**Персональный состав административных работников МБДОУ № 1 г. Липецка на 01.01.2019 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Образование | Общий стаж работы | Стаж в данной должности | Награды | Данные о повышении квалификации и (или)  профессиональной переподготовки | Телефон,  электронная почта |
| 1 | Гулевская Елена Михайловна | Заведующая | Высшее проф., ЕГПИ, дошкольный ф-т, методист | 25 года | 2 года | Грамота Департамента  дошкольного  образования | 2011 –ЛИРО  2014-ФГОБУ ВПО  «Финансовый университет при Правительстве РФ» | 27-29-04  lipetsksadik-1@mail.ru |
| 2 | Комаричева  Елена Анатольевна | Заместитель заведующей | Высшее проф., ЕГПУ, дошкольный ф-т, методист | 27 лет | 10 лет | Грамота Департамента  дошкольного  образования,  Грамота Института образования и науки | 2014-ФГБ ОУ ВПО «Липецкий государственный педагогический университет»,  2015-АУ Институт развития образования Ивановской области,  2015-Автономная некоммерческая организация доп.проф.образования «Институт современного образования» | 27-29-04  lipetsksadik-1@mail.ru |
| 3 | Щербакова Наталья Леонидовна | Заместитель заведующей | Высшее проф., Калужский государственный педагогический университет, Педагогика и методика начального образования | 21 год | 15 лет | Грамота Департамента  дошкольного  образования,  Грамота Института образования и науки | 2018- Автономная некоммерческая организация доп.проф.образования «Институт современного образования» | 27-44-89  lipetsksadik-1@mail.ru |
| 4 | Сафонова Наталья Васильевна | Заместитель заведующей | Высшее проф., ЛГПИ, дошкольный ф-т, методист | 40 лет | 7 лет | Грамота Департамента  дошкольного  образования | - | 27-29-04  mdoulip1@yandex.ru |

Летний холодник Ингредиенты: Нежирный кефир — 1 л Крупная отваренная свекла — 1 шт. Маленький огурчик — 1-2 шт. Яйцо — 2 шт. Щавель — 1 пучок Зелень укропа и петрушки — по вкусу Соль — по вкусу Приготовление: 1. Свеклу и огурцы мелко нарезать соломкой, можно натереть на крупной терке. Яйца порубить. 2. Щавель нарезать и бланшировать в кипятке секунд 30. Остудить, окунув сразу в ледяную воду. 3. Зелень порубить. Все смешать, добавить кефир, соль по вкусу. 4. Подавать суп хорошо охлажденным**[](https://ok.ru/group/51974030950579)**

[**Полезная Кухня**](https://ok.ru/group/51974030950579)

* [Темы](https://ok.ru/foodgood/topics)
* [Фотоальбомы](https://ok.ru/foodgood/albums)
* [Участники](https://ok.ru/foodgood/members)
* [Присоединиться](https://ok.ru/feed)

23 июн

* [Закладка](https://ok.ru/dk?cmd=AddBookmark&st.loc=MTLayer&st.stl=umenu&st.rid=65669663946163&st.tid=7&st.cmd=userMain)
* [Пожаловаться](https://ok.ru/feed)

Летний холодник Ингредиенты: Нежирный кефир — 1 л Крупная отваренная свекла — 1 шт. Маленький огурчик — 1-2 шт. Яйцо — 2 шт. Щавель — 1 пучок Зелень укропа и петрушки — по вкусу Соль — по вкусу Приготовление: 1. Свеклу и огурцы мелко нарезать соломкой, можно натереть на крупной терке. Яйца порубить. 2. Щавель нарезать и бланшировать в кипятке секунд 30. Остудить, окунув сразу в ледяную воду. 3. Зелень порубить. Все смешать, добавить кефир, соль по вкусу. 4. Подавать суп хорошо охлажденным. Приятного аппетита!