

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 17 «САЛГАЛ» КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА ГОРОДА КЫЗЫЛА  
РЕСПУБЛИКИ ТЫВА

ул. Пригородная, д. 6 г. Кызыл, 667010 эл.почта: mbdou17salgal\_2017@mail.ru  
тел: 8(39422) 3-21-31, 3-20-01

ПРИКАЗ

от 01.09.2023 г.

№ 43/4

**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. **Ответственному исполнителю** за выполнение данного Плана-программы медсестре:

2.1. Проработать с сотрудниками, осуществляющими производственный контроль (завхоз, медсестра, старший воспитатель), законодательную базу в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения:

- Федеральный закон РФ от 30.03.99 № 52ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон РФ от 01.01.00 № 29ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 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 СанПиН 2.3/352.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»;

2.2. 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»

**3. Во исполнение приказа:**

3.1. Медсестре:

3.1.1. Проверить сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока.

3.1.2. 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, оформить новую полочку с контрольным блюдом.

3.1.3. Контролировать выполнение правил личной гигиены.

3.1.4. Обеспечить пищеблок необходимой документацией:

- журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе);

3.2. **Завскладу:**

3.2.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

3.2.2. 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.

3.2.3. Заказывать продукты соответственно примерному 20дневному Типовому рациону питания (меню), с учетом количества детей и сотрудников, в соответствии с нормами расхода на одного ребенка, используя план поставок.

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

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

3.2.6. 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».

3.2.7. 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 ДООУ;
- ассортимент пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста в ДООУ.

3.2.8. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

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

3.2.10. 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).

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

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

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

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

### 3.3. Шеф-повару, поварам:

3.3.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

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

3.3.3. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать зам. зав. по АХЧ.

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

3.3.5. 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.

3.3.6. Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц».

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

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

3.3.9. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

3.3.10. Своевременно проходить медосмотры.

3.3.11. Обеспечить пищеблок необходимой документацией:

технология приготовления блюд;

типовой рацион питания для детей;

журнал регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (овощная продуктовая) и холодильном оборудовании;

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

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

### 3.4. Завхозу:

3.4.1. Организовать проведение санитарно-гигиенической обработки всех помещений силами персонала до 01.09.2019 г.

3.4.2. Обеспечить моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с правилами и нормативами СанПиН

3.4.3. Решить вопрос замены гастрономкостей, кассетниц для суточной пробы

3.4.4. Провести заточку ножей

3.4.5. Пересчитать потребность расходования дезинфекционных средств (до 01.08.2020 г.).

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

### 3.5. Воспитателям и помощникам воспитателей:

3.5.1. Неукоснительно выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

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

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

3.5.4. Строго выполнять питьевой режим.

3.5.5. Обеспечивать соблюдение воздушного режима (графики проветривания).

3.5.6. Своевременно проходить медосмотр.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



С приказом ознакомлены

Долган А.У.

Доман О.К.

Балдаев А.Ш.

Мамытбаев А.О.

Кушар А.М.

Мамыш А.А.

Аманжол М.М.

Кушар Н.А.

Мамыш Б.Б.

Мамыш А.Ш.

Тасару Д.Б.

Долган

Доман

Балдаев

Мамытбаев

Кушар

Мамыш

Аманжол

Кушар

Мамыш

Мамыш

Тасару