

Утверждаю
и.о.директора МБОУ «НШ-ДС № 72»
Н.В. Яранцева
02 сентября 2019 года



В соответствии с введением в силу с 15.05.2013 года новых Санитарных норм и правил 2.4.1.3049-13 (Постановление Главного государственного санитарного врача от 15.05.2013 г. № 26), изменён режим, нормы и кратность питания.

**ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИЩИ С ПИЩЕБЛОКА
В ХОЛОДНЫЙ ПЕРИОД 2019– 2020 УЧЕБНОГО ГОДА**

	<i>Первая группа раннего возраста</i>	<i>Вторая группа раннего возраста</i>	<i>Младшая группа</i>	<i>Средняя группа</i>	<i>Старшая группа</i>	<i>Подготови тельная</i>
<i>Завтрак</i>	8.10	8.15	8.20	8.25	8.30	8.35
<i>2 завтрак</i>	09.32	09.38	09.55	10.15	10.10	10.15
<i>Обед</i>	11.20	11.25	12.10	12.15	12.25	12.35
<i>Полдник</i>	15.25	15.18	15.15	15.12	15.10	15.08
<i>Ужин</i>	17.30	17.40	17.45	17.50	17.55	17.58

НОРМЫ ВЫХОДА ГОТОВЫХ БЛЮД

<i>Примерные названия блюд</i>	<i>Вес (масса) в граммах</i>		
	<i>от 1 года до 3-х лет</i>	<i>от 3-х до 7 лет</i>	<i>от 7 до 11 лет (школа)</i>
Завтрак			
<i>Каша, овощное блюдо</i>	160	200	200
<i>Яичное блюдо</i>	100-102	200-140	150-200
<i>Творожное блюдо</i>	100	150	150-200
<i>Мясное, рыбное блюдо</i>	50 -70	70 – 80	60-100
<i>Салат овощной</i>	40	60	150
<i>Напиток (какао, чай, молоко и т.п)</i>	150	200	200
Обед			
<i>Салат, закуска</i>	40	60	150
<i>Первое блюдо</i>	160	230	250
<i>Блюдо из мяса, рыбы, птицы</i>	50 - 70	70 – 80	80-100
<i>Гарнир</i>	100 - 150	150 – 180	150
<i>Третье блюдо (напиток)</i>	150	200	200
Полдник			
<i>Кисло - молочные блюда, молоко</i>	200	200	
<i>Печенье, вафли, яблоко, апельсин</i>	150	20 – 150	
Полдник (уплотненный)			
<i>Блюдо из творога, круп, овощей, яиц</i>	150	150 – 180	нет
<i>Пирожок, булочка, сок, чай</i>	65 - 75	75 - 100	