

УСОЛЬСКИЙ ДЕТСКИЙ САД №5 «КОЛОСОК» ФИЛИАЛ ДЗЕРЖИНСКОГО
ДЕТСКОГО САДА №4 «БЕРЕЗКА»

ПРИКАЗ

от « 11 » 01 2021 г. № 017

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 неблагополучной эпидемиологической ситуацией по кишечной инфекции и в целях усиления мер по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди воспитанников

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 2021-22 год.

3. Ответственному исполнителю за выполнение данного Плана-программы

Гейнц В.В.

3.1. Проработать с сотрудниками, осуществляющими производственный контроль (завхоз. воспитатели) законодательную базу в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения:

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

«По проведению санитарно-эпидемиологических и дезинфекционных мероприятий» (И-01/02) силами персонала в дошкольном образовательном учреждении;

«По организации детского питания в дошкольных образовательных учреждениях» (И-01/03);

« По технологической обработке куриных яиц» (по материалам СанПиН 2.3.6.1079-01) (до «__» _____ 20__ г.).

4. Во исполнение приказа:

4.1.1. Проверить сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока (до «01.» ____ 09 ____ 2021 г.).

4.1.2. 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,

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

4.1.4. 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;

отслеживать чистоту в машине

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

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

4.1.7. Строго выполнять сроки и условия хранения продуктов; следить за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильных камерах (постоянно).

4.1.8. Контролировать выполнение правил личной гигиены.

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

4.1.10. 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 кладовых (овощная продуктовая) и холодильном оборудовании;

4.1.11. Пересмотреть содержание информационного стенда «Сбалансированное питание – залог здоровья»:

график закладки продуктов;

график выдачи готовой продукции в группы;

объем получаемых блюд в граммах.

4.2. Кладовщику _Катковой С.А

4.2.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

4.2.2. 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.

4.2.3. 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.

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

4.2.6. 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».

4.2.8. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

4.3. Поварам:

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,

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 оС.

4.3.6. Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц» (по материалам СП 2.3.6.1079-01 п.8.19; СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 8.14). 4.3.7. Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока в группы (по материалам СП 2.3.6. 1079-01 п.п. 9.2, 8.22; СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 8.24) и соответствующую инструкцию, утвержденную руководителем.

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:

4.4.1. Организовать проведение санитарно-гигиенической обработки всех помещений силами персонала до «01. __» 09 ____ 2021 __ г.

4.4.2. Обеспечить моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с правилами и нормативами СанПиН 2.4.1. 1249-03 (до «__» ____ 20 __ г.).

4.4.5. В смету на 2021-22 г. включить приобретение следующего оборудования: шкафов для хранения спец. одежды (до «01. __» 02 ____ 2022 __ г.).

4.4.7. Пересчитать потребность расходования дезинфекционных средств (до «_31_» _12__ 2021__ г.).

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, установленные нормы объема пищи, сервировку стола в соответствии с возрастом детей.

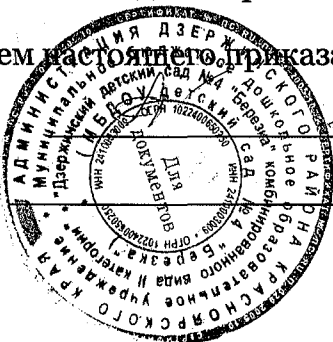
4.5.4. Строго выполнять питьевой режим.

4.5.5. Обеспечивать соблюдение воздушного режима (графики проветривания)

4.5.6. Своевременно проходить медосмотр.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



А.В. Ветров ФИО

С приказом ознакомлены

____ ФИО, число