

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида №15 г. Лениногорска»
муниципального образования «Лениногорский муниципальный район»
Республики Татарстан

Код

Форма по ОКУД
по ОКПО

0301006
44933075

ПРИКАЗ

Номер документа	Дата составления
161-ОД	02.09.2024 г.

Об организации питания детей и работников МБДОУ «Детский сад №15» в 2024-2025 учебном году

С целью организации сбалансированного, рационального питания детей и работников МБДОУ «Детский сад №15», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с 10-тидневным меню, выполнением натуральных норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МБДОУ «Детский сад №15» в соответствии с примерным 10-тидневным меню. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей;
2. Возложить ответственность за организацию питания на Юрину И.А., ст. медсестру МБДОУ «Детский сад №15». В отсутствие Юриной И.А., ст. медсестры МБДОУ «Детский сад №15» возложить ответственность за организацию питания на Хазову Е.В., старшего воспитателя МБДОУ «Детский сад №15».

3. Создать комиссию по питанию:

Председатель комиссии: Юрина И.А., ст. медсестра

Члены комиссии:

Исаева О.В., заведующий

Хазова Е.В., ст. воспитатель

Люгаева Е.С., воспитатель

Галимова Р.Р., завхоз

4. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии: Исаева О.В., заведующий

Члены комиссии:

Юрина И.А., ст. медсестра

Галимова Р.Р., завхоз

5. Утвердить график закладки продуктов (Приложение 1):

Группа/Дни недели	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя
Младшая группа, Хасанова Л.И., воспитатель	Вторник, четверг	Понедельник, среда, пятница	Вторник, четверг	Понедельник, среда, пятница
Младшая группа, Зарипова Н.М., воспитатель	Понедельник, среда, пятница	Вторник, четверг	Понедельник, среда, пятница	Вторник, четверг

6. Утвердить Инструкцию о порядке проведения бракеража готовой продукции в МБДОУ «Детский сад №15». (Приложение 2)

7. Членам комиссии:

- ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи;

- ежеквартально представлять заведующему отчет о результатах проведенной работы;

8. Ответственность за ведение бракеражной документации в соответствии с требованиями СанПиН возлагается на **Юрину И.А., старшую медсестру.**

9. Утвердить планы работы комиссий:

9.1. План работы бракеражной комиссии 2024-2025 уч.г. (Приложение 3).

9.2. План работы комиссии по питанию на 2024-2025 уч.г. (Приложение 4).

9.3. План-график контроля за организацией питания на 2024-2025 уч.г. (Приложение 5).

10. Утвердить:

- График смены спецодежды, полотенец на пищеблоке (Приложение 6).
- График проветривания и кварцевания на пищеблоке (Приложение 6).
- График генеральной уборки на пищеблоке (Приложение 6).
- График прохождения медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиены персонала (Приложение 6).

11. Ответственному за питание детей Юриной И.А.:

11.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;

11.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и работника, проставляя норму выхода блюда;
- норма питания работников определяется соответственно норме питания детей от 3 лет, 1 блюдо;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

11.3. Представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню;

11.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00;

12. Работникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в МБДОУ №15 (повар, кладовщик, подсобный рабочий):

12.1. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

12.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, ассортимент и сертифицированность получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик;

12.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями МБДОУ №15 и поставщика в лице экспедитора;

12.4. Получение продуктов в кладовую (граманже) производят повар Власова В.Н., продукты отпускает кладовщик Малауетдинова Л.А. с занесением в Журнал выдачи продуктов под роспись (сдал/принял) с 13.00 до 15.00;

12.5. Выдачу продуктов со склада производить в соответствии с утвержденным заведующей меню-требованием с 13.00 до 15.00 предшествующего дня, указанного в меню;

13. В целях организации контроля за приготовлением пищи и закладке основных продуктов в котлы назначить ответственными членов бракеражной комиссии по графику.

Запись о проведенном контроле производить в бракеражном журнале готовой продукции, которая хранится на пищеблоке. Ответственность за его ведение возлагается на ст. медсестру Юрину И.А.

14. Повару Власовой В.Н. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику (Приложение 1):

6.15 - мясо, куры в I блюдо, продукты для запуска

7.45 – масло в кашу, сахар для завтрака

9.00-10.00 – тесто для выпечки (к обеду)

10.00-11.00 – продукты в I блюдо (овощи, крупы)

11.00 – масло во II блюдо, сахар в III блюдо

14.00-14.30 – продукты на ужин, тесто для выпечки (к ужину)

15.00 – масло, сахар для ужина

Повару производить закладку продуктов в котел строго в присутствии членов бракеражной комиссии.

15. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания на складе в составе Заведующий Исаева О.В.

Председатель ПК Галимова Р.Р.

Повар Власова В.Н.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов питания на складе с оформлением акта. Ответственный за составление акта Малауетдинова Л.А., кладовщик.

17. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (Приложение 7):

№ п/п	Группы	Время раздачи			
		завтрак	витаминовый завтрак	обед	уплотненный ужин
1	Первая младшая Фаттахова М.И.	8.00	9.35	11.30	15.55
2	Средняя Шамшайева Р.З.	8.05	9.40	11.45	16.00

3	Коррекционная Зайнутдинова Н.Г.	8.07	9.42	12.00	16.04
4	Подготовительная Батрашкина Н.Н.	8.10	9.45	12.15	16.07

18. Возложить обязанность за ведение табеля питания работников МБДОУ «Детский сад №15» на завхоза Галимову Р.Р.

18.1. Ответственному за ведение табеля питания работников Галимовой Р.Р.:

- вести учет количества работников, питающихся в МБДОУ «Детский сад №15» ежедневно;
- подготовить список работников, отказавшихся от питания в МБДОУ «Детский сад №15» (на основании личных заявлений);

19. Ст. медсестре Юриной И.А. включать в меню на работников I блюдо, хлеб, соль (по норме детского меню);

20. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима
- картотеку технологии приготовления блюд
- медицинскую аптечку
- график закладки продуктов
- график выдачи готовых блюд
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо
- суточную пробу за последние 48 ч
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

21. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи;

22. Ответственность за организацию приема пищи детьми несут воспитатели групп и младшие воспитатели;

23. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 15»

О.В. Исаева

Ознакомлены: 02.09.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МБДОУ «Детский сад №15»

/О.В. Исаева/

Приказ № 161 - Од от 02.09.2024

График закладки продуктов

Время закладки продуктов	Наименование продуктов	Ф.И.О. члена бракеражной комиссии
6.15	- мясо, куры в I блюдо, продукты для запуска	Хасанова Л.И. Зарипова Н.М.
7.45	– масло в кашу, сахар для завтрака – сахар в III блюдо	Хасанова Л.И. Зарипова Н.М.
7.30-8.00	– тесто для выпечки (к обеду) - тесто для выпечки (к ужину)	Фаттахова М.И.
10.00-11.00	– продукты в I блюдо (овощи, крупы)	Юрина И.А.
11.00	– масло во II блюдо	Исаева О.В., (Хазова Е.В.)
13.30-14.00	– продукты на ужин,	Хасанова Л.И. Зарипова Н.М.
15.00	– масло, сахар для ужина	Исаева О.В., (Хазова Е.В.)

Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии членов бракеражной комиссии.

Ознакомлены: 02.09.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МБДОУ «Детский сад №15»

_____/О.В. Исаева/

Приказ № 161 - ОД от 02.09.2024

ИНСТРУКЦИЯ

о порядке проведения бракеража готовой продукции на пищеблоке в МБДОУ «Детский сад №15»

1. Инструкция о порядке проведения бракеража готовой продукции (далее – Инструкция) определяет порядок проведения бракеража готовой продукции на пищеблоке в МБДОУ «Детский сад №15».
2. Для достижения целей настоящей Инструкции под бракеражем понимается оценка качества готовой продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, вкус, запах и консистенция) с отбраковкой некачественных блюд и изделий.
3. Бракеражу подвергается каждая партия продукции. Партией считают любое количество продукции одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном объекте.
4. Для проведения бракеража в учреждении создается бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек.
5. В состав бракеражной комиссии могут входить: медицинский работник, ответственный за питание, работник пищеблока и представитель педагогического коллектива образовательного учреждения. Из состава членов комиссии назначается председатель комиссии.
6. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется настоящей Инструкцией, технологическими документами, устанавливающими требования к качеству продукции, технологическим процессам ее производства. Органолептические показатели качества, которым должна соответствовать выпускаемая продукция, устанавливаются в технических нормативных правовых актах, технологических документах на конкретные виды продукции.
7. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на выдаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.
8. Бракераж продукции проводится в присутствии работников пищеблока до начала ее реализации. Выдача готовой пищи детям осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Пробу снимают за 15-20 минут до раздачи готовой пищи. Качество готовой продукции, контролируется периодически в течение рабочего дня.
9. Контроль качества готовой продукции начинается с проверки наличия технической (технологической) документации (сборника рецептур, технологических карт) по каждому виду блюда. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе

рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

10. Качество готовых блюд оценивается органолептическим методом (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак). Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре.

Оценка «хорошо» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.). Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для выдачи без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки несоответствия рецептуре блюда.

11. В бракеражном журнале, который ведется по установленной форме, дается оценка каждого блюда членами комиссии и отметка о разрешении на выдачу. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

12. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями членов бракеражной комиссии.

План работы бракеражной комиссии 2024-2025 уч.г.

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ «Детский сад №15»

О.В. Исаева

Введено в действие приказом № 161 от 02.09.2024 г.

План работы комиссии по питанию на 2024 - 2025 учебный год

№	Мероприятия	Сроки
1	<p><u>Входной контроль за поступлением продуктов питания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка состояния машины (наличие холодильного оборудования, санитарное состояние, соблюдение товарного соседства, наличие санитарной книжки у водителя) - наличие маркировочных ярлычков (производитель товара, срок реализации) - наличие промышленных ярлычков на кисломолочную продукцию, молоко - правильность и своевременность поступления сертификатов качества - условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение товарного соседства, сроки) 	не менее 3-х раз в месяц
2	<p><u>Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания - тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурный режим) - оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовых блюд) - контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи 	Еженедельно
3	<p><u>Контроль за санитарным режимом пищеблока:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов; расстановка оборудования в цехах - наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования - соблюдение принципа поточности при приготовлении пищи - оснащенность производственным инвентарем, кухонной посудой, разделочными досками, маркировка, условия хранения - организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств - организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов - соблюдение режима уборки помещения, наличие и соблюдения графика генеральной уборки, наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения, сбор пищевых отходов - соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока 	не менее 2-х раз в неделю
4	<p><u>Контроль за соблюдением натуральных норм:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие утвержденного 10-ти дневного меню и картотеки блюд - своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество, ассортимент получаемых продуктов питания - правильность составления меню-раскладки, правильность определения нормы на каждого ребенка и указания нормы выхода блюд - контроль за выполнением суточного набора продуктов - подсчет калорийности и соблюдения норм питания (1 раз в месяц) - коррекция питания соответственно фактическому количеству детей - соблюдение правильной закладки продуктов при приготовлении пищи - снятие остатков продуктов питания в кладовой - соблюдение технологического процесса 	не менее 3-х раз в месяц
5	<p><u>Контроль за организацией приема пищи:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдения графика выдачи пищи с пищеблока - соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи) - условия приема, сервировка столов, культура приема пищи - соблюдение детьми правил личной гигиены (мытьё рук) - объем и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи - организация и соблюдение питьевого режима. 	е ж е д н е в н о

План-график контроля за организацией питания на 2024 - 2025 уч.г.

№ п/п	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Ст. медсестра	Ежедневно	Меню-требование 10-ти дневное меню	Составление меню Анализ меню, утверждение.
		Заведующий	Ежедневно		
		Комиссия по питанию	По плану		
2	Бракераж готовой продукции	Ст. медсестра	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы	Вкусовая оценки пищи
		Бракеражная комиссия	По плану		
3	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Ст. медсестра Кладовщик	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции» Визуальный осмотр	Анализ, учет Анализ документации
		Заведующий	1 раз в мес.		
4	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	Ст. медсестра	Ежедневно	Визуальный осмотр	Проверка
5	Снятие остатков продуктов питания	Кладовщик	Ежемесячно	Учет	Учет
		бухгалтер «ФУДСОЦСЕР ВИС»	По плану	Комиссионно	Акт сверки
6	Соблюдение правил транспортировки продуктов. Качество поступающей продукции	Ст. медсестра Кладовщик	При поступлении продуктов	Акт при наличии нарушений	Наблюдение
		Комиссия по питанию			
7	Закладка блюд	Ст. медсестра	Ежедневно	-	Анализ документации взвешивание продуктов
		Заведующий	1 раз в месяц	Акт	
8	Выполнение технологических требований приготовления пищи	Ст. медсестра	Ежедневно		Наблюдение
		Комиссия по питанию	2 раза в месяц		
9	Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря	Ст. медсестра	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение
		Заведующий	1 раз в квартал	Акт	Наблюдение, анализ документации
10	Норма выхода блюд	Ст. медсестра	Ежедневно	Акт	Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	2 раза в месяц		
		Заведующий	2 раза в мес.		
11	Санитарное состояние пищеблока, складов.	Ст. медсестра	ежедневно	Оперативный контроль	Наблюдение
		Заведующий	Периодически	Планерка	Наблюдение, анализ документации
		Комиссия по питанию	По плану	Отчет для заведующей	

12	Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, на складах	Ст. медсестра	по графику	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
13	Контроль за отбором и хранением суточных проб	Ст. медсестра	Ежедневно	-	Наблюдение
14	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Ст. медсестра	Периодически	Санитарные книжки	Анализ документации
15	Соблюдение графика режима питания	Ст. медсестра	Ежедневно	-	Оперативный контроль
		Заведующий	1 раз в мес.	Акт при нарушении	
		Комиссия по питанию	По плану		
16	Организация питьевого режима	Ст. медсестра	Ежедневно	-	Оперативный контроль
17	Выполнение норматива затрат на питание	Заведующий Кладовщик Специалист УО, бухгалтер «ФУДСОЦСЕР ВИС»	Постоянно	Меню-требование Накопительная ведомость	Анализ суммы, стоимости питания на 1 ребенка в среднем за день. Учет детодней.
18	Выполнение нормативно-правовой базы по организации питания	Заведующий Ст. медсестра	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, Разработка внутрисадовой документации, приказы, памятки и т.д.
19	Анализ документации ответственного за питание	Заведующий	1 раз в квартал	Отчетно-учетная документация	Анализ
20	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Заведующий Ст. медсестра Завхоз Кладовщик	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
21	Витаминизация блюд	Ст. медсестра	Ежедневно	Журнал «Витаминизации блюд»	Закладка и запись в журнале
		Заведующий	1 раз в месяц		
22	Заявка на продукты питания	Ст. медсестра Кладовщик	Систематически	-	Анализ
23	Организация питания в учебно-воспитательном процессе - организация приема пищи в группах; - соблюдение режима питания	Заведующий	Периодически	Карточки-схемы	Наблюдение, анализ результатов
		Ст. медсестра	Периодически		
		Комиссия по питанию	По плану		
24	Технология мытья посуды	Ст. медсестра	Периодически	Акт при нарушении	Наблюдение, опрос, визуальный контроль
25	Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря	Ст. медсестра	Постоянно	-	
		Завхоз	1 раз в квартал	-	
		Заведующий	1 раз в квартал		

График смены спецодежды, полотенца на пищеблоке МБДОУ «Детский сад №15»

	<i>Понедельник</i>	<i>Вторник</i>	<i>Среда</i>	<i>Четверг</i>	<i>Пятница</i>
Полотенца для рук	*	*	*	*	*
Фартук для выдачи готовой продукции	*	*	*	*	*
Фартук для работы с сырой продукцией	*		*		
Халат	*		*		
Головной убор	*				

Смена спецодежды и полотенца производится по графику, а также по мере загрязнения.

График проветривания и кварцевания на пищеблоке МБДОУ «Детский сад №15»

Время	Кварцевание	Проветривание
7.00		15 минут
9.30		15 минут
10.30	60 минут	
13.00		15 минут
14.30		15 минут
16.00		30 минут

Кварцевание всех помещений по 15 минут, ежедневно. Отв.: подсобный рабочий

График генеральной уборки на пищеблоке МБДОУ «Детский сад №15»

Деятельность	День недели
Ошпаривание посуды, мытье стеллажей	понедельник
Мытье дверей и окон	вторник
Мытье стен	среда
Генеральная уборка подсобных помещений	четверг
Генеральная уборка в раздаточной	пятница

График прохождения медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиены персонала пищеблока МБДОУ «Детский сад №15» на 2024-2025 учебный год

Все работники пищеблока – 1 раз в год (январь 2023 г.) периодический медицинский осмотр.
Все работники пищеблока – 1 раз в год (март 2023 г.) санитарно-гигиенический минимум.
Все работники пищеблока – 1 раз в год (январь 2023 г.) обследование на острые кишечные инфекции.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МБДОУ «Детский сад №15»

/О.В. Исаева/

Приказ № 161 - ОД от 02.09.2024 г.

**ГРАФИК РАЗДАЧИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ПО ГРУППАМ
в МБДОУ «Детский сад № 15»
на 2024 – 2025 учебный год**

№ п/п	Группы	Время раздачи			
		завтрак	витаминовый завтрак	обед	уплотненный ужин
1	Первая младшая Фаттахова М.И.	8.00	9.35	11.30	15.55
2	Средняя Шамшайева Р.З.	8.05	9.40	11.45	16.00
3	Коррекционная Зайнутдинова Н.Г.	8.07	9.42	12.00	16.04
4	Подготовительная Батрашкина Н.Н.	8.10	9.45	12.15	16.07

ПИТЬЕВОЙ РЕЖИМ

График смены кипячённой воды в МБДОУ «Детский сад № 15» на 2024 - 2025 учебный год			
6.00	9.00	12.00	15.00

Организовано детей поить:

- Летом 3 раза в день
- Зимой 2 раза в день