

ПРИКАЗ

12.01.2021

№ 2-ОД

Об организации контрольных мероприятий

В целях осуществления контроля за организацией питания в МДОУ детский сад №4 г. Сочи, в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе в условиях введения режима повышенной готовности на территории Краснодарского края, мер по предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV), на основании приказа УОН г. Сочи от 11.01.2021г. №02 «Об организации контрольных мероприятий», в связи с изменениями СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к общественному питанию детей ДОУ»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Изучить алгоритм проверки организации питания в ДОУ г.Сочи в 2020-2021 учебном году
 - 1.1. **Организация сбора информации в ДОУ о количестве отсутствующих детей и причинах их отсутствия.**
 - 1.1.1. Воспитателям всех групп, мед.сестре – ежедневно проводить утренний фильтр по заболеваемости воспитанников с отметкой в журнале утреннего фильтра.
 - 1.1.2. Вести учет отсутствующих детей в группах по выявлению причин отсутствия.
 - 1.1.3. Своевременно подавать ответственным за общие журналы посещения Сорсоматян И.Г. данные об отсутствующих детях.
 - 1.2. **Организация питания в МДОУ №4 г.Сочи**
 - 1.2.1. **Зам.зав по ВМР Данилиной В.К.**
 - изучить новый СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующего с 01.01.2021
 - усилить контроль за организацией питания в группах и соблюдения режима дня
 - усилить контроль за надлежащим исполнением рабочей документации педагогов
 - усилить контроль за соблюдением культуры поведения педагогического персонала (наличие соответствующей одежды, сменной обуви, масок, перчаток, дезинфицирующих средств, и.т.д.)
 - 1.2.2. **Воспитателям всех групп:**
 - изучить новый СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующего с 01.01.2021

- соблюдать за санитарно-гигиеническим состоянием всех помещений групповой ячейки (раздевальная, игровая комната, спальня, санузел, буфетная)
- соблюдать все режимные моменты в течение дня, в том числе и за организацией питания (сервировка стола в соответствии с инструкциями, подачей каждого блюда, мытье рук и рассадка воспитанников согласно маркировке, культура поведения за столом, надлежащая уборка столов и посуды с соблюдением порядка обработки после каждого приема пищи)

1.2.2. Диет.сестре Сорсоматян И.Г.:

- изучить новый СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующего с 01.01.2021
- проверить наличие 2-х недельного и ежедневного утвержденного меню,
- следить за наличием ежедневного меню на пищеблоке и групповых ячейках
- держать на контроле соответствие фактического наличия блюд на пищеблоке меню питания
- обновить информационную среду на пищеблоке (стенды, наличие информации на них, качество информации)
- обновить журналы и документацию относящую к пищеблоку.

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

- соблюдать культуру поведения работников пищеблока (наличие соответствующей одежды, обуви, масок, перчаток, дезинфицирующих средств, культура обслуживания и т.д.)
- выдавать готовую продукцию через раздаточное окно строго с временным графиком выдачи готовой продукции на пищеблоке
- следить за наличием головного убора и спец одежды младшего персонала, на выдаче готовой продукции.
- следить за нормой температуры готовой продукции

1.3. Санитарно-гигиеническое состояние групповых помещений и других помещений, территории детского сада.

1.3.1. Младшему персоналу всех групп:

- соблюдать санитарное-гигиеническое состояние групповых комнат, состояние мебели, шкафов, наличие и состояние предметно-развивающей среды, игрового оборудования.
- соблюдать культуру поведения работников пищеблока (наличие соответствующей одежды, сменной обуви, масок, перчаток, дезинфицирующих средств, культура обслуживания и т.д.)

1.3.2. Кладовщику Шпилевой И.П.:

- проверить соответствие условий хранения продуктов, соседство товаров, температурный режим холодильного оборудования,
- следить за санитарным состоянием складских помещений, холодильного и морозильного оборудования

1.3.3. Зам.зав.по ХР Евтушенко Е.А.:

- изучить новый СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующего с 01.01.2021

- соблюдать санитарное-гигиеническое состояние групповых комнат и других помещений детского сада, состояние мебели, шкафов, наличие и состояние предметно-развивающей среды, игрового оборудования
- усилить контроль за соблюдением культуры поведения младшего персонала (наличие соответствующей одежды, сменной обуви, головного убора масок, перчаток, дезинфицирующих средств, культуры обслуживания и т.д.)
- своевременно выдавать моющую и чистящую продукцию младшему персоналу

2. Всем сотрудникам МДОУ детского сада №4 г.Сочи соблюдать:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", требования Роспотребнадзора .
- Культуру поведения и этикета (наличие средств индивидуальной защиты, соответствующую одежду (спец.одежду), сменную обувь, головной убор по необходимости, масок, перчаток, и т.д.)


3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.


Заведующая МДОУ №4



Д.В.Плескачевская

Знакомые:

 В. К. Давыдова
 Сид- И. Г. Сороскина
 А. А. А. В. Литовкина
 О. Н. Братухина
 Д. В. Демержян
 С. С. Волобова
 А. В. Ди-Мабченко
 И. А. Кейв
 Е. А. Евошенио
 Д. У. Сагайдак
 К. В. Минеева
 Т. А. Костарева
 А. Р. Восканян
 И. А. Чешева
 О. А. Кайденкова
 Д. В. Велетзевова

 Мор И. Г.
 М. Матвеева Т. В.
 Илюмова Д. Х. Мух
 Бондарева В. И. Дух
 Тюменкина Т. И. Дух
 Трофимов В. И. Дух
 Тареева Л. С. Дух
 Минеева И. Г. Дух
 Савинова Л. В. Дух