

СОГЛАСОВАНО:  
на общем собрании трудового  
коллектива  
Протокол от 12.01.2026 г. № 2

УТВЕРЖДЕНО:  
приказом МБДОУ «Детский сад № 25»  
от 12.01.2026 № 23



**Положение  
об организации питания воспитанников  
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного  
учреждения «Детский сад № 25»  
(МБДОУ «Детский сад № 25»)**

**г. Дзержинск  
2026 год**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 25» (далее – ДОУ) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 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 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Уставом дошкольного образовательного учреждения, контракта на оказание услуг по обеспечению организации питания для воспитанников МБДОУ « Детский сад № 25» с организаторами питания города Дзержинска.

1.2. Положение определяет основные цели и задачи организации питания, условия, общие организационные принципы, устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ, правила и требования к организации питания, регламентирует ответственность и контроль.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на организацию питания всех воспитанников ДОУ.

## **2. Основные цели и задачи организации питания в ДОУ**

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществление контроля условий для организации питания.

2.2. На основании, контракта на оказание услуг по обеспечению организации питания для воспитанников МБДОУ «Детский сад № 25» с организаторами питания города Дзержинска» основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами;
- обеспечение воспитанников качественным и безопасным питанием;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- соблюдение нормативно-правовых актов в части организации питания в ДОУ.

### 3. Организации питания

3.1. Организация питания воспитанников ДОУ осуществляется штатными работниками организаторов питания города Дзержинска, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Приготовление пищи осуществляется в помещениях пищеблока ДОУ.

3.2. Питание воспитанников в группах организуют воспитатели и помощники воспитателей ДОУ.

3.3. Питание воспитанникам предоставляется ежедневно за исключением выходных и нерабочих дней.

3.4. ДОУ предоставляет 4-х разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник (уплотнённый) в соответствии с возрастом воспитанников.

3.5. Кратность приемов определяется установленным Приложением к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, таким образом, воспитанники МБДОУ «Детский сад № 25» получают четырехразовое питание в группах с длительностью пребывания 10,5-12 часов.

3.6. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 для приема пищи оборудованные зоны в группах и отдельных помещениях, оснащенные соответствующей мебелью, посудой, инвентарём.

3.7. Для организации питания учреждение руководствуется следующими документами:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- Положение о бракеражной комиссии;
- 10 – дневное основное меню приготавливаемых блюд, утвержденное руководством организаторов питания и согласованное с руководителем ДОУ;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню при потребности;
- график смены кипяченой воды;
- программа производственного контроля;
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал контроля санитарно-технического состояния и содержания помещений ДОУ;
- договор с организаторами питания города Дзержинска».

3.8. Для родителей на информационных стендах размещается следующая информация: ежедневное меню для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

3.9. При составлении меню учитывается численность воспитанников ДОУ, минимальные и максимальные значения массы и объёма порций.

3.10. График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим и

размещается в доступном месте.

3.11. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт. Наименования блюд в меню должны соответствовать их названиям в технологических картах. Температура выдаваемых блюд должна соответствовать требованиям технологических документов.

3.12. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой в бракеражном журнале (приложение № 5). При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

#### **4. Организация питания детей в группах**

4.1. Организация питания детей в группах осуществляется воспитателями и помощниками воспитателей и включает в себя:

- создание безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи;
- формирование культурно-гигиенических навыков дошкольников во время приема пищи согласно **приложению № 3**.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется помощниками воспитателей, строго по графику, утвержденному заведующим.

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

4.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду, одноразовые перчатки для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет согласно **приложению № 4**.

4.6. С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности во время дежурства необходимо организовать работу дежурных с поочередным участием каждого ребенка.

4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне, кроме дежурных.

4.8. При порционировании блюд должны соблюдаться нормы к объему порции и пищи за один прием.

4.9. Подача блюд и прием пищи осуществляется в соответствии с **приложением № 1, 2** к данному положению.

4.10. В группах раннего возраста воспитатели, помощники воспитателя докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

4.11. Можно привлекать детей к мастер-классам по изготовлению пищи, если обеспечить безопасность продуктов и контролировать процесс приготовления.

4.12. Питьевой режим организуется в соответствии с правилами и нормативами, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Положением об организации питьевого режима. Доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в ДОО.

## **5. Финансовое обеспечение организации питания**

5.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников;
- бюджетных ассигнований.

5.2. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду согласно Постановления администрации г. Дзержинска.

## **6. Ответственность**

6.1. Работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

6.2. Работники, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и/или материальной ответственности, установленных законодательством Российской Федерации.

## **7. Заключительные положения**

7.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ДООУ, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается приказом заведующего ДООУ.

7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

7.3. Положение принимается на неопределенный срок.

7.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

### Сервировка столов, порядок подачи блюд, распределение обязанностей персонала во время приема пищи

| Возрастная группа | Завтрак  | Второй завтрак   | Обед  | Полдник (ужин)   |
|-------------------|--|--|---|--|
| До 3-х лет        | <p>Заранее:</p> <p>Помощник воспитателя</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование тканевых или специальных детских пластиковых (для детей до 2х лет) салфеток, возможно использование тканевой салфетки на середине стола).</li> <li>2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками.</li> <li>3. Хлебницы с бутербродами (печеньем), или хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно.</li> <li>4. Готовит столовые приборы в соответствии с меню углублением вниз, справа от ребенка.</li> </ol> <p><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u></p> <p>Воспитатель совместно с помощником воспитателя при необходимости надевают индивидуальные нагрудники (тканевые салфетки).</p> <p><b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ</b> ставить горячее блюдо на нагруднике ребенка.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Помощник воспитателя раскладывает горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку.</li> <li>2. По мере съедания горячего блюда помощник воспитателя подаёт детские бокалы с горячими напитками, воспитатель организует прием пищи при необходимости докармливает.</li> </ol> | <p>Заранее:</p> <p>Корзинка для фруктов или печенья.</p> <p>Бокалы или чашки с напитком (индивидуальные коробочки с соком)</p> | <p>Заранее:</p> <p>Помощник воспитателя</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование тканевых или специальных детских пластиковых (для детей до 2х лет) салфеток, возможно использование тканевой салфетки на середине стола).</li> <li>2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками.</li> <li>3. Хлебницы с хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно.</li> <li>4. Готовит столовые приборы в соответствии с меню.</li> <li>5. Расставляет на столы детские бокалы с компотом.</li> </ol> <p><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Помощник воспитателя раскладывает салаты в салатники воспитатель подает тарелки с салатами ребенку .</li> <li>2. Помощник воспитателя раскладывает первое горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку.</li> <li>3. По мере съедания первого горячего блюда, помощник воспитателя и воспитатель подают второе горячее блюдо (при необходимости вместе участвуют в докармливании). <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ</b> ставить горячее блюдо на нагруднике ребенка.</li> </ol> | <p>Заранее:</p> <p>Помощник воспитателя</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование тканевых или специальных детских пластиковых (для детей до 2х лет) салфеток, возможно использование тканевой салфетки на середине стола).</li> <li>2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками.</li> <li>3. Хлебницы с хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно.</li> <li>4. Готовит столовые приборы в соответствии с меню.</li> </ol> <p><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Помощник воспитателя раскладывает горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку.</li> <li>2. По мере съедания горячего блюда помощник воспитателя подаёт детские бокалы с горячими напитками, воспитатель организует прием пищи при необходимости докармливает. <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ</b> ставить горячее блюдо на нагруднике ребенка.</li> </ol> |
| Младший дошко-    | <p>Заранее:</p> <p>Помощник воспитателя</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Накрывает стол</li> </ol>  | <p>Заранее:</p> <p>Корзинка для</p>  | <p>Заранее:</p> <p>Помощник воспитателя</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Накрывает стол</li> </ol>   | <p>Заранее:</p> <p>Помощник воспитателя</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Накрывает стол</li> </ol>  |

|  |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|
| <p>льный<br/>возраст</p>                         | <p>тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток)<br/>2.Ставит салфетницы с бумажными салфетками.<br/>3.Хлебницы с бутербродами (печеньем), или хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно.<br/>4.Готовит столовые приборы в соответствии с блюдом.<br/><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u><br/>1. Помощник воспитателя раскладывает горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку.<br/>2.По мере съедания горячего блюда помощник воспитателя подаёт чайные пары или детские бокалы с горячими напитками, воспитатель организует прием пищи.</p> | <p>фруктов или печенья.<br/><br/>Бокалы или чашки с напитком</p>                                | <p>тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток)<br/>2.Ставит салфетницы с бумажными салфетками.<br/>3.Хлебницы с хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно.<br/>4.Готовит столовые приборы в соответствии с меню.<br/>5.Расставляет на столы бокалы или чайные пары с компотом.<br/><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u><br/>1. Помощник воспитателя раскладывает салаты в салатники воспитатель подает тарелки с салатами ребенку .<br/>2. Помощник воспитателя раскладывает первое горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку.<br/>3.По мере съедания первого горячего блюда, помощник воспитателя и воспитатель подают второе горячее блюдо</p> | <p>тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток)<br/>2.Ставит салфетницы с бумажными салфетками.<br/>3.Хлебницы с бутербродами или хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно.<br/>4.Готовит столовые приборы в соответствии с меню.<br/><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u><br/>1. Помощник воспитателя раскладывает горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку.<br/>2.По мере съедания горячего блюда помощник воспитателя подаёт чайные пары или детские бокалы с горячими напитками, воспитатель организует прием пищи.</p> |
| <p>Стар-ший<br/>дошко-<br/>льный<br/>возраст</p> | <p>Заранее:<br/>Помощник воспитателя совместно с дежурными<br/>1. Накрывают стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток)<br/>2.Ставят салфетницы с бумажными салфетками.<br/>3.Хлебницы с хлебом (печеньем), блюдечки с маслом, сыром, ножи по количеству детей.<br/>4.Готовят столовые приборы в соответствии с блюдом.<br/><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u><br/>1. Помощник воспитателя раскладывает горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку (дежурные в раздаче горячих блюд не участвуют).<br/>2.По мере съедания горячего блюда помощник</p>                 | <p>Заранее:<br/><br/>Корзинка для фруктов или печенья.<br/><br/>Бокалы или чашки с напитком</p> | <p>Заранее:<br/>Помощник воспитателя совместно с дежурными<br/>1. Накрывают стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток)<br/>2.Ставят салфетницы с бумажными салфетками.<br/>3.Хлебницы с хлебом.<br/>4.Готовят столовые приборы в соответствии с меню.<br/>5.Расставляют на столы чайные пары или детские бокалы с компотом.<br/><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u><br/>1. Помощник воспитателя раскладывает салаты в салатники, воспитатель подает тарелки с салатами ребенку (возможно участие дежурных в раздаче салатов).<br/>2. Помощник воспитателя раскладывает первое горячее блюдо,</p>  | <p>Заранее:<br/>Помощник воспитателя совместно с дежурными<br/>1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток)<br/>2.Ставят салфетницы с бумажными салфетками.<br/>3.Хлебницы с хлебом (печеньем)<br/>4.Готовят столовые приборы в соответствии с меню<br/><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u><br/>1. Помощник воспитателя раскладывает горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку (дежурные в раздаче горячих блюд не участвуют).<br/>2.По мере съедания горячего блюда</p>  |

|  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
|  | воспитателя подаёт чайные пары или детские бокалы с горячими напитками, воспитатель организует прием пищи. |  | воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку (дежурные в раздаче горячих блюд не участвуют).<br>3. По мере съедания первого горячего блюда, помощник воспитателя и воспитатель подают второе горячее блюдо. | помощник воспитателя подаёт чайные пары или детские бокалы с горячими напитками, воспитатель организует прием пищи. |
|--|--|--|--|---|

## Приложение № 2

### Создание безопасных условий при подготовке и во время приема пищи

| Возрастная группа          | Завтрак   | Второй завтрак | Обед | Полдник (ужин) |
|----------------------------|---|----------------|------|----------------|
| До 3-х лет                 | Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается, в том числе и в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи:<br>- категорически запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока;<br>- к сервировке стола могут привлекаться дети с 4 лет: подготовка салфетниц и раскладывание салфеток;<br>- запрещается привлекать дежурных к раздаче горячих блюд;<br>- температура холодных закусок должна соответствовать 15 градусам, температура горячих блюд +60-65 градусов;<br>- запрещается приносить в групповые помещения кипятков;<br>- приносить пищу с пищеблока (кухни) нужно в то время, когда в коридорах и на лестнице нет детей;<br>- во время приема пищи необходимо следить за правильным использованием воспитанниками столовых приборов;<br>- во избежание травм столовая и чайная посуда не должна иметь трещин и сколов.<br>- запрещается приносить в детский сад продукты питания из дома, для угощения детей. |                |      |                |
| Младший дошкольный возраст |   |                |      |                |
| Старший дошкольный возраст |   |                |      |                |

## Приложение № 3

### Формирование культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми

| Возрастная группа          | Завтрак   | Второй завтрак | Обед | Полдник (ужин) |
|----------------------------|---|----------------|------|----------------|
| Дети с 1,6 до 2 лет        | -мыть руки перед едой и вытирать их насухо полотенцем (с помощью взрослого);<br>-садиться за стул;<br>-пользоваться чашкой: держать ее таким образом, чтобы жидкость не пролилась, пить не торопясь;<br>-пользоваться ложкой;<br>-вытираться салфеткой после еды;<br>-самостоятельно есть ложкой густую пищу, есть с хлебом;<br>после окончания приема пищи выходить из-за стола и задвигать стул |                |      |                |
| Дети с 2 до 3-х лет        | -самостоятельно мыть руки перед едой, насухо вытирать их полотенцем;<br>-опрятно есть, держа ложку в правой руке;<br>-вытираться салфеткой после еды;<br>-благодарить после еды.  |                |      |                |
| Младший дошкольный возраст | -самостоятельно и аккуратно мыть руки с помощью мыла, насухо вытираться полотенцем, вешать полотенце на свое место;<br>-правильно пользоваться столовыми приборами;<br>-кушать аккуратно: не крошить хлеб, пережевывать пищу с закрытым ртом.   |                |      |                |
| Старший дошкольный возраст | -брать пищу небольшими порциями;<br>-есть тихо;<br>-правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ложкой, ножом);<br>-сидеть с прямой спиной;   |                |      |                |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>-аккуратно составлять посуду после еды;<br/>         -отнести за собой часть посуды.<br/> <b>Дети подготовительной к школе группы (6-7 лет)</b> закрепляют полученные навыки культуры поведения за столом: не кладут локти, сидят прямо, тщательно пережевывают пищу, правильно пользуются столовыми приборами.</p> |
|--|--|

## Приложение № 4

### Организация дежурства

| Возрастная группа                    | Завтрак  | Второй завтрак  | Обед  | Полдник (ужин) |
|--------------------------------------|--|---|---|----------------|
| До 3-х лет                           | Приобщение к доступному виду дежурств: совместно с взрослым и по его контролем расставлять хлебницы (без хлеба), салфетницы, раскладывать ложки.   |   | Приобщение к доступному виду дежурств: совместно с взрослым и по его контролем расставлять хлебницы (без хлеба), салфетницы, раскладывать ложки.  |                |
| Младшие дошкольные группы            | Дежурство начинается во второй половине года дети младшей группы выполняют отдельные поручения, накрывают только стол, за которым сидят (раскладывают ложки, салфетницы, хлебницы).  | Оказывают помощь помощнику воспитателя раскладывают блюда под фрукты. | Дежурство начинается во второй половине года дети младшей группы выполняют отдельные поручения, накрывают только стол, за которым сидят ( раскладывают ложки, салфетницы, хлебницы).  |                |
| Средние дошкольные группы            | В средней группе каждый дежурный обслуживает один стол. Ставят на столы хлебницы (пустые), салфетницы с салфетками, раздают ложки, вилки, ножи, проверяют, у всех ли детей есть стулья, расставляют блюда под чашки и глубокие тарелки, поставленные помощником воспитателя стопкой на угол стола. После еды надевают форму для уборки со столов, помогают убрать посуду (сложенную детьми стопкой на столе), сметают крошки (тряпочкой или щеточкой в совочек), складывают салфетки | Ставят на столы блюда или бокалы. После помогают убирать со столов.   | В средней группе каждый дежурный обслуживает один стол. Ставят на столы хлебницы (пустые), салфетницы с салфетками, раздают ложки, вилки, ножи, проверяют, у всех ли детей есть стулья, расставляют блюда под чашки и глубокие тарелки, поставленные помощником воспитателя стопкой на угол стола. После еды надевают форму для уборки со столов, помогают убрать посуду (сложенную детьми стопкой на столе), сметают крошки (тряпочкой или щеточкой в совочек), складывают салфетки. |                |
| Группы старшего дошкольного возраста | В группах старшего возраста на дежурство организовывается по 2 человека (по желанию). Дети полностью сервируют столы (начиная со скатертей и салфеток) и убирают после еды. Помогают помощнику воспитателя убрать сложенные тарелки. Чашку с блюдцем дети относят самостоятельно на раздаточный стол: блюда в стопку, чашки на поднос. Дежурные убирают посуду, салфетницы, хлебницы, скатерти. Убирается тот стол, за которым все дети уже поели                                    | Ставят на столы блюда или бокалы. После помогают убирать со столов.   | В группах старшего возраста на дежурство организовывается по 2 человека (по желанию). Дети полностью сервируют столы (начиная со скатертей и салфеток) и убирают после еды. Помогают помощнику воспитателя убрать сложенные тарелки. Чашку с блюдцем дети относят самостоятельно на раздаточный стол: блюда в стопку, чашки на поднос. Дежурные убирают посуду, салфетницы, хлебницы, скатерти. Убирается тот стол, за которым все дети уже поели                                     |                |

|  |                                     |  |  |
|--|-------------------------------------|--|--|
|  | стол, за которым все дети уже поели |  |  |
|--|-------------------------------------|--|--|

Приложение № 5

Форма бракеражного журнала

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование блюда или кулинарного изделия | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации и блюда | Подпись членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|-------------------------------|------------------------|--|---|---------------------------------|-------------------------------------|--|------------|
|-------------------------------|------------------------|--|---|---------------------------------|-------------------------------------|--|------------|