приложение 2

Утвержден

приказом заведующего

от 09.01.2023 г. № 13

# График приема пищи в группах на холодный период

| | Название группы, возраст | Время приема пищи |
|---|---|---|
| **ЗАВТРАК** | Группа раннего возраста с 1,6 -2 лет | 8.00-8.40 |
| | Группа раннего возраста с 2 -3 лет | 8.00-8.40 |
| | Группа раннего возраста с 2 -3 лет | 8.00-8.40 |
| | Младшая группа с 3-4 лет | 8.20-9.00 |
| | Младшая группа с 3-4 лет | 8.20-9.00 |
| | Средняя группа с 4-5 лет | 8.25-8.50 |
| | Старшая группа с 5-6 лет | 8.30-9.00 |
| | Старшая группа с 5-6 лет | 8.30-9.00 |
| | Подготовительная к школе группа с 6-7 лет | 8.40-9.00 |
| | Группа компенсирующей направленности 5-7 лет | 8.30-9.00 |
| **2 завтрак** | Группа раннего возраста с 1,6 -2 лет | 9.15-9.25 |
| | Группа раннего возраста с 2 -3 лет | 9.15-9.25 |
| | Группа раннего возраста с 2 -3 лет | 9.15-9.25 |
| | Младшая группа с 3-4 лет | 9.40-9.50 |
| | Младшая группа с 3-4 лет | 9.40-9.50 |
| | Средняя группа с 4-5 лет | 9.45-9.55 |
| | Старшая группа с 5-6 лет | 9.55-10.05 |
| | Старшая группа с 5-6 лет | 9.55-10.05 |
| | Подготовительная к школе группа с 6-7 лет | 10.00-10.10 |
| | Группа компенсирующей направленности 5-7 лет | 10.00-10.10 |
| **Обед** | Группа раннего возраста с 1,6 -2 лет | 11.35-12.10 |
| | Группа раннего возраста с 2 -3 лет | 11.25-12.10 |
| | Группа раннего возраста с 2 -3 лет | 11.25-12.10 |
| | Младшая группа с 3-4 лет | 11.55-12.40 |
| | Младшая группа с 3-4 лет | 11.55-12.40 |
| | Средняя группа с 4-5 лет | 12.20-13.00 |
| | Старшая группа с 5-6 лет | 12.30-13.00 |
| | Старшая группа с 5-6 лет | 12.30-13.00 |
| | Подготовительная к школе группа с 6-7 лет | 12.40-13.10 |
| | Группа компенсирующей направленности 5-7 лет | 12.40-13.10 |
| **полдник** | Группа раннего возраста с 1,6 -2 лет | 15.15-15.45 |
| | Группа раннего возраста с 2 -3 лет | 15.15-15.45 |

| | | |
|---|---|---|
| | Группа раннего возраста с 2 -3 лет | 15.15-15.45 |
| | Младшая группа с 3-4 лет | 15.20-15.45 |
| | Младшая группа с 3-4 лет | 15.20-15.45 |
| | Средняя группа с 4-5 лет | 15.20-15.50 |
| | Старшая группа с 5-6 лет | 15.25-15.45 |
| | Старшая группа с 5-6 лет | 15.25-15.45 |
| | Подготовительная к школе группа с 6-7 лет | 15.25-15.45 |
| | Группа компенсирующей направленности 5-7 лет | 15.25-15.45 |

## График приема пищи в группах

## теплый период (01.06-31.08)

| | № группы, возраст | Время выдачи с кухни | Время приема пищи |
|---|---|---|---|
| **ЗАВТРАК** | Группа раннего возраста с 1,6 -2 лет | 8.05 | 8.15-8.55 |
| | Группа раннего возраста с 2 -3 лет | 8.00 | 8.15-8.55 |
| | Группа раннего возраста с 2 -3 лет | 8.05 | 8.15-8.55 |
| | Младшая группа с 3-4 лет | 8.10 | 8.20-8.55 |
| | Младшая группа с 3-4 лет | 8.10 | 8.20-8.55 |
| | Средняя группа с 4-5 лет | 8.15 | 8.20-8.55 |
| | Старшая группа с 5-6 лет | 8.20 | 8.20-8.50 |
| | Старшая группа с 5-6 лет | 8.20 | 8.20-8.50 |
| | Подготовительная к школе группа с 6-7 лет | 8.30 | 8.30-9.00 |
| | Группа компенсирующей направленности 5-7 лет | 8.20 | 8.20-8.50 |
| **2 завтрак** | Группа раннего возраста с 1,6 -2 лет | 9.00 | 9.10-9.20 |
| | Группа раннего возраста с 2 -3 лет | 9.00 | 9.10-9.20 |
| | Группа раннего возраста с 2 -3 лет | 9.00 | 9.10-9.20 |
| | Младшая группа с 3-4 лет | 9.00 | 9.10-9.20 |
| | Младшая группа с 3-4 лет | 9.00 | 9.10-9.20 |
| | Средняя группа с 4-5 лет | 9.00 | 9.10-9.20 |
| | Старшая группа с 5-6 лет | 9.10 | 9.20-9.30 |
| | Старшая группа с 5-6 лет | 9.10 | 9.20-9.30 |
| | Подготовительная к школе группа с 6-7 лет | 9.10 | 9.20-9.30 |
| | Группа компенсирующей направленности 5-7 лет | 9.10 | 9.20-9.30 |
| **Обед** | Группа раннего возраста с 1,6 -2 лет | 11.15 | 11.30-12.15 |
| | Группа раннего возраста с 2 -3 лет | 11.20 | 11.35-12.15 |
| | Группа раннего возраста с 2 -3 лет | 11.20 | 11.35.-12.15 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Младшая группа с 3-4 лет | 11.35 | 11.40-12.20 |
| | Младшая группа с 3-4 лет | 11.30 | 11.40-12.20 |
| | Средняя группа с 4-5 лет | 11.50 | 12.00-12.35 |
| | Старшая группа с 5-6 лет | 12.20 | 12.30-13.00 |
| | Старшая группа с 5-6 лет | 12.25 | 12.30-13.00 |
| | Подготовительная к школе группа с 6-7 лет | 12.30 | 12.30-13.00 |
| | Группа компенсирующей направленности 5-7 лет | 12.25 | 12.30-13.00 |
| **полдник** | Группа раннего возраста с 1,6 -2 лет | 15.08 | 15.10-15.30 |
| | Группа раннего возраста с 2 -3 лет | 15.05 | 15.10-15.30 |
| | Группа раннего возраста с 2 -3 лет | 15.05 | 15.10-15.30 |
| | Младшая группа с 3-4 лет | 15.10 | 15.15-15.35 |
| | Младшая группа с 3-4 лет | 15.10 | 15.15-15.35 |
| | Средняя группа с 4-5 лет | 15.13 | 15.20 -15.40 |
| | Старшая группа с 5-6 лет | 15.16 | 15.20-15.40 |
| | Старшая группа с 5-6 лет | 15.16 | 15.20-15.40 |
| | Подготовительная к школе группа с 6-7 лет | 15.20 | 15.25-15.45 |
| | Группа компенсирующей направленности 5-7 лет | 15.16 | 15.20-15.40 |

Приложение 3

Утвержден
приказом заведующего
от 09.01.2023 г. № 13

# График выдачи готовой пищи с пищеблока в групповые помещения

| Гр. № | Название | Холодный период | | | | Теплый период | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Завтрак | 2-ой завтрак | Обед | Полдник | Завтрак | 2-ой завтрак | Обед | Полдник |
| Гр.№ 3 | «Курочка Ряба» | 7.55 | 9.15 | 11.25 | 15.05 | 8.05 | 9.00 | 11.10 | 15.05 |
| Гр.№ 2 | «Пчелка» | 8.00 | 9.15 | 11.20 | 15.05 | 8.00 | 9.00 | 11.05 | 15.05 |
| Гр.№ 1 | «Солнышко» | 7.55 | 9.15 | 11.35 | 15.10 | 8.05 | 9.00 | 11.20 | 15.08 |
| Гр.№ 11 | «Гномик» | 8.15 | 9.55 | 12,20 | 15.20 | 8.20 | 9.10 | 12.20 | 15.16 |
| Гр.№ 12 | «Теремок» | 8.10 | 9.45 | 12.05 | 15.16 | 8.15 | 9.00 | 11.50 | 15.13 |
| Гр.№ 6 | «Кораблик» | 8.20 | 10.00 | 12.30 | 15.24 | 8.30 | 9.10 | 12,30 | 15.20 |
| Гр.№7 | «Дюймовочка» | 8.05 | 9.40 | 11.55 | 15.14 | 8.10 | 9.00 | 11.35 | 15.10 |
| Гр.№ 5 | «Сказка» | 8.05 | 9.40 | 11.50 | 15.12 | 8. 10 | 9.00 | 11.30 | 15.10 |
| Гр.№ 4 | «Паровозик» | 8.15 | 10.00 | 12.25 | 15.22 | 8.20 | 9.10 | 12.25 | 15.16 |
| Гр.№ 8 | «Незнайка» | 8.15 | 9.55 | 12,20 | 15.20 | 8.20 | 9.10 | 12.20 | 15.16 |