

Приложение 2

Согласовано:



Председатель ПК
Гофман Л.Н.
Протокол № 17 от 04.09.20 г.



Утверждаю,
заведующего МАДОУ №86
и. А.А.Матвеева
Приказ № 117 от 01.09.2020г.

График закладки продуктов и приготовления блюд

№	Наименование	Время закладки	Период приготовления блюда	Время приготовления блюда	Примечание
1	Завтрак: -каша, омлет, запеканка -бутерброд (батон, масло, сыр) -напиток (чай, кофейный напиток, какао)	06.30-08.00 07.30-08.00 07.00-07.30	1 час 20 мин. 30 мин. 40 мин.	8.00 7.50 7.50	В зависимости от того, какая крупа
2	Обед: - первое блюдо - мясное (котлеты, тефтели, суфле) - гарнир -закуска	07.30 10.00-10.15 09.00 10.00-10.30	4 часа 40 мин. 2 часа 30 мин.-1 час	11.35 11.20 11.40 11.00-11.30	В конце приготовления в первое блюдо иногда добавляют сметану. В конце приготовления добавляют сливочное масло, молоко. Закуска может быть уже готовой в консервированном виде.
3	Полдник: - кисломолочный продукт (кефир, снежок, ряженка, йогурт) - выпечка (кондитерское изделие)	12.00 7.00	3 часа 8 часов	15.10 15.10	Кисломолочный продукт необходимо вынуть из холодильника за 3 часа до раздачи Тесто на выпечку готовят утром Кондитерские изделия вынимают из упаковки перед раздачей.
4	Ужин: - каша, омлет, запеканка - напиток (чай, кисель)	18.15 18.15	40-60 мин. 40-60 мин.	17.15 17.15	В конце приготовления в кашу кладут сливочное масло. Кисель готовится немного дольше.

Отклонения во времени могут составлять +/- 15 мин.