

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 24 пХмельники»
Приказ**

От 23.01.2020г.

№ 15 о. д.

«Об усилении мер по профилактике и предотвращению пищевых отравлений, инфекционных заболеваний, по осуществлению качественного производственного контроля в части организации безопасного и рационального питания детей»

В целях усиления мер по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди воспитанников, в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений», и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на 2020 год .

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания детей в МДОУ.
2. Проводить санитарнопротивоэпидемические (профилактические) мероприятий согласно установленным правилам.
3. Ответственную за соблюдение привил, назначить ст. мед.сестру Егорову В.К.
4. Во исполнение приказа:
 - 4.1. Старшей медсестре Егоровой В.К.:
 - 4.1.1. Следить за сроками прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока.
 - 4.1.2. Проверять у водителя экспедитора поставляющего продукты, наличие личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной

гигиенической подготовки и аттестации; санитарного паспорта на транспортное средство.

4.1.3. Не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия) (постоянно).

4.1.4. Следить за качеством и безопасностью поступающих продуктов:

- проверять соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям;
- не допускать пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи;
- соблюдать товарное соседство;
- отслеживать чистоту в машине;
- контролировать наличие и использование контейнеров (постоянно).

4.1.5. Осуществлять действенный контроль за недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары (постоянно).

4.1.6. Следить за строгим соблюдением режима тепловой обработки (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов) (постоянно).

4.1.7. Строго выполнять сроки и условия хранения продуктов; следить за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильных камерах (постоянно).

4.1.8. Контролировать выполнение правил личной гигиены.

4.1.9. Своевременно заполнять документацию: бракераж сырой продукции, журнал контроля за рационом питания и приемки готовой кулинарной продукции, ведомость анализа используемого набора продуктов (накопительная ведомость).

4.1.10. Обеспечить пищеблок необходимой документацией:

- технология приготовления блюд;
- типовой рацион питания для детей;
- журнал отходов;
- журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе);
- журнал регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (овощная продуктовая) и холодильном оборудовании;

- график закладки продуктов;
- график выдачи готовой продукции з группы;
- объем получаемых блюд в граммах.

4.2. Заведующей хозяйством Шеменёвой В.И.

4.2.1. Строго выполнять требования санитарно - эпидемиологического режима.

4.2.2. Проводить действенный входной контроль, за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем. Осуществлять контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье:

- не допускать прихода продуктов без сертификатов качества;
- осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей дошкольного возраста в соответствии с «Ассортиментом пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста», с заявкой и товарной накладной;
- проводить визуальную органолептическую оценку пищевых продуктов и продовольственного сырья, его доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входной контроль»;
- не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья;
- своевременно производить возврат и замену данной продукции.

4.2.3. Заказывать продукты соответственно примерному 10-дневному Типовому рациону питания (меню), с учетом количества детей, в соответствии с нормами расхода на одного ребенка, используя план поставок.

4.2.4. Соблюдать сроки и условия хранения продуктов, температурный режим в холодильном оборудовании.

4.2.5. Ежедневно вести переборку овощей; перед приходом новой партии проводить обработку ларей дезинфицирующими средствами.

4.2.6. Своевременно и грамотно вести учетно-отчетную документацию:

- журнал «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;
- журнал «Учет прихода и расхода поступающей продукции и продовольственного сырья».

4.2.7. Ежедневно использовать в своей работе:

- план поставок продуктов и продовольственного сырья;
- перечень пищевых продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью, рекомендуемых для организации питания детей в ДОУ;
- ассортимент пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста в ДОУ.

4.2.8. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

4.3. Повару Гомыровой О.А.

4.3.1. Строго выполнять требования санитарно - эпидемиологического режима.

4.3.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта).

4.3.3. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать заведующей хозяйством.

4.3.4. Производить закладку необходимых продуктов в котел по утвержденному руководителем графику в присутствии ответственных лиц за закладку продуктов в котел в соответствии с приказом руководителя.

4.3.5. Ежедневно оставлять суточную пробу готовой продукции в полном объеме, в стерильной стеклянной посуде с крышкой и сохранять в течение 48 часов в холодильнике при температуре + 2...+6 °С.

4.3.6. Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц» (по материалам СП 2.3.6.107901 п.8.19; СанПиН 2.4.5.240908 п. 8.14).

4.3.7. Выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока в группы (по материалам СП 2.3.6.107901 п.п. 9.2, 8.22; СанПиН 2.4.5.240908 п. 8.24), СанПин 2.4.1.3049-13 и соответствующую инструкцию, утвержденную руководителем.

4.3.8. Соблюдать график выдачи пищи в группы и нормы объема питания детей при выдаче готовой продукции.

4.3.9. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

4.3.10. Своевременно проходить медосмотры.

4.4.Заведующей хозяйством Шеменёвой В.И. :

4.4.1. Обеспечить моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с правилами и нормативами

4.4.2. Своевременно проводить ревизию санитарно- технического оборудования по всему зданию.

4.5. Воспитателям и младшим воспитателям:

4.5.1. Неукоснительно выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

4.5.2. Строго соблюдать режим мытья рук перед едой детьми, обеспечить наличие условий для гигиены рук.

4.5.3. Неукоснительно выполнять режим питания детей, установленные нормы объема пищи, температурой пищи, сервировку стола в соответствии с возрастом детей.

4.5.4. Строго выполнять питьевой режим.

4.5.5. Обеспечивать соблюдение воздушного режима (графики проветривания).

4.5.6. Строго придерживаться графика получения пищи с пищеблока. Получать пищу только в посуде с крышкой. На голове иметь косынку или колпак, волосы должны быть подобраны под головной убор. Вся посуда должна быть промаркирована.

4.5.7. Отходы пищи должны храниться в таре с крышкой и выноситься после каждого приема пищи детьми. Ведро из под мусора должно освобождаться ежедневно и промываться с применением моющих средств.

4.5.8. В случае отсутствия младших воспитателей в группах обязать свободных от групп персонал и младшего воспитателя соседней группы приносить пищу в данные группы с пищеблока.

1 группа - Скварцова Ю.Ю.

2 группа – Рыхтер З.И.

4.5.9. Своевременно проходить медосмотр.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующая:



Т.В.Кириллова