

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующая МБДОУ  
«Детский сад №3 «Ручеек»

О.В.Кожевникова

Приказ №4 от 10.01.2018 г.



**Положение об организации питания**  
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном  
учреждении «Детский сад №3 «Ручеек» п.Тура» Эвенкийского  
муниципального района Красноярского края

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующая МБДОУ  
«Детский сад № 3 «Ручеек»

\_\_\_\_\_ О.В.Кожевникова

Приказ № 4 от 10.01.2018 г.

**Положение об организации питания**  
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном  
учреждении «Детский сад №3 «Ручеек» п.Тура» Эвенкийского  
муниципального района Красноярского края

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №3 «Ручеек» п.Тура» Эвенкийского муниципального района Красноярского края, (далее – Учреждение)

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г., Уставом МБДОУ «Детский сад №3 «Ручеек» п.Тура».

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- учет индивидуальных особенностей воспитанников Учреждения (для детей с хроническими заболеваниями в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4 В соответствии с Типовым положением, Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания.

## **2. Организации питания детей, посещающих МБДОУ «Детский сад №3 «Ручеек».**

2.1. В ДОУ с 10,5 - часовым пребыванием детей организуется четырёхразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник)

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствие с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующей ДОУ.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню и утверждается заведующей ДОУ.

2.5. Приготовление блюд осуществляется строго по утвержденным технологическим картам данного меню.

2.6. Ответственность за организацию питания детей в детском саду возлагается на заведующую, диетическую сестру и повара детского сада.

2.7. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ

«О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в Учреждение, а так же за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законным представителям) по плате за присмотр и уход.

2.8. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо - кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.9. Объем закупки и поставки продуктов питания в Учреждение определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее – СанПиН 2.4.1.3049-13), примерным 10-дневным циклическим меню.

2.10. Питание воспитанников в Учреждении осуществляется согласно утвержденных норм для двух возрастных категорий детей (от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания детей и сезонности (осень-зима, весна-лето).

2.11. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

- Производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.
- Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.
- Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, посудой.
- Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.
- Квалифицированный штатный персонал пищеблока, владеющий технологией приготовления диетического питания.
- Разработанный и утвержденный порядок организации питания, график выдачи готовых блюд (Приложение 1), режим приема пищи (Приложение 2), режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.12. Заведующий назначает ответственных лиц за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствие с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, примерным 10 дневным циклическим меню;
- своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения закупки продуктов питания в Учреждение, согласно требований Федерального Закона Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О

контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и Федерального Закона Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц»;

- своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при осуществлении закупки продуктов питания у единственного поставщика, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;
- исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);
- приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии со ст. 41, 58, 94 ФЗ № 44, СанПиН 2.4.1.3049-13;
- осуществление производственного контроля в Учреждении:
- органолептическую оценку продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);
- контроль целостности упаковки продуктов;
- контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
- контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;
- соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
- соблюдение правил личной гигиены воспитанниками и сотрудниками Учреждения;
- санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- отбор и хранение суточных проб;
- порядок организации питания воспитанников;
- расчет и оценку использования суточного набора пищевых продуктов на одного ребенка, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (подекадно).

2.13. На основании утвержденного Примерного 10-дневного меню в Учреждении ежедневно составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания установленного образца, утвержденное заведующим Учреждения.

2.14. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (Приложение № 7 СанПиН 2.4.1.3049-13) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов.

2.15. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 35-40%; полдник – 20-25%

2.16 В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично используют пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, в том числе быстрорастворимые (инстантные) витаминизированные напитки. При этом обязательно проводится количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания.

2.17. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в Учреждении и дома родителей (законных представителей воспитанников) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

2.18. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Учреждения проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

### 3. Организация питания на пищеблоке.

3.1. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания:

- всё технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.
- технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.
- весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты.
- помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией
- в помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка - по утвержденному графику.
- работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.
- работникам пищеблока во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
- для организации питьевого режима в ДОУ используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.2 При приготовлении пищи необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

3.4. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования действующего законодательства в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

3.5. Меню подписывается поваром, принимающим продукты и заведующей по хозяйственной части, выдающей продукты.

3.6. Повару, отвечающему за организацию питания в детском саду, разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

3.7. Меню утверждаются заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.8. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей ДООУ, запрещается. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

3.9. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта/ в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.10.Заведующий по хозяйственной части контролировать качество получаемых от поставщика продуктов с ведением журнала установленной формы.

3.11.Диетическая сестра должна:

- Ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей.

- Анализировать выполнение натуральных норм питания подекадно, при необходимости, с последующей коррекцией.

- Ежемесячно анализировать качественный состав питания детей с подсчетом химического состава и калорийности потребленных продуктов.

- Ежедневно вести бракераж готовой продукции пищеблока с соответствующей записью в журнале установленной формы и подписями членов бракеражной комиссии в составе: заведующей, повара, и воспитатели.

3.12. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемной, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона. Меню заверяется заведующей детским садом.

3.13. Ежедневно воспитателем ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал посещения детей детского сада.

3.14. Ответственные за контроль закладки продуктов питания обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. Медицинский работник обязан контролировать процесс закладки основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.15. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.16. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов, получение продуктов в кладовую, их соответствующее хранение и выдачу несет ответственность заведующий по хозяйственной части.

3.17. Обнаруженные некачественные продукты, их непоставка или недостача оформляются актом, который подписывает комиссия по списанию продуктов питания из работников детского сада и представитель поставщика..

3.18. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 14.00 часов предшествующего дня, указанного в нем.

3.19.В целях организации контроля за приготовлением пищи создать бракеражную комиссию по контролю за организацией питания, утвердить положение и состав комиссии приказом заведующей ДООУ. 3.20. Повару строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по меню и технологическим картам.

3.21.Заведующей по хозяйственной части ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

3.22. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологий приготовления блюд;
- график закладки продуктов;-график выдачи готовых блюд;
- контрольное блюдо;
- суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объемов;
- медицинскую аптечку.

3.23 При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у старшей медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписываются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

3.24. Питание детей в ДОО соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключающим жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.

3.25. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд: котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250 - 280°C в течение 20 - 25 мин.; суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают; при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), порционное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранят в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа; омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200°C, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки – 20 - 30 минут при температуре 220 - 280°C, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре  $4 \pm 2^\circ\text{C}$ ; яйцо варят 10 минут после закипания воды; при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками; при изготовлении картофельного (овощного) пюре используют механическое оборудование; масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергают термической обработке (растопливают и доводят до кипения); гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки; колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) обязательно отваривают (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5минутной варки с момента начала кипения).

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте, используя для этих целей промаркированные емкости, не допускается хранение яйца в кассетницах поставщика в пищеблоке ДОО.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 - +65°C; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15°C.



- 3.26. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.
- 3.27. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.
- 3.28. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику. (Приложение 2).
- 3.17. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при температуре +2 + 6°С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет старшая медицинская сестра.

#### **4. Порядок учета питания**

- 4.1. К началу учебного года руководитель Организации издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 4.2. Ежедневно медицинская диетическая сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.30 до 9.00 утра, подают педагоги.
- 4.3. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинской диетической сестре, которая передает их на пищеблок.
- 4.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления пищи произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 4.5. С последующим приемом пищи /полдник/ дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.
- 4.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /сгущенное молоко, кондитерские изделия, фрукты/.
- 4.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мяса, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, с оформлением накладных.
- 4.8. Списание излишков продуктов, невостребованных порций и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии ДОО с оформлением соответствующего акта, в котором указывается наименования продуктов или блюд, количество продуктов или порций, подлежащих списанию, причина списания, а также то, каким образом были использованы или утилизированы продукты или блюда.
- 4.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 4.10. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения - от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.
- 4.11. Начисление платы за питание производится бухгалтерией ДОО на основании таблиц учета посещаемости детей.

4.12. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4.13 Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

### **5. Делопроизводство**

- Журнал «Бракераж сырой продукции».

-Журнал «Бракераж готовой продукции».

-Журнал «Осмотр работников пищеблока и детей на гнойничковые заболевания».

- Журнал санитарного состояния пищеблока.

- Журнал учета витаминизации блюд.

- Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности».

### **6. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение**

6.1 Настоящее Положение утверждается приказом руководителя Учреждения.

6.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя Учреждения.

6.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.

**ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД***в холодное время года*

|                           | <i>Первая<br/>младшая<br/>группа</i> | <i>Вторая<br/>Младшая<br/>группа</i> | <i>Средняя<br/>группа</i> | <i>Старшая<br/>Группа</i> | <i>Подготовительная<br/>группа</i> |
|---------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------|---------------------------|------------------------------------|
| <i>завтрак</i>            | <i>8:20</i>                          | <i>8:25</i>                          | <i>8:30</i>               | <i>8:35</i>               | <i>8:40</i>                        |
| <i>Второй<br/>завтрак</i> | <i>9:35</i>                          | <i>9:40</i>                          | <i>9:45</i>               | <i>9:50</i>               | <i>9:55</i>                        |
| <i>обед</i>               | <i>11:20</i>                         | <i>11:35</i>                         | <i>11:50</i>              | <i>12:00</i>              | <i>12:20</i>                       |
| <i>полдник</i>            | <i>15:30</i>                         | <i>15:35</i>                         | <i>15:40</i>              | <i>15:45</i>              | <i>15:50</i>                       |
|                           |                                      |                                      |                           |                           |                                    |

**ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД***в теплое время года*

|                           | <i>Первая<br/>младшая<br/>группа</i> | <i>Вторая<br/>Младшая<br/>группа</i> | <i>Средняя<br/>группа</i> | <i>Старшая<br/>Группа</i> | <i>Подготовительная<br/>группа</i> |
|---------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------|---------------------------|------------------------------------|
| <i>завтрак</i>            | <i>8:25</i>                          | <i>8:30</i>                          | <i>8:35</i>               | <i>8:40</i>               | <i>8:45</i>                        |
| <i>Второй<br/>завтрак</i> | <i>9:40</i>                          | <i>9:45</i>                          | <i>9:50</i>               | <i>9:55</i>               | <i>10:00</i>                       |
| <i>обед</i>               | <i>11:30</i>                         | <i>11:40</i>                         | <i>12:00</i>              | <i>12:10</i>              | <i>12:30</i>                       |
| <i>полдник</i>            | <i>15:35</i>                         | <i>15:40</i>                         | <i>15:45</i>              | <i>15:50</i>              | <i>15:55</i>                       |
|                           |                                      |                                      |                           |                           |                                    |

**РЕЖИМ ПРИЕМА ПИЩИ**  
в холодное время года

|                       | <i>Первая младшая группа</i> | <i>Вторая Младшая группа</i> | <i>Средняя группа</i> | <i>Старшая Группа</i> | <i>Подготовительная группа</i> |
|-----------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------------------|
| <i>завтрак</i>        | 8:25                         | 8:30                         | 8:35                  | 8:40                  | 8:45                           |
| <i>Второй завтрак</i> | 9:40                         | 9:45                         | 9:50                  | 9:55                  | 10:00                          |
| <i>обед</i>           | 11:30                        | 11:45                        | 12:00                 | 12:10                 | 12:30                          |
| <i>полдник</i>        | 15:35                        | 15:40                        | 15:45                 | 15:50                 | 15:55                          |
|                       |                              |                              |                       |                       |                                |

**РЕЖИМ ПРИЕМА ПИЩИ**  
в тёплое время года

|                       | <i>Первая младшая группа</i> | <i>Вторая Младшая группа</i> | <i>Средняя группа</i> | <i>Старшая Группа</i> | <i>Подготовительная группа</i> |
|-----------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------------------|
| <i>завтрак</i>        | 8:30                         | 8:35                         | 8:40                  | 8:45                  | 8:50                           |
| <i>Второй завтрак</i> | 9:50                         | 9:50                         | 9:55                  | 10:00                 | 10:05                          |
| <i>обед</i>           | 11:35                        | 11:50                        | 12:00                 | 12:10                 | 12:25                          |
| <i>полдник</i>        | 15:40                        | 15:40                        | 15:45                 | 15:50                 | 15:55                          |
|                       |                              |                              |                       |                       |                                |

|                       | <i>Первая младшая группа</i> | <i>Вторая Младшая группа</i> | <i>Средняя группа</i> | <i>Старшая Группа</i> | <i>Подготовительная группа</i> |
|-----------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------------------|
| <i>завтрак</i>        | 8:25                         | 8:25                         | 8:30                  | 8:30                  | 8:35                           |
| <i>Второй завтрак</i> | 9:40                         | 9:45                         | 9:50                  | 9:55                  | 10:00                          |
| <i>обед</i>           | 11:30                        | 11:40                        | 12:00                 | 12:10                 | 12:30                          |
| <i>полдник</i>        | 15:35                        | 15:40                        | 15:45                 | 15:50                 | 15:55                          |
|                       |                              |                              |                       |                       |                                |