

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 35 «Улыбка»
муниципального образования город-курорт Анапа

П Р И К А З

от 15.01.2024г.

№ 11

Об усилении мер по профилактике и предотвращению 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 и соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания детей в МБДОУ д/с №35 «Улыбка».

2. Неукоснительно выполнять план санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на 2024год.

3. Старшему воспитателю Моисеенко Ирине Анатольевне:

3.1. Проработать с младшим обслуживающим и учебно-вспомогательным персоналами 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 1.1.105801 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (до 18.01.2024г.);

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

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

- «По организации детского питания в дошкольных образовательных учреждениях»;

- «По технологической обработке куриных яиц» (согласно инструкции).

Срок: до 24.01.2024г.

3.3. Проверить сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников (до 24.01.2024г.).

3.4. 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, поставляющее продукты питания и сырье в образовательное учреждение у водителя-экспедитора.

3.5. Организовать проведение санитарно-гигиенической обработки всех помещений силами персонала до 24.01.2024г.

3.6. Обеспечивать моющими, дезинфицирующими средствами в достаточном количестве постоянно.

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

4. Кладовщику Николенко Лидии Александровне:

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

4.2. Обеспечить пищеблок необходимой документацией:

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

4.3. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

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

4.5. 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).

4.6. 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.
- 4.7. Заказывать продукты соответственно примерному 10-ти дневному меню, с учетом количества детей, в соответствии с нормами расхода на одного ребенка, используя план поставок.
- 4.8. Соблюдать сроки и условия хранения продуктов, температурный режим в холодильном оборудовании.
- 4.9. Ежедневно вести переборку овощей; перед приходом новой партии проводить обработку ларей дезинфицирующими средствами.
- 4.10 Своевременно и грамотно вести учетно-отчетную документацию:
- журнал «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;
 - журнал «Учет прихода и расхода поступающей готовой продукции и продовольственного сырья».
 - журналы бракеража сырой продукции и готовой продукции.
- 4.11. 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.
- 4.12. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.
5. Поварам:
- 5.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.
- 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).
- 5.3. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать заведующего хозяйством.
- 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.
- 5.5. Ежедневно снимать 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.
- 5.6. Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц».

- 5.7. Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока в группы и соответствующую инструкцию, утвержденную руководителем.
- 5.8. Неукоснительно соблюдать график выдачи пищи в группы и нормы объема питания детей при выдаче готовой продукции.
- 5.9. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.
- 5.10. Своевременно проходить медосмотры, соблюдать технику безопасности, выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда.

6. Старшему воспитателю Моисеенко И.А.:

6.1. Проверить размещенную информацию на стенде пищеблока в срок до 24.01.2024г.:

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

7. Воспитателям и помощникам воспитателей:

- 7.1. Неукоснительно выполнять санитарно-эпидемиологические требования.
- 7.2. Строго соблюдать режим мытья рук перед едой детьми, обеспечить наличие условий для гигиены рук.
- 7.3. Неукоснительно выполнять режим питания детей, установленные нормы объема пищи, сервировку стола в соответствии с возрастом детей.
- 7.4. Ежедневно проводить работу по закреплению культурно-гигиенических навыков.
- 7.5. Строго выполнять питьевой режим.
- 7.6. Обеспечивать соблюдение воздушного режима (графики проветривания).
- 7.7. Соблюдать технику безопасности, выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда.

8. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 35 «Улыбка»

Л.Д. Махинько