Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Орленок» село Чистенькое»
Симферопольского района Республики Крым

ул. Чапаева, д. 56, с. Чистенькое, Симферопольский р-н, Республика Крым, Российская Федерация, 297570, тел. (3652) 313 - 210, E-mail: nslepchenko@inbox.ru

ПРИКАЗ

01.09.2022 №174

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

С целью организации контроля за соблюдением санитарных правил при организации питания детей, по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний среди воспитанников дошкольного учреждения

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания детей в ДОУ.
2. Неукоснительно выполнять план санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдение санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на 2022-2023 учебный год.
3. Медсестре:

3.1. Проработать с сотрудниками законодательную базу в области обеспечения санитарно--эпидемиологического благополучия населения:

- 3.1.1. Федеральный закон РФ от 30.03.99 № 52ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 3.1.2. Федеральный закон РФ от 01.01.00 № 29ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 3.1.3. Санитарные правила СП 1.1.105801 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- 3.1.4. Санитарные правила и нормативы СанПиН 2013 года «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:

3.2.1. «По проведению санитарно-эпидемиологических и дезинфекционных мероприятий»;

3.2.2. «По организации детского питания в дошкольных образовательных учреждениях»;

3.2.3. « По технологической обработке куриных яиц» (по материалам СанПиН 2.3.6.107901).

4. Во исполнение приказа:

4.1. Медсестре:

4.1.1.Проверить сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока

4.1.2. Проверить наличие личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

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

4.1.3. Уделять должное внимание качеству и безопасности поступающей продукции:

4.1.3.1. проверять соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям;

4.1.3.2. не допускать пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи;

4.1.3.3.соблюдать товарное соседство;

4.1.3.4. отслеживать чистоту в машине;

4.1.3.5. 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:

4.1.10.1. технология приготовления блюд;

4.1.10.2. типовой рацион питания для детей;

4.1.10.3. журнал отходов;

4.1.10.4. журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе);

4.1.10.5. журнал регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (овощная продуктовая) и холодильном оборудовании;

4.1.11. Создать информационный стенд «Сбалансированное питание – залог здоровья»:

4.1.11.1. график закладки продуктов;

4.1.11.2. график выдачи готовой продукции в группы;

4.1.11.3. объем получаемых блюд в граммах.

4.2. Кладовщику:

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:

4.2.2.1. не допускать прихода продуктов без сертификатов качества;

4.2.2.2. 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;

4.2.2.3. проводить визуальную органолептическую оценку пищевых продуктов и продовольственного сырья, его доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входной контроль»;

4.2.2.4. не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья;

4.2.2.5. своевременно производить возврат и замену данной продукции.

4.2.3. Заказывать продукты соответственно 10-ти дневному Типовому рациону питания (меню), с учетом количества детей и сотрудников, 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:

4.2.6.1. журнал «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;

4.2.6.2. журнал «Учет прихода и расхода поступающей готовой продукции и продовольственного сырья».

4.2.7. Ежедневно использовать в своей работе:

4.2.7.1. план поставок продуктов и продовольственного сырья;

4.2.7.2. перечень пищевых продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью, рекомендуемых для организации питания детей в ДОУ;

4.2.7.3. ассортимент пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста в ДОУ.

4.2.8. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

4.3. Поварам:

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 завхозу.

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 оС.
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. Неукоснительно 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) и соответствующую инструкцию, утвержденную руководителем.
4.3.8. Неукоснительно 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. Завхозу:
4.4.1. Организовать проведение санитарно-гигиенической обработки всех помещений силами персонала.
4.4.2. Обеспечить моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с правилами и нормативами СанПиН 2.4.1. 124903.
4.4.3. Провести заточку ножей
4.4.4. Своевременно проводить ревизию санитарно-технического оборудования по всему зданию.
4.5. Воспитателям и помощникам воспитателей:
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, 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. Своевременно проходить медосмотр.
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий ДОУ Слепченко Н.П.