



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
"Детский сад комбинированного вида №86 "Незабудка"
муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым
295044, г.Симферополь тел. (0652) 44-86-02 ул. Залесская 72А
e-mail: nezabudochka86@gmail.com

ПРИКАЗ

19.01.2017

№12

«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, в соответствии с санитарными правилами и нормами

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания детей в ДОУ.
2. Неукоснительно выполнять план санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на 2017 год.
3. Ответственному исполнителю старшему воспитателю Гурковой Раисе Ивановне:
 - 3.1. Проработать с сотрудниками, осуществляющими производственный контроль (заместитель заведующего по хозяйственной работе, кладовщик, старшая медицинская сестра), законодательную базу в области обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения:
 - Федеральный закон РФ от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федеральный закон РФ от 01.01.00 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- Санитарные правила и нормативы СанПиН 2.4.1.1240-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»

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

- «По проведению санитарноэпидемиологических 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)

4. Во исполнение приказа:

4.1. Старшей медицинской сестре Меркуловой В. М:

4.1.1. Контролировать прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока

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;

5. Кладовщику Мартысевич Н. И:

5.1.1. Не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия) (постоянно); проверять наличие санитарного паспорта на транспортное средство, поставляющее продукты питания и сырье в образовательное учреждение у водителя-экспедитора.

5.1.2. 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).

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

5.1.4. Повару Швец Наталье Викторовне 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.

- Санитарные правила и нормативы СанПиН 2.4.1.1240-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»

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

- «По проведению санитарноэпидемиологических 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)

4. Во исполнение приказа:

4.1. Старшей медицинской сестре Меркуловой В. М:

4.1.1. Контролировать прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока

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;

5. Кладовщику Мартысевич Н. И:

5.1.1. Не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия) (постоянно); проверять наличие санитарного паспорта на транспортное средство, поставляющее продукты питания и сырье в образовательное учреждение у водителя-экспедитора.

5.1.2. 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).

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

5.1.4. Повару Швец Наталье Викторовне 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. Кладовщику Мартысевич Н. И., повару Швец Н. В своевременно заполнять документацию: бракераж сырой продукции, журнал контроля над рационом питания и приемки готовой кулинарной продукции, ведомость анализа используемого набора продуктов (накопительная ведомость).

4.1.10. Продолжать работу по ведению документации на пищеблоке 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;

4.1.11. Следить за обновлением информации на информационном стенде пищеблока

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

4.2. Кладовщику Мартысевич Н. И.

4.2.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

4.2.2. Проводить действенный входной контроль над поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем. Осуществлять контроль над 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.

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

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».


4.2.7. Ежедневно использовать в своей работе:

- ассортимент пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста в ДОУ.
- 4.2.8. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.
- 4.3. Поварам Швец Н. В, Вострухиной Е. Н, Даримовой Н. А.:
- 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, об отклонениях своевременно докладывать зам. зав. по хозяйственной работе.
- 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. Заместителю заведующего по хозяйственной работе Приходько Светлане Викторовне:
- 4.4.1. Обеспечить моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с правилами и нормативами СанПиН 2.4.1. 1249-03 (ежемесячно).
- 4.4.2. Провести заточку ножей.
- 4.4.3. Своевременно проводить ревизию санитарно-технического оборудования по всему зданию.
- 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 над исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ №86 «Незабудка»

 Т. В. Русанова



С приказом ознакомлены:


Даршилова 
Воздуринская -
Мартынова -