

Российская Федерация
Краснодарский край, г. Сочи, Хостинский район
Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное
учреждение детский сад № 4 г. Сочи
354024, г. Сочи, ул. Чекменёва 16, телефон \факс 267-71-87
e-mail: dou4@edu.sochi.ru <http://dou4.sochi-schools.ru/>
ОКПО 43646921 ОГРН 1022302834696
ИНН 2319025571 КПП 231901001

ПРИКАЗ

11.01.2021г.

№ 1/7

Об усилении мер по профилактике и предотвращению 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, и выполнением санитарно - противоэпидемиологических мероприятий на 2021 год,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания детей в МДОУ № 4 г.Сочи.

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

3. Ответственному исполнителю за выполнение данного Плана-программы диетсестре **Сорсоматян И.Г.:**

3.1. Проработать с сотрудниками, осуществляющими производственный контроль, законодательную базу в области обеспечения санитарно - эпидемиологических мероприятий.

3.2. Провести внеплановый инструктаж и проверку знаний по гигиенической подготовке со всеми категориями сотрудников:

- «По проведению санитарно-эпидемиологических и дезинфекционных мероприятий» (И01/02) силами персонала в дошкольном образовательном учреждении;
- «По организации детского питания в дошкольных образовательных учреждениях» (И-01/03);
- «По технологической обработке куриных яиц» (по материалам СП 2.4.3648-20), срок до **30.01.2021 г.**

санитарного паспорта на транспортное средство, поставляющее продукты питания и сырье в образовательное учреждение у водителя - экспедитора, срок постоянно.

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

3.4. 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;
- отслеживать чистоту в машине;
- контролировать наличие и использование контейнеров, постоянно.

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

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

3.7. Строго выполнять сроки и условия хранения продуктов

3.8. Следить за температурным режимом в холодильных камерах, постоянно.

3.9. Контролировать выполнение правил личной гигиены.

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

3.11. 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;

3.12. Пересмотреть содержание информационного стенда:

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

4. Кладовщику Шпилева И.П.:

4.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

4.2. 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.

4.3. Заказывать продукты соответственно примерному рациону питания (меню), с учетом количества детей, в соответствии с нормами расхода на одного ребенка, используя план поставок.

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

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

4.6. 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».

4.7. 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.

4.8. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

5. Поварам: Поликашиной Т.А., Трофимовой В.И., Бажиной Л.С.

5.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

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

5.3. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать Колосовой А.С., зам. зав. по АХР.

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

5.5. 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.

5.6. Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц» (по материалам СанПиН 2.3/2.4.3590).

5.7. Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока в группы и соответствующую инструкцию, утвержденную руководителем.

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

5.9. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

5.10. Своевременно проходить медосмотры.

6. Медсестре: Йордановой З.Н.

6.1. Проверять сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока в течение учебного года.

6.2. Проверять наличие личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

7. Зам.зав.по ХР – Евтушенко Е.А.

7.1. Следить за исправностью холодильного оборудования, оборудования на пищеблоке, постоянно.

7.2. Организовать проведение санитарно-гигиенической обработки всех помещений силами персонала, постоянно.

7.3. Обеспечить моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с Санитарными правилами 2.4.3648-20, срок до 30.01.2021 г.

7.4. В смету на 2021г. включить приобретение необходимого технологического оборудования, уборочного инвентаря, спецодежды.

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

8. Воспитателям и младшим воспитателям:

8.1. Неукоснительно выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

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

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

8.4. Строго выполнять питьевой режим.

8.5. Обеспечивать соблюдение воздушного режима (графики проветривания).

8.6. Своевременно проходить медосмотр.

9. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующая МДОБУ №4



Д.В. Плескачевская