



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 353 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА Г.О.ДОНЕЦК»  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ОГРН 1229300095067  
283049, Г.О.ДОНЕЦК, Г. ДОНЕЦК, ПР-КТ ЛЕНИНСКИЙ, Д.19  
тел.:7(856) 314-11-97,  
E-mail:[353-detsad@mail.ru](mailto:353-detsad@mail.ru)

---

## ПРИКАЗ

от 23.01.2025

№ 11

«О назначении ответственного лица  
за снятие проб в ГКДОУ «ДЕТСКИЙ  
353 Г.О. ДОНЕЦК» ДНР

На основании закона Донецкой Народной Республики «Об обеспечении санитарного и эпидемиологического благополучия населения» (Постановление №1-123 П-НС от 10.04.2015 г.), Инструкции по организации питания детей в дошкольных учебных учреждениях № 298/227 от 17.04.2006 (Постановление № 15/91 от 22.11.2004) с изменениями и дополнениями, приказом № 300 от 16.08.2021 г «Об организации питания обучающихся муниципальных образовательных учреждениях Ленинского района», с целью создания надлежащих условий определения механизма организации рационального питания детей в дошкольном образовательном учреждении в 2024-2025 учебном году

### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственным лицом за снятие пробы с готовых блюд старшую медицинскую сестру Хорошун С.А.

2. В случае временного ее отсутствия разрешить снимать пробу с готовых блюд кладовщику ГКДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 353 Г.О. ДОНЕЦК» ДНР Хайло А.Ю.

3. Ответственному лицу за снятие пробы с готовых блюд:

3.1. Снимать пробу с готовых блюд непосредственно из котла за 30 минут до выдачи блюд с пищеблока, после равномерного перемешивания кушанья, в объеме не больше одной порции, в соответствии с перечнем блюд, приведенных в меню-раскладке, при температуре употребления блюда.

3.2. Определять фактический выход готовых блюд, температуру, вкусовые качества, консистенцию, запах.

3.3. Оценивать каждую часть блюда по следующим критериям: готовность, форма нарезки, соответствие рецептуре, наличие посторонних примесей.

3.4. Осуществлять оценку продуктов промышленного производства (сосисок, твердых сыров, кондитерских изделий, хлеба, масла сливочного), а также плодов, ягод и овощей только на вес.

3.5. Вносить результаты снятия пробы в Журнал бракеража готовой продукции под личную подпись.

3.6. Пронумеровать, прошнуровать, заверить подписью руководителя и печатью учреждения Журнал бракеража готовой продукции.

4. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



В.П. Меренкова