

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 30 р. п. Петровское»

Приказ

09.01.2023 г.

№ 4 - 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 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», и выполнением санитарно противозoonемических мероприятий на 2023 год.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания детей в МДОУ.
2. Проводить санитарно противозoonемические (профилактические) мероприятия согласно установленным правилам.
3. Ответственную за соблюдение правил, назначить старшую медсестру Таланову О. Ю.
4. Во исполнение приказа:
 - 4.1. Старшей медсестре Талановой О. Ю.:
 - 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. Завхозу Балашовой Т. В. 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 в группы;
- объем получаемых блюд в граммах.

4.2. Заведующей хозяйством Балашовой Т.В.:

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 Карпиковой Н. 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 2.3/2.4.3590-20 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 Балашовой Т.В.:
- 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 выносятся 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 - Корнилова М.А.
- 2 группа – Сироткина Т.С.
- 4.5.9. Своевременно проходить периодический медицинский осмотр.
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



Е. Б. Билетова
Е. Б. Билетова