

**Режим работы пищеблока  
структурное подразделение Детский сад с.Сура  
на 2024 - 2025 учебный год**

7.00 - 9.30	Подготовка продуктов к закладке .
8.00 – 10.30	Приготовление пищи
11.20 – 12.00	Мытьё посуды на пищеблоке.
12.00-13.00	Обеденный перерыв сотрудников пищеблока
14.00 – 14.50	Приготовление полдника. Мытьё посуды.
14.50 – 15.20	Выдача продуктов на следующий день
15.00 – 16.12	Работа с документацией, уборка помещений пищеблока

**График выдачи пищи**

<b>группа</b>	<b>завтрак</b>	<b>2завтрак</b>	<b>обед</b>	<b>полдник</b>
<b>младшая</b>	<b>8-30</b>	<b>10-00</b>	<b>11-00</b>	<b>15-00</b>
<b>средняя</b>	<b>8-30</b>	<b>10-00</b>	<b>11-30</b>	<b>15-00</b>
<b>Старшая разновозрастная</b>	<b>8-30</b>	<b>10-00</b>	<b>11-45</b>	<b>15-00</b>

**График закладки продуктов на пищеблоке**

<b>Время</b>	<b>Мероприятия</b>
7.00	Закладка молока в кашу
7.30	Закладка мяса в первое блюдо
7.35	Закладка мяса во 2 блюдо (гуляш, жаркое, овощное рагу,суфле)
7.40	Куры в первое блюдо, отварная
8.00	Приготовление котлетной массы
7.40	Закладка сахара, крупы в каши
8.00	Закладка масла в кашу
9.00	Рубка курицы
9.30	Приготовление 2 блюда( формовка котлет)
9.30	Закладка продуктов для первых блюд
9.40	Закладка круп во второе блюдо, масло в крупы 2блюда
10.00	Замес теста.
14-15	Приготовление полдника

**Режим работы пищеблока  
структурное подразделение Начальная школа - детский сад д. Городецк  
на 2024 - 20225 учебный год**

7.00 - 9.30	Подготовка продуктов к закладке .
8.00 — 10.30	Приготовление пищи
11.20 — 12.00	Мытьё посуды на пищеблоке.
12.00—13.00	Обеденный перерыв сотрудников пищеблока
13.00 — 14.00	Приготовление полдника. Мытьё посуды.
14.00 — 14.20	Выдача продуктов на следующий день
14.20 — 15.12	Работа с документацией, уборка помещений пищеблока

**График выдачи пищи**

группа	<i>завтрак</i>	<i>2завтрак</i>	<i>обед</i>	<i>полдник</i>
Младшая разновозрастная	8-30	10-00	12-10	15-20
Старшая разновозрастная	8-30	10-30	12-25	15-20

**График закладки продуктов на пищеблоке**

Время	Мероприятия
7.00	Закладка молока в кашу
7.30	Закладка мяса в первое блюдо
7.35	Закладка мяса во 2 блюдо (гуляш, жаркое, овощное рагу, плов)
7.40	Куры в первое блюдо, отварная
8.00	Приготовление котлетной массы
7.40	Закладка сахара, крупы в каши
8.00	Закладка масла в кашу
9.00	Рубка курицы
9.30	Приготовление 2 блюда ( формовка котлет)
9.30	Закладка продуктов для первых блюд
9.40	Закладка круп во второе блюдо, масло в крупы 2блюда
10.00	Замес теста.
13.30	Приготовления полдника