

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №16 «Ромашка»
(МКДОУ «Детский сад №16 «Ромашка»)

ПРИКАЗ

17.01.2025

№ 1701-1

г. Талица

**Об усилении мер по профилактике и
предотвращению инфекционных заболеваний,
по соблюдению санитарных требований
при организации питания**

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.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 кладовые 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