

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида № 11 «Теремок»
поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район

ПРИКАЗ

от «11» 01 2021 г.

№ 12-09

поселок Псебай

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

В связи с усилением мер по профилактике и предотвращением возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди воспитанников ДООУ и в соответствии с правилами и нормативами СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 **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 ДООУ:

медсестре - Н.И. Чмыховой

кладовщику - И.В. Красноружевой

поварам – И.Н. Верейкиной, Е.Н. Зверевой

кухонному работнику - Л.В. Останиной

2. Неукоснительно выполнять план санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдение санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на 2021 год.

3. Ответственному исполнителю за выполнение данного Плана-программы медсестре Н.И. Чмыховой.:

3.1. Проработать с сотрудниками, осуществляющими производственный контроль (старший воспитатель Ю.К. Лубянова, председатель ПК И.Н. Беленко, учитель - дефектолог Н.А. Ерёмкина законодательную базу в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения:

- 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 СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»

3.2. 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;
- «По организации детского питания в дошкольных образовательных учреждениях»
- « По технологической обработке куриных яиц» (по материалам СанПиНа 2.3/2.4.3590-20

4. Во исполнение приказа:

4.1. медсестре Н.И. Чмыховой:

4.1.1. Осуществлять действенный контроль за недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.

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

4.1.3. Контролировать выполнение правил личной гигиены всеми работниками пищеблока.

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

4.1.5. 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;

4.2. Кладовщику И.В. Красноружевой:

4.2.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

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

4.2.3. Строго выполнять сроки и условия хранения продуктов; следить за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильных камерах.

4.2.4. 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;
- проверять соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям;
- не допускать пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи;
- соблюдать товарное соседство;
- отслеживать чистоту в машине;
- проводить визуальную органолептическую оценку пищевых продуктов и продовольственного сырья, его доброкачественности с фиксацией результатов в «журнале учета бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на пищеблок»;
- не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья;
- своевременно производить возврат и замену данной продукции с составлением акта.

4.2.5. Заказывать продукты соответственно примерному 10-дневному примерному меню, с учетом количества детей и сотрудников, в соответствии с нормами расхода на одного ребенка, используя план поставок.

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

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

4.2.8. Своевременно и грамотно вести учетно - отчетную документацию:

4.2.9. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

4.3. Поварам, кухонному работнику: И.Н. Верейкиной, Е.Н. Зверевой, Л.В. Останиной.

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 медсестре Чмыховой Н.И.

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» .

4.3.7. Неукоснительно выполнять температурный режим. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру + 60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15 °С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев не допускается.

4.3.8. Неукоснительно 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. Завхозу Л.И. Кучмасовой:

4.4.1. Полностью удовлетворять потребность расходования дезинфекционных средств на пищеблоке, в групповых ячейках, местах общего пользования.

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

4.5. Воспитателям и помощникам воспитателей:

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.

4.5.4. Строго выполнять питьевой режим.

4.5.5. Обеспечивать соблюдение воздушного режима (графики проветривания).

4.5.6. Своевременно проходить медосмотр.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.






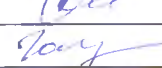
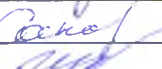
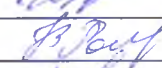

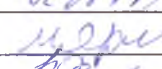

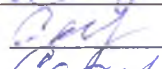
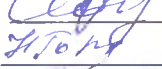













6. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Заведующий МБДОУ детским садом
комбинированного вида № 11 «Теремок»



Е.Н. Шабашова.

С приказом ознакомлены:

«11»	01	2021	г.		Кучмасова Л.И.
«11»	01	2021	г.		Чмыхова Н.И.
«11»	01	2021	г.		Еремкина Н.А.
«11»	01	2021	г.		Лубянова Ю.К.
«11»	01	2021	г.		Верейкина И.Н.
«11»	01	2021	г.		Зверева Е.Н.
«11»	01	2021	г.		Красноружева И.В.
«11»	01	2021	г.		Останина Л.В.
«11»	01	2021	г.		Голикова Н.Г.
«11»	01	2021	г.		Соколенко А.С.
«11»	01	2021	г.		Штахова К.В.
«11»	01	2021	г.		Романенко В.А.
«11»	01	2021	г.		Удалова А.Э.
«11»	01	2021	г.		Королева Е.М.
«11»	01	2021	г.		Ярошевич М.С.
«11»	01	2021	г.		Хитрова В.А.
«11»	01	2021	г.		Евдокимова Н.С.
«11»	01	2021	г.		Скиба Н.В.
«11»	01	2021	г.		Сединкина И.А.
«11»	01	2021	г.		Гордиенко Н.Д.
«11»	01	2021	г.		Крайнюкова Е.Н.
«11»	01	2021	г.		Калюжная Г.С.
«11»	01	2021	г.		Вьюнова И.В.
«11»	01	2021	г.		Гаврилова О.А.
«11»	01	2021	г.		Кучмасова Н.В.
«11»	01	2021	г.		Агородникова Е.А.