

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
центр развития ребенка - детский сад № 17 «Тополек»
(МБДОУ ЦРР-д/с№17 «Тополек»)**

ПРИКАЗ

11.01.2021г.

№ 8

ст. Большовская

**О введении новых санитарно-эпидемиологических правил и норм
СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4. 3648-20**

На основании постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г №28 об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно - Эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», приказа Отдела образования Администрации Волгодонского района от 30.12.2020г. № 470 «Об организации питания детей в муниципальных бюджетных дошкольных образовательных организациях».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ввести в действие санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с 01.01.2021г.

1.1. Срок действия санитарных правил до 01.01.2027г.

1.2. Признаны утратившими силу с 01.01.2021г:

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19.12.2013г. №68 «Об утверждении СанПин 2.4.1.3049-13 Санитарно-Эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

2. Разработать производственный контроль в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленные МБДОУ.

3. Внести изменения:

- в 10-тидневное меню с учетом изменения норм в среднесуточном наборе пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки) (Приложение 7)

- суммарный объём блюд по приемам пищи (в граммах не менее) (таблица 3)

4. Провести общее собрание трудового коллектива о введении новых санитарных правил, действующих с 01.01.2021г.

5. Завхозу МБДОУ Кирсановой А.Д.:

5.1. Проверить наличие термометра для контроля температуры блюд при раздаче на группы.

5.2. При получении упакованной (бутилированной) питьевой воды допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной воды обязательным требованиям.

5.3. Завести журнал учета температуры и влажности в складском помещении для хранения продуктов.

5.4. Обеспечить условия для раздельного хранения пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции в холодильном оборудовании.

5.5. Обновить, из дерева твердых пород, доску для работы с тестом.

5.6. Обновить маркировку кухонной посуды, столов, инвентаря, оборудования в зависимости от назначения и использовать в соответствии с маркировкой.

5.7. Проверить наличие санитарной одежды для воспитателей и младших воспитателей из расчета не менее 2-х комплектов на 1 человека.

5.8. Доукомплектовать посудой из нержавеющей стали пищеблок для приготовления блюд.

Обновить инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд мерную метку объема в метрах или в миллиметрах.

5.9. Не допускать использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

5.10. В старшей – подготовительной разновозрастной группе в зоне санитарного узла, имеющиеся унитазы обеспечить индивидуальными сидениями для каждого ребенка.

5.11. Контроль ежедневной уборки помещений, кухонного инвентаря с использованием дезинфицирующих, моющих средств.

6. Назначить ответственного за отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции - повара МБДОУ Аведикова Л.А.

6.1. Отбор суточной пробы осуществлять в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся). Срок: ежедневно.

6.2. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирать в количестве не менее 100г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды с маслом сливочным, сыром оставлять поштучно, целиком в объеме одной порции.

Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при t от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$. Срок: ежедневно.

7. Завхозу Кирсановой А.Д.:

- Заменить цикличное 10-ти дневное меню в соответствии с Сан Пин 2.4.3648-20.

- Оформить журналы в новой редакции:

- Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1).

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение №2).

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №5).
 - Ежедневно взвешивать массу порций для детей с учетом возраста детей (Приложение № 9, таблица 1) в граммах.
 - Контролировать ежедневно суммарный объём блюд по приемам пищи (в граммах не менее) (Приложение №9 таблица 3).
 - Вести контроль за режимом питания в МБДОУ, за количеством приемов пищи при 10,5 ч режиме функционирования МБДОУ и режиме обучения.
 - Прием воспитанников в МБДОУ осуществлять в соответствии с санитарными правилами 2.4.3648-20. Срок: ежедневно.
- 8.Младшим воспитателям всех возрастных групп:
- 8.1.Строго выполнять правила организации питания.
 - 8.2. Соблюдать санитарные правила по режиму проветривания, влажной уборки помещений с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
- 9.Воспитателям всех возрастных групп:
- 9.1.Занятия, с использованием ЭСО проводить строго с учетом возраста и Сан Пин 2.4.3648-20 для детей 5-7 лет -5-7 минут.
- Занятия с использованием ЭСО в возрастных группах до 5 лет не проводить.
- 9.2.Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), допускается в качестве демонстрационного материала.
10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ ЦРР-
детским садом №17 «Тополек»

И.Н.Фурманенко