



Частное учреждение общеобразовательная организация  
"ГИМНАЗИЯ АПЕЛЬСИН".

121069, Москва, ул. Большая Никитская д.47 стр. 2

Тел.(495) 787-45-60 / 67



Л.А.Стеценко

## ПРИКАЗ

№ 210923-4

от 24.09.21

### Об организации питания в ЧУОО «ГИМНАЗИЯ АПЕЛЬСИН»

С целью обеспечения полноценного, сбалансированного питания детей, посещающих детский сад

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать полноценное, сбалансированное питание детей.

Контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением. Постоянно. Ответственный - специалист по охране здоровья.

- Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
- Условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).
- Соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

2. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий. Постоянно. Ответственный - специалист по охране здоровья.

- Выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи.
  - Соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания.
  - Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). Особенности приготовления блюд детского питания.
  - Перечень запрещенных для изготовления в образовательных учреждениях кулинарных изделий и блюд.
  - Оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи).
  - Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.
3. Контроль за санитарным режимом пищеблока. Ответственный - специалист по охране здоровья.
- Обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов.
  - Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.
  - Оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками; их маркировка, условия хранения.
  - Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
  - Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.
  - Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
4. Контроль за организацией приема пищи. Ответственные - специалист по охране здоровья, методист детского сада.
- Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).
  - Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды.
  - Личная гигиена детей, условия для мытья рук.
  - Объемы и температура блюд, наличие остатков пищи.
  - Организация питьевого режима.
  - Старшим воспитателям групп обеспечить в своей группе медико-педагогический контроль за организацией питания.
5. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока. Ответственный - специалист по охране здоровья.
- Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.

- Внешний вид работника, чистота санитарной одежды, наличие разовых (индивидуальных) салфеток, полотенец.
- Проверка состояния здоровья, ежедневная отметка об отсутствии заболеваний в журнале «Здоровье».
- Осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в журнале.
- Гигиеническое обучение и воспитание.
- Работа с родителями, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.

6. Для организации питания в детском саду, необходимо вести следующие документы:

- Меню-требование;
- Бракеражный журнал сырой продукции с номера накладной и сертификата.
- Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции;
- Журнал Здоровья;
- Журнал санитарного состояния.
- Технологические карты приготовления блюд.

7. Назначить бракеражную комиссию в составе: директор (председатель), специалист по охране здоровья, методист детского сада, старший воспитатель младшей группы. Ежедневный контроль за качеством готовой продукции и разрешение к выдаче дает специалист по охране здоровья и делает соответствующую запись в бракеражном журнале готовой продукции, под которой расписываются члены комиссии.

8. Обеспечить пищеблок и стеллажи для складирования соответствующим инвентарем согласно санитарным правилам, следить за сохранностью, износом и маркировкой инвентаря. Постоянно. Ответственный - специалист по охране здоровья.

9. Ежедневно перед каждой раздачей пищи производится влажная уборка.

10. Воспитателям групп организовать контроль за организацией работы по воспитанию культуры поведения за столом в группах, за подачей информации детям о правильной и вкусной пищи и т.д.

11. Об ознакомлении родителей воспитанников с меню, ответственный - специалист по охране здоровья вывешивает меню на специальном информационном стенде, указывая объем выхода готовой продукции.

Директор ЧУОО «ГИМНАЗИЯ  
АПЕЛЬСИН»



С приказом «Об организации питания  
в ЧУОО «ГИМНАЗИЯ АПЕЛЬСИН» ознакомлены: