



ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 84 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДОНЕЦК»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

П Р И К А З

31.03 2025

№ 35

Об организации питания детей
в 2024-2025 учебном году

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью организации сбалансированного питания воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в дошкольном учреждении на полный день с организацией горячего питания, за счет средств бюджета Донецкой Народной Республики с 01.04.2025.
2. Утвердить примерное десятидневное меню для организации питания детей (зимне-весенний период).
3. Утвердить график выдачи продуктов питания с пищеблока по возрастным группам на 2025 учебный год (Приложение 1).
4. Утвердить Положение об организации питания воспитанников ГОСУДАРСТВЕННОГО КАЗЕННОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ДЕТСКИЙ САД № 84 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДОНЕЦК» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ (Приложение 2).
5. Утвердить ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ к примерному двухнедельному меню для организации питания детей ГОСУДАРСТВЕННОГО КАЗЕННОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ДЕТСКИЙ САД № 84 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДОНЕЦК» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ на зимне-весенний период (трехразовое питание) на 2024 – 2025 учебный год согласно списку (Приложение 3).
6. Утвердить бракеражную комиссию в дошкольном учреждении в составе:
Председатель – Фурсова Т.Ю., заведующий
Члены бракеражной комиссии:
 - Гритчина Д.В., заместитель заведующего по ВМР;
 - Котова Л.В., заведующий хозяйством;
 - Дунаева Л.А., кладовщик;
 - Доляновская Т.А., старшая медицинская сестра;

- Чеботарь И.Н., Председатель ПК, помощник воспитателя

7. Утвердить Положение о бракеражной комиссии ГОСУДАРСТВЕННОГО КАЗЕННОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ДЕТСКИЙ САД № 84 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДОНЕЦК» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ (Приложение 4).

8. Утвердить Инструкции в части организации питания.

9. Утвердить состав совета по питанию в дошкольном учреждении в состав:

Председатель – Фурсова Т.Ю., заведующий

Члены Совета по питанию:

- Доляновская Т.А., старшая медицинская сестра;
- Чеботарь И.Н. - председатель ПК;
- Пичко Н.А. – повар;
- Колесниченко М.В. - председатель Совета родителей.

10. Утвердить Положение о Совете по питанию (Приложение 5).

11. Утвердить ежегодный план работы Совета по питанию (Приложение 6).

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

С приказом ознакомлены:



Т.Ю. Фурсова

Гритчина Д.В.

Котова Л.В.

Доляновская Т.А.

Дунаева Л.А.

Чеботарь И.Н.

Приложение 1
к приказу от 31.08. 2025 № 35

**График
выдачи пищи с пищеблока по возрастным группам
на 2025 учебный год**

СОДЕРЖАНИЕ	ВРЕМЯ/ ГРУППА	
Холодный период года		
ЗАВТРАК	8.15	1 и 2 младшая
	8.20	Средняя/старшая/подготовительная/ разновозрастная
ВТОРОЙ ЗАВТРАК	09.50	Все группы
ОБЕД	11.40	1 и 2 младшие
	11.50	Средняя/старшая/подготовительная/ логопедическая
УЖИН	15.10	1 и 2 младшие
	15.20	Средняя/старшая/подготовительная/ логопедическая
Теплый период года		
ЗАВТРАК	8.15	1 и 2 младшая
	8.20	Средняя/старшая/подготовительная/ логопедическая
ВТОРОЙ ЗАВТРАК	10.20	Все группы
ОБЕД	11.40	1 и 2 младшие
	11.50	Средняя/старшая/подготовительная/ логопедическая
УЖИН	15.10	1 и 2 младшая
	15.20	Средняя/старшая/подготовительная/ логопедическая

**Положение об организации питания воспитанников
ГОСУДАРСТВЕННОГО КАЗЕННОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ДЕТСКИЙ САД № 84
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДОНЕЦК»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом ГКДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 84 Г.О. ДОНЕЦК» ДНР (далее - дошкольное образовательное учреждение).

1.2. Настоящее положение устанавливает ответственность за организацию питания в дошкольном образовательном учреждении, порядок контроля сотрудников, участвующих в организации детского питания работники пищеблока, кладовщик, старшая медицинская сестра, педагоги и порядок организация питания воспитанников Учреждения.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5 %, обед -35%, ужин -15%.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного и утвержденного заведующим ГКДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 84 Г.О.ДОНЕЦК» ДНР

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждения.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд; -
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

-сведения о стоимости и наличии продуктов.

2.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания.

2.7. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у старшей медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим по ДОУ, запрещается.

2.10. При необходимости внесения изменения в меню несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта старшей медицинской сестрой составляется докладная с указанием причины. На основании докладной заведующий по ДОУ составляет приказ, после чего составляется меню-раскладка и заверяется подписью заведующего по ДОУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, ЧС указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.12. Ежедневно, старшей медицинской сестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.

2.13. Старшая медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.15. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется «С»- витаминизация третьего блюда.

2.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3. Организация питания детей в группах.

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности можно организовать дежурство детей и необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают 3 блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюд, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

3.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

4.1. К началу учебного года заведующим Учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего по ДОУ.

4.3. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.20 до 9.00 утра, подают воспитатели.

4.4. На следующий день, в 8.20 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.7. С последующим приемом пищи обед, ужин дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

-мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют/размораживают/.

Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

-овощи, если они прошли тепловую обработку;

-продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику

необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.

4.10. Учет продуктов ведется в бракеражном журнале. Записи в журнале производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в журнале подсчитываются итоги.

4.11. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленного.

Список ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ
к примерному двухнедельному меню для организации питания детей
ГОСУДАРСТВЕННОГО КАЗЕННОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ «ДЕТСКИЙ САД № 84 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДОНЕЦК» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
(трехразовое питание) на 2024 – 2025 учебный год

№ п/п	Наименование технологической карты
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА	
1.	Технологическая карта №1 Сыр твердых сортов в нарезке
2.	Технологическая карта №2 Огурец в нарезке
3.	Технологическая карта №3 Помидор в нарезке
4.	Технологическая карта №4 Салат из соленных огурцов с луком
5.	Технологическая карта №5 Салат из свеклы с огурцов
6.	Технологическая карта №6 Салат из горошка зеленого консервированного
7.	Технологическая карта №7 Салат из свежих помидоров и огурцов
8.	Технологическая карта №8 Икра кабачковая
9.	Технологическая карта №9 Икра кабачковая для детского питания
ПЕРВЫЕ БЛЮДА	
10.	Технологическая карта №10 Борщ с капустой и картофелем
11.	Технологическая карта №11 Борщ вегетарианский
12.	Технологическая карта №12 Борщ с мясом
13.	Технологическая карта №13 Свекольник
14.	Технологическая карта №14 Рассольник Ленинградский
15.	Технологическая карта №15 Рассольник на мясном бульоне
16.	Технологическая карта №16 Суп картофельный
17.	Технологическая карта №17 Суп картофельный с пшеном
18.	Технологическая карта №18 Суп картофельный с горохом
19.	Технологическая карта №19 Суп картофельный с макаронными изделиями
20.	Технологическая карта №20 Суп картофельный с клецками
21.	Технологическая карта №21 Суп молочный с макаронными изделиями
22.	Технологическая карта №22 Суп молочный с крупой
ГАРНИРЫ К БУЛЬОНАМ И СУПАМ	
23.	Технологическая карта №23 Гренки из пшеничного хлеба
24.	Технологическая карта №24 Клецки мучные
БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩЕЙ	
25.	Технологическая карта №25 Капуста тушеная
БЛЮДА ИЗ КРУП	
26.	Технологическая карта №26 Каша вязкая
27.	Технологическая карта №27 Каша рассыпчатая
БЛЮДА ИЗ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	
28.	Технологическая карта №28 Макароны изделия отварные с маслом
29.	Технологическая карта №29 Макароны изделия с сыром
БЛЮДА ИЗ ЯИЦ	
30.	Технологическая карта №30 Яйца отварные

БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

- | | |
|-----|---|
| 31. | Технологическая карта №31 Сырники из творога |
| 32. | Технологическая карта №32 Пудинг из творога (запеченный) |
| 33. | Технологическая карта №33 Запеканка из творога с морковью |
| 34. | Технологическая карта №34 Оладьи из творога |

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

- | | |
|-----|---|
| 35. | Технологическая карта №35 Рыба тушеная с овощами |
| 36. | Технологическая карта №36 Котлета рыбная любительская |
| 37. | Технологическая карта №37 Тефтели рыбные тушеные |
| 38. | Технологическая карта №38 Зразы рыбные с яйцом |

БЛЮДА ИЗ МЯСА

- | | |
|-----|--|
| 39. | Технологическая карта №39 Мясо тушеное с овощами в соусе |
| 40. | Технологическая карта №40 Сосиски, сардельки отварные |
| 41. | Технологическая карта №41 Жаркое по-домашнему |
| 42. | Технологическая карта №42 Гуляш из отварного мяса |
| 43. | Технологическая карта №43 Бефстроганов из отварного мяса |
| 44. | Технологическая карта №44 Печень тертая |
| 45. | Технологическая карта №45 Запеканка из печени с рисом |
| 46. | Технологическая карта №46 Голубцы с мясом (ленивые) |

БЛЮДА ИЗ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ И КРОЛИКА

- | | |
|-----|--|
| 47. | Технологическая карта №47 Плов из птицы |
| 48. | Технологическая карта №48 Котлеты рубленные из птицы |

ГАРНИРЫ

- | | |
|-----|---|
| 49. | Технологическая карта №49 Пюре картофельное |
|-----|---|

СОУСЫ

- | | |
|-----|---|
| 50. | Технологическая карта №50 Соус томатный |
| 51. | Технологическая карта №51 Соус молочный (сладкий) |
| 52. | Технологическая карта №52 Соус сметанный |

ПЛОДЫ, ЯГОДЫ СВЕЖИЕ

- | | |
|-----|---|
| 53. | Технологическая карта №53 Фрукты и ягоды свежие |
| 54. | Технологическая карта №54 Компот из сухофруктов |
| 55. | Технологическая карта №55 Кисель из сушеных фруктов |

НАПИТКИ

- | | |
|-----|--|
| 56. | Технологическая карта №56 Чай-заварка |
| 57. | Технологическая карта №57 Чай с сахаром |
| 58. | Технологическая карта №58 Чай с лимоном |
| 59. | Технологическая карта №59 Чай с молоком |
| 60. | Технологическая карта №60 Кофейный напиток с молоком |
| 61. | Технологическая карта №61 Какао с молоком |
| 62. | Технологическая карта №62 Молоко кипяченое |

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

- | | |
|-----|---|
| 63. | Технологическая карта №63 Тесто для оладий |
| 64. | Технологическая карта №64 Оладьи |
| 65. | Технологическая карта №65 Оладьи с творогом |
| 66. | Технологическая карта №66 Тесто дрожжевое |
| 67. | Технологическая карта №67 Булочка молочная |

Положение о бракеражной комиссии
ГОСУДАРСТВЕННОГО КАЗЕННОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ «ДЕТСКИЙ САД № 84 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДОНЕЦК» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

1. Общие положения

1.1. Данное Положение о бракеражной комиссии ГОСУДАРСТВЕННОГО КАЗЕННОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ДЕТСКИЙ САД № 84 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДОНЕЦК» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ (далее – ДОУ) разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020;

- Уставом дошкольного учреждения.

1.2. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) – комиссия общественного контроля ДОУ, действует в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения технологии приготовления пищи и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ.

1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Порядок создания Комиссии и ее состав

2.1. Состав Комиссии, срок её полномочий утверждается приказом заведующего ДОУ о создании бракеражной комиссии.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав Комиссии входят:

- заведующий ДОУ (председатель);
- сотрудники ДОУ;
- член профсоюзного комитета ДОУ.

В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники ДОУ, приглашенные специалисты, родители.

3. Полномочия Комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;

- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение её цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;

4. Оценка организации питания в ДОУ

- 4.1. Члены Комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи.
- 4.2. Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей. Меню должно быть утверждено заведующим, ответственным за меню (по приказу заведующего), поваром.
- 4.3. Пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 4.5. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.
- 4.6. Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

5. Заключительные положения

- 5.1 Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
- 5.2 Администрация ДОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.
- 5.3. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией, выполнявшей Инструкции (Приложение 1, Приложение 2).

Приложение 1
к Положению о бракеражной комиссии

ИНСТРУКЦИЯ
для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.2. Выдача готовой продукции, проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Методика органолептической оценки пищи

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

4. Органолептическая оценка вторых блюд

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

5.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

5.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

5.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

ИНСТРУКЦИЯ

Для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания

1. Общие положения

1.1. Заведующий необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в ДОУ. Проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складируются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в ДОУ.

1.2. Руководитель обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов. Удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на **каждый вид** продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки кладовщика, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

1.3. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.

1.4. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

2. Функции

2.1. На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции обеспечения:

- своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;
- правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдение сроков реализации;
- необходимым набором продуктов на 10 дней.

3. Должностные обязанности

Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязан:

3.1. Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.

- 3.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.
- 3.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов, разрешённых в ДОУ);
- 3.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.
- 3.5. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.
- 3.6. Обеспечивает сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.
- 3.7. Соблюдает режим хранения продуктов; имеет 10-дневный запас продуктов.
- 3.8. Ведёт ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.
- 3.9. Осуществляет обшчёт меню-требований в количественном и суммарном выражении;
- 3.10. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.
- 3.11. Выдавать продукты руководителю структурного подразделения повару по весу, указанному в меню-раскладке.
- 3.12. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 3.13. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
- 3.14. Следить за правильным хранением скоропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- 3.15. Сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее 20-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.
- 3.16. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 3.17. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.
- 3.18. Принимает участие в проведении инвентаризаций.
- 3.19. Следит за санитарным состоянием кладовой.
- 3.20. Соблюдает требования пожарной безопасности в складских помещениях.

4. Ответственность

4.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несет ответственность:

- за сохранность продуктов;
- за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами;
- за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;
- за соблюдением норм выдачи продуктов;
- за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;
- за своевременный заказ продуктов;
- за своевременное списание недоброкачественных продуктов;
- за выполнение настоящей инструкции.

4.2. За совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;

4.3. За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

4.4. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка ДОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя ДОУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией кладовщик несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

4.5. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в ДООУ кладовщик привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

4.6. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кладовщик несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О СОВЕТЕ ПО ПИТАНИЮ
ГКДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 84 Г.О. ДОНЕЦК» ДНР на 2025г**

1. Общие положения

1.1. Совет по питанию является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи ГКДОУ в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей в ГКДОУ.

1.2. В своей работе Совет руководствуется:

- Типовым положением о дошкольном образовательном учреждении;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин 2.4.3648-20;
- Уставом ГКДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 84 Г.О. ДОНЕЦК» ДНР.

1.3. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Советом по питанию и принимаются на его заседаниях.

1.4. Срок действия настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Задачи Совета по питанию.

2.1. В соответствии с основными направлениями деятельности Совета его основными задачами являются:

- обеспечение детей сбалансированным питанием;
- взаимодействие с поставщиками продуктов питания по вопросу качества сырья и полуфабрикатов;
- разработка, внедрение и корректировка перспективного меню согласно выполнения натуральных норм продуктов питания на одного ребенка, возраста детей, сезонности;
- обеспечение качества и контроль за приготовлением и выдачей готовых блюд;
- формировать у детей навыки культурного приема пищи;
- соблюдение психологического микроклимата во время приема детьми пищи;
- соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке и в местах приема детьми пищи;
- ведение документации по питанию;
- освещение вопросов организации питания детей в учреждении (родительские собрания, дни открытых дверей, информационные уголки).

3. Организация деятельности Совета по питанию.

3.1. В состав Совета по питанию входят:

- руководитель дошкольным учреждением;
 - медсестра;
 - повар;
 - воспитатель;
 - старший воспитатель;
 - представитель родительской общественности.
- 3.2. Заседания Совета по питанию проводятся не реже 1 раза в месяц.
- 3.3. Председатель Совета по питанию:
- организует деятельность Совета согласно плану работы на год;

- организует подготовку и проведение заседаний Совета по питанию;
- определяет повестку дня Совета по питанию;
- информирует членов Совета о предстоящем заседании не менее чем за 10 дней до его проведения.

3.4. Решения Совета по питанию принимаются большинством голосов при присутствии на заседании не менее двух третей его членов. При равном количестве голосов решающим является голос председателя Совета.

3.5. Организацию выполнения решений Совета осуществляет заведующий дошкольным учреждением и ответственные лица, указанные в решениях протокола Совета по питанию. Результаты этой работы сообщаются членам Совета на последующих заседаниях, а также членам трудового коллектива и родительской общественности на общих собраниях и в информационных уголках.

3.6. Итогом заседания Совета по питанию являются коллегиально принятые рекомендации по улучшению качества питания с указанием исполнителей и сроков.

3.7. В случае необходимости на заседание Совета по питанию приглашаются представители трудового коллектива, родители. Представители Учредителя, общественных организаций (поликлиника, дошкольный методический центр, Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека).

4. Права и обязанности Совета по питанию.

4.1. Совет по питанию имеет право:

- выходить с предложениями и заявлениями к Учредителю. В органы муниципальной власти, в общественные организации по вопросу улучшения качества питания, формирования муниципального заказа, поставки сырья и полуфабрикатов, оснащения пищеблока, столовой современным технологическим оборудованием;
- осуществлять контроль за выполнением решений заседания Совета по питанию.

4.2. Каждый член Совета имеет право:

- потребовать обсуждения Советом любого вопроса, касающегося организации питания детей, если его предложение поддержит не менее одной трети Совета по питанию;
- при несогласии с решением Совета высказать свое мотивированное мнение, которое должно быть занесено в протокол.

4.3. Совет по питанию обязан:

- выполнять план работы Совета;
- принимать решения, соответствующие законодательству Российской Федерации, нормативно-правовым актам по организации питания в дошкольном учреждении.

5. Документация Совета по питанию.

Заседания Совета по питанию оформляются протоколно. В книге протоколов фиксируется ход обсуждения вопросов. Выносимых на Совет, предложения и замечания членов Совета. Протоколы подписываются председателем и секретарем Совета. Книга протоколов пронумеровывается, прошнуровывается, скрепляется подписью заведующей и печатью дошкольного учреждения.

**План работы Совета по питанию
ГКДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 84 Г.О. ДОНЕЦК» ДНР на 2025г**

№ п/п	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
1	Утверждение состава Совета по питанию на 2025г.	Апрель 2025г.	Члены Совета по питанию
2	Проведение заседаний Совета по питанию	1 раз в месяц	Члены Совета по питанию
3	Своевременное проведение заседаний Совета по питанию	1 раз в месяц	Заведующий Фурсова Т.Ю.
4	Изучение нормативных документов по организации питания детей в ДОУ	Апрель 2025г.	Заведующий Фурсова Т.Ю.
5	Составление заявок на поставку продуктов питания	Еженедельно	Заведующий хозяйством Котова Л.В., кладовщик Дунаева Л.А.
6	Обеспечение выполнения контракта с поставщиками продуктов по муниципальному заказу	Постоянно	Заведующий Фурсова Т.Ю., заведующий хозяйством Котова Л.В., кладовщик Дунаева Л.А.
7	Разработка перспективного 10-дневного меню	Ежеквартально	Заведующий Фурсова Т.Ю., ст.медсестра Доляновская
8	Подбор технологических карточек-раскладок приготовления блюд	По мере необходимости	Заведующий Фурсова Т.Ю., ст.медсестра Доляновская
9	Обеспечение детей разнообразным меню	Постоянно	Заведующий Фурсова Т.Ю., ст.медсестра Доляновская
10	Контроль за соблюдением натуральных норм продуктов питания	Постоянно	Заведующий Фурсова Т.Ю., ст.медсестра Доляновская
11	Проведение корректировки выполнения натуральных норм продуктов питания	При необходимости ежедневно	Заведующий Фурсова Т.Ю., ст.медсестра

			Доляновская
12	Контроль за качеством поставляемой продукции	Ежедневно	Заведующий Фурсова Т.Ю., ст.медсестра Доляновская, заведующий хозяйством Котова Л.В., кладовщик Дунаева Л.А.
13	Контроль за расходованием денежных средств (бюджетных и родительской оплаты), отпущенных на питание детей	Постоянно	Заведующий Фурсова Т.Ю.
14	Контроль соответствия выхода порций меню-раскладке	Ежедневно	Члены Совета по питанию
15	Контроль за культурой приема пищи в столовой	Ежедневно	Воспитатели
16	Оформление информационного уголка деятельности Совета по питанию в учреждении	Постоянно	Ст.медсестра Доляновская,
17	Оформление уголка для родителей по организации детского питания в ДОУ	Постоянно	Ст.медсестра Доляновская, воспитатели
18	Информирование родителей о процессе питания детей в учреждении	По графику проведения родительских собраний	Заведующий Фурсова Т.Ю., воспитатели
19	Обеспечение сменяемости информации в уголках	Один раз в месяц	Ст.медсестра Доляновская, воспитатели
20	Подведение итогов работы Совета по питанию за год	Декабрь 2025г.	Члены Совета по питанию