

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Тополек» с. Кольчугино»
Симферопольского района Республики Крым
ул. Новосадовая, дом 2А, с. Кольчугино, Симферопольский район, РК, 297551
тел. 315296, e-mail: kozakova911@mail.ru
ОКПО 007946632 ОГРН 1159102005545 ИНН/КПП 9109008533/910901001

ПРИКАЗ

03.09.2018

№ 211

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

В соответствии с санитарными правилами и нормами, методическими рекомендациями по организации питания в дошкольных учреждениях, в связи с профилактикой кишечных инфекций, в целях усиления мер по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания детей в МБДОУ. Постоянно.

2. Сулеймановой А.И. медсестре, Кузьминой В.П. и Сафрончук Е.В. поварам неукоснительно выполнять план санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, согласно Программы производственного контроля по соблюдению санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий в учебном году.

3. Сулеймановой А.И. медсестре ответственному лицу за организацию питания воспитанников:

3.1. Проработать с сотрудниками МБДОУ, осуществляющими производственный контроль (со старшим воспитателем, поварами, воспитателями, помощниками воспитателей), законодательную базу в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения:

- Федеральный закон РФ от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон РФ от 01.01.00 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- Санитарные правила и нормативы СанПиН 2.4.1.1240-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»;

3.2. Провести внеплановый инструктаж и проверку знаний по гигиенической подготовке со всеми категориями сотрудников:

- «По проведению санитарно-эпидемиологических и дезинфекционных мероприятий» (И-01/02) силами персонала в дошкольном образовательном учреждении;

- «По организации детского питания в дошкольных образовательных учреждениях» (И-01/03);

- «По технологической обработке куриных яиц» (по материалам СанПиН 2.3.6.1079-01)

4. Во исполнение приказа Сулеймановой А.И. медсестре проверить сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока в срок до 05.09.2018 года
- 4.1. Проверить 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, доставляющее продукты питания и сырье в образовательное учреждение у водителей экспедиторов. Постоянно.
- 4.2. Не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия, ветеринарное свидетельство). Постоянно.
- 4.4. Уделять должное внимание качеству и безопасности поступающей продукции:
- 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.
- 4.5. Осуществлять действенный контроль над недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары. Постоянно.
- 4.6. Следить на пищеблоке МБДОУ за строгим соблюдением режима тепловой обработки (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов) Постоянно.
- 4.7. Строго выполнять сроки и условия хранения продуктов; следить за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильных камерах. Постоянно.
- 4.8. Контролировать выполнение правил личной гигиены работников пищеблока и всех работников МБДОУ. Постоянно.
- 4.9. Своевременно заполнять документацию: бракераж сырой продукции, журнал контроля над рационом питания и приемки готовой кулинарной продукции, ведомость анализа используемого набора продуктов (накопительная ведомость). Постоянно.
- 4.10. 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;
- 4.11. Пересмотреть содержание информационного стенда по питанию для родителей.
- график выдачи готовой продукции в группы;
 - объем получаемых блюд в граммах.
5. Кузьминой В.П. и Сафрончук Е.В.поварам:
5. 1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима. Постоянно.
5. 2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта). Постоянно.
5. 3. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать завхозу. Постоянно.
5. 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. Постоянно.
- 5.5. Ежедневно оставлять суточную пробу готовой продукции в полном объеме, в стерильной стеклянной посуде с крышечкой и сохранять в течение 48 часов в холодильнике при температуре + 2...+6 градусов. Постоянно.

5.6. Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц» (по материалам СП 2.3.6.1079-01 п.8.19; СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 8.14). Постоянно.

5. 7. Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока в группы (по материалам СП 2.3.6.1079-01 п.п. 9.2, 8.22; СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 8.24) и соответствующую инструкцию, утвержденную руководителем.

5.8. Неукоснительно соблюдать график выдачи пищи в группы и нормы объема питания детей при выдаче готовой продукции. Постоянно.

5. 9. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены. Постоянно.

6. Воспитателям и помощникам воспитателей:

6. 1. Неукоснительно выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

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

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

6.4. Строго выполнять питьевой режим.

6.5. Обеспечивать соблюдение воздушного режима (графики проветривания и кварцевания помещений). Постоянно.

6.6. Своевременно проходить медосмотр.

7. Контроль над исполнением настоящего приказа оставляю за собой, заведующим.

Заведующий
Ознакомлены:

03.09.2018. Вос. № 1 Р.В. Сидорова
03.09.2018. Вос. № 2 Ж.Н. Козакова



Ж.Н. Козакова