

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

П Р И К А З

09.01.2025

№ 10

Об усилении мер по профилактике и предотвращению инфекционных заболеваний, 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»,
п р и к а з ы в а ю:

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 2025 год.

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 24.01.2025г.

3.3. Проверить сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников (до 24.01.2025г.).

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 24.01.2025г.

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, размещенную на стенде пищеблока в срок до 24.01.2025г.:

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

Л.Д. Махинько

ЛИСТ

ознакомления с приказом № 10 от 09.01.2025 года

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

This image shows a full page of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for handwriting practice or general writing. There are no margins, text, or other markings on the page.

