

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 148»

ПРИКАЗ

номер приказа	дата составления
02-70	10.10.2022

г. Ярославль

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

С целью организации контроля за соблюдением санитарных правил при организации питания детей, по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний среди воспитанников дошкольного учреждения,

**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 ДОУ. Отв. сотрудники, отвечающие за организацию питания детей.
2. Неукоснительно выполнять план санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдение санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. Отв. Старшая медицинская сестра.
3. Провести профилактические и контрольные мероприятия. Отв. Старшая медицинская сестра.
  - 3.1. Проработать с сотрудниками законодательную базу в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
  - 3.2. Провести плановый 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»;
  - 3.3. Проверить сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока и вакцинацию. Отв. ст. медицинская сестра.
  - 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  
Отв. Ст. медицинская сестра.

3.5. Не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия) (постоянно). Отв. Комиссия по приемке продуктов питания.

3.6. 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).

Отв. Комиссия по приемке товаров.

3.7. 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 циклическим меню с заявкой и товарной накладной;
- проводить визуальную органолептическую оценку пищевых продуктов и продовольственного сырья, его доброкачественности
- не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья;
- своевременно производить возврат и замену данной продукции.

Отв. Комиссия по приемке продуктов питания.

3.8. Осуществлять действенный контроль на пищеблоке за недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары (постоянно). Отв. медицинская сестра.

3.9. Следить за строгим соблюдением режима тепловой обработки (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов) на пищеблоке (постоянно). Отв. медицинская сестра.

3.10. Контролировать на пищеблоке сроки и условия хранения продуктов; следить за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильных камерах. Отв. медицинская сестра.

3.11. Контролировать выполнение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока. Отв. медицинская сестра.

3.12. Своевременно заполнять документацию: бракераж готовой продукции. Отв. Ст. медицинская сестра.

3.13. Проводить контрольные мероприятия по организации питания в группах с фиксацией результатов контроля в журнале «Контроль за организацией питания детей в группах». Отв. Ст. медицинская сестра.

3.14. Проводить контрольные мероприятия по организации питания на пищеблоке с фиксацией результатов контроля в журнале «Контроль за организацией питания детей на пищеблоке». Отв. Ст. медицинская сестра.

4. Провести профилактические и контрольные мероприятия. Отв. медицинская сестра.

4.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

4.2. Контролировать на пищеблоке соблюдение технологии приготовления блюд (выполнение гигиенических требований в технологических процессах), безопасность приготовленной пищи (соблюдение температурного режима в толще продукта) . Отв. медицинская сестра.

4.3. Контролировать на пищеблоке соблюдение показателей температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать заведующему производством. Отв. медицинская сестра.

4.4. Контролировать на пищеблоке закладку необходимых продуктов в котел по графику в присутствии ответственных лиц за закладку продуктов в котел. Отв. бракеражная комиссия.

4.5. Контролировать на пищеблоке наличие суточной пробы готовой продукции в полном объеме, в стерильной стеклянной посуде с крышкой и сохранять в течение 48 часов в холодильнике при температуре + 2...+6 °С.

4.6. Контролировать на пищеблоке качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц» (по материалам СП 2.3.6.1079-01 п.8.19; СанПиН 2.4.5.240908 п. 8.14).

4.7. Контролировать на пищеблоке выполнение температурного режима 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).

4.8. Контролировать соблюдение графика выдачи пищи в группы и нормы объема питания детей при выдаче готовой продукции с пищеблока.

4.9. Проводить контрольные мероприятия по организации питания на пищеблоке с фиксацией результатов контроля в журнале «Контроль за организацией питания детей на пищеблоке». Отв. медицинская сестра.

4.10. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

4.11. Своевременно проходить медосмотры и санитарный минимум по должности.

5. Проводить мероприятия по организации питания детей. Отв. Воспитатели групп. Младшие воспитатели.

5.1. Неукоснительно выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

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

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

5.4. Строго выполнять питьевой режим в группах.

5.5. Обеспечивать соблюдение воздушного режима (графики проветривания) в группах.

5.6. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

5.7. Надевать спецодежду при подготовке к приему пищи и приеме пищи детей.

5.8. Своевременно проходить медосмотр и санитарный минимум по должности.

6. Провести профилактические и контрольные мероприятия. Отв. старший воспитатель.

6.1. Проводить все необходимые контрольные мероприятия по организации питания детей в группах с фиксацией результатов контроля в журнале «Контроль за организацией питания детей на группах». Отв. Старший воспитатель.

7. Выдать экземпляр настоящего приказа заведующему производством пищеблока для сведения и ознакомления. Отв. Старшая медицинская сестра.

8. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ «Детский сад № 148»



Н.В. Гусева