

ПРИКАЗ

17.01.2024

№ 1701-1

г. Талица

**Об усилении мер по профилактике и
предотвращению инфекционных заболеваний**

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

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

2.Утвердить Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 16 «Ромашка» на 2024-2025 учебный год.

3.Неукоснительно выполнять план санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдение санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на 2024-2025 год.

4. **Ответственному исполнителю** за выполнение данного Плана-программы заведующей Романовой Л.Н.

4.1. Проработать с сотрудниками, осуществляющими производственный контроль (завхозу, повару, воспитателям, младшим воспитателям), законодательную базу в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения:

- Федеральный закон РФ от 30.03.99 № 52ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон РФ от 01.01.00 № 29ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Санитарные правила СП 1.1.105801 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Санитарные правила и нормативы СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

4.2. Разработать и утвердить инструкции в соответствии с нормативами СП 2.4.3648-20. Провести внеплановый инструктаж и проверку знаний по гигиенической подготовке со всеми категориями сотрудников:

- «По проведению санитарно-эпидемиологических и дезинфекционных мероприятий» силами персонала в дошкольном образовательном учреждении до 03.02.2025;
- «По организации детского питания в дошкольных образовательных учреждениях» до 03.02.2025;
- «По технологической обработке куриных яиц» (по материалам СанПиН 2.4.1.3049-13)

- О принятии мер по профилактике острыми кишечными инфекциями.

5. Во исполнение приказа:

5.1. И.о.Заведующего Романовой Л.Н.

5.1.1. Проверить сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока (до 03.02.2025).

5.1.2. Проверить наличие личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации; санитарного паспорта на транспортное средство, поставляющее продукты питания и сырье в образовательное учреждение у водителя экспедитора.

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

5.1.4. 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;
- контролировать наличие и использование контейнеров (постоянно).

5.1.5. Осуществлять действенный контроль за недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары (постоянно).

5.1.6. Следить за строгим соблюдением режима тепловой обработки (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов) (постоянно).

5.1.7. Строго выполнять сроки и условия хранения продуктов; следить за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильных камерах (постоянно).

5.1.8. Контролировать выполнение правил личной гигиены.

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

5.1.10. Обеспечить пищеблок необходимой документацией:

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

5.1.11. Пересмотреть содержание информационного стенда «Сбалансированное питание – залог здоровья»:

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

6. Заведующему хозяйством Точиной А.В.:

6.1.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

6.1.2. Проводить действенный входной контроль, за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем и осуществлять 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.

6.1.3. 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.

6.1.4. Соблюдать сроки и условия хранения продуктов, температурный режим в холодильном оборудовании.

6.1.5. Ежедневно вести переборку овощей; перед приходом новой партии проводить обработку ларей дезинфицирующими средствами.

6.1.6. 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».

6.1.7. 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.

6.1.8. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

6.1.9. Организовать проведение санитарно-гигиенической обработки всех помещений силами персонала до 03.02. 2025

6.1.10. Обеспечить моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с правилами и нормативами СанПиН 2.4.3648-20 постоянно.

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

6.2. Повару: Бурковой А.А.

6.2.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

6.2.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта).

6.2.3. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать завхозу.

6.2.4. Производить закладку необходимых продуктов в котел по утвержденному руководителем графику в присутствии ответственных лиц за закладку продуктов в котел в соответствии с приказом руководителя.

6.2.5. 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.

6.2.6. Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц» (по материалам СанПиН 2.4.1.3049-13 гв.14 п.14.12.).

6.2.7. Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока в группы (по материалам СанПиН 2.4.1.3049-13 гв.14 п15) и соответствующую инструкцию, утвержденную руководителем.

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

6.2.9. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

6.2.10. Обязательно использовать

6.2.11. Своевременно проходить медосмотры.

6.3. Воспитателям и младшим воспитателям:

6.3.1. Неукоснительно выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

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

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

6.3.4. Строго выполнять питьевой режим.

6.3.5. Обеспечивать соблюдение воздушного режима (графики проветривания).

6.3.6. Своевременно проходить медосмотр.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И. о. Заведующего Л.Н. Романова

С приказом ознакомлены:

Воспитатели: Грозина И.И. Стрюкова А.С. Боровикова П.А.

Младшие воспитатели: Нагибина Н.В. Чернова О.И.

Заведующим хозяйством: Точилина А.В.

Калькулятор: Малышева И.В.

Делопроизводитель: Парфенова Т.И.

Повар: Буркова А.А.

Машинист по стирке белья Потапова С.С.

Сторожа: Казаева Н.М. Герасимова Т.А. Кузнецов М.Д.



В дело № 01-26 за 2025

Делопроизводитель

Парфенова Т.И.

«17» 01 2025