

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение -
детский сад общеразвивающего вида № 7 Солнечный зайчик»
3474358, Ростовская область, Волгодонской район, пос. Солнечный, ул.Прудовая,12,
тел. (факс): 8.8639 - 27-70-61
ИНН 6107007056/ КПП 610701001 ОГРН 1036107000368**

**ПРИКАЗ
пос. Солнечный**

01.09.2017

№ 106

**Об усилении мер по профилактике и
предотвращению инфекционных заболеваний,
по осуществлению качественного производственного контроля в части организации
безопасного и рационального питания детей**

С целью усиления мер по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди воспитанников, в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013г

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 2017-2018уч. год.

3. **Ответственному исполнителю** за выполнение данного Плана-программы завхозу Бединой Г.Н.

3.1. Проработать с сотрудниками, осуществляющими производственный контроль, 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 продуктов»; пищевых
- 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 2.4.1.3049-13 «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 санитарно-эпидемиологических и дезинфекционных мероприятий» силами персонала в дошкольном образовательном учреждении;

- «По организации детского питания в дошкольных образовательных учреждениях»
- «По технологической обработке куриных яиц»

4. Во исполнение приказа:

4.1. завхозу:

4.1.1. Проверить сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока (до «30» сентября 2017 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;

4.1.3. Не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия, ярлык, штамп) (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 Поставщика;
- контролировать наличие и использование контейнеров (постоянно).

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

4.1.10. Обеспечить пищеблок 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;

4.2. Завхозу Бединой Г.Н.

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.

4.2.5. 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:

- план поставок продуктов и продовольственного сырья;
- перечень пищевых продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью, рекомендуемых для организации питания детей в ДОУ;
- ассортимент пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста в ДОУ.

1.2.8. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

1.3. Повару:

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 завхозу.

4.3.4. Производить закладку необходимых продуктов в котел по утвержденному руководителем графику.

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 °С.

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

4.3.7. Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока в группы 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. Обеспечить моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с правилами и нормативами СанПиН

4.4.2. Пересчитать потребность расходования дезинфекционных средств

4.4.3. Своевременно проводить ревизию санитарно-технического оборудования по

всему зданию.

4.5. Воспитателям и младшим воспитателям:

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 МБДОУ – д/с №7

«Солнечный зайчик»

Г.К Агафонова

Бедина Г.Н._____, Соборова Н.А._____, Белякова М.Е._____,
Коваль С.В._____, Патракова С.А._____, Бабкина А.Н._____,
Коваленко О.И._____, Абаева М.А._____, Растворова Т.Г._____,
Кравцова Е.В._____, Брагина Т.В._____, Щербанева О.Н._____,
Шелементьева М.И._____.

по всему зданию.

4.5. Воспитателям и младшим воспитателям:

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 МБДОУ – д/с №7
«Солнечный зайчик»



Г.К Агафонова

Бедина Г.Н. _____, Соборова Н.А. _____, Беякова М.Е. _____,
Коваль С.В. _____, Патракова С.А. _____, Бабкина А.Н. _____,
Коваленко О.И. _____, Абаева М.А. _____, Растворова Т.Г. _____,
Кравцова Е.В. _____, Брагина Т.В. _____, Щербанева О.Н. _____,
Шелементьева М.И. _____.