



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ МЕСТНОЙ АДМИНИСТРАЦИИ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА НАЛЬЧИК»

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 51»

городского округа Нальчик Кабардино-Балкарской республики

КЪЭБЪРДЕЙ-БАЛЪКЪЭР РЕСПУБЛИКЭ НАЛШЫК КЪАЛЭ ОКРУТ
«САБИЙ ГЪЭСАП1Э №51» ЗИ ШКОЛ К1УЭГЪУЭ МЫХЪУАХЭР ШРАГЪАДЖЭ
МУНИЦИПАЛЬНЭ К1ЭЗОНЭ 1УЭХУЩ1АП1Э ЗЭХЭТ

КЪАБАРТЫ-МАЛКЪАР РЕСПУБЛИКАНЫ НАЛЬЧИК ШАХАР ОКРУГУНУ «51-чи НОМЕРЛИ САБИЙ САД»
ШКОЛГЪА ДЕРИ БИЛИМ БЕРГЕН МУНИЦИПАЛ КАЗНА УЧРЕЖДЕНИЯСЫНЫ ВИРИКГЕН ТЮРАЮСЮ
ИНН 0726025534, КПП 072601001, БИК 018327106, Р/03231643837010000400

Банк: УФК по Кабардино-Балкарской Республике в г. Нальчик

РФ, КБР, 360019, г. Нальчик, ул. Эльбрусская, 4, тел.: 96-79-57, 96-80-97

ПРИКАЗ

«30»августа 2023г

№ /ОД

г.Нальчик

«Об усилении мер по профилактике и предотвращению инфекционных заболеваний, по осуществлению качественного производственного контроля в части организации безопасного и рационального питания детей в МКДОУ «Детский сад №51»

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, в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года. N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» с приказом «Об усилении мер по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди воспитанников в ДОУ».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного

2. Неукоснительно выполнять план санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдение санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на 2022-2023 учебный год.

3. **Ответственному исполнителю** за выполнение данного Плана-- программы медсестре Масаевой З.М.;

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

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

4. Во исполнение приказа:

4.1. медсестре–Масаевой З.М.

4.1.1. Проверить сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока в соответствии с графиком.

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, оформить новую полочку с контрольным блюдом.

4.2. Кладовщику Кочесоковой М.Х.:

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

4.2.2. 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).

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

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

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

4.2.6. Контролировать выполнение правил личной гигиены.

4.2.7. Своевременно заполнять документацию: бракераж сырой продукции.

4.2.8. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

4.2.9. 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 ;
- не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья;
- своевременно производить возврат и замену данной продукции.

4.2.10. Заказывать продукты соответственно примерному 10-дневному Типовому рациону питания (меню), с учетом количества детей и сотрудников, в соответствии с нормами расхода на одного ребенка, используя план поставок.

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

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

4.2.13. Своевременно и грамотно ведет журнал «Учет прихода и расхода поступающей готовой продукции и продовольственного сырья».

4.2.14. Ежедневно использовать в своей работе:

- план поставок продуктов и продовольственного сырья;
- ассортимент пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста в ДОУ.

4.2.15. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

4.3. Поварам Жемуховой О.Х; БелгаровойМ:

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 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 °С.

4.3.6. Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц» (по материалам СП).

4.3.7. Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока в группы (по материалам СП) 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 Качесоковой М.Х.:

4.4.1. Организовать проведение санитарно-гигиенической обработки всех помещений силами персонала до «2» сентября 2023г.

4.4.2. Обеспечить моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с правилами и нормативами СанПиН (по графику).

4.3.9. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

4.3.10. Своевременно проходить медосмотры.

4.4. Завхозу Качесоковой М.Х.:

4.4.1. Организовать проведение санитарно-гигиенической обработки всех помещений силами персонала до «2» сентября 2023г.

4.4.2. Обеспечить моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с правилами и нормативами СанПиН (по графику).

4.4.3. Решить вопрос замены гастроемкостей, кассетниц для суточной пробы.

4.4.4. Провести своевременно заточку ножей.

4.4.5. Оформить новые технические документы: экспликация, поэтажный план.

4.4.6. 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 исполнения настоящего приказа оставляю за собой.



Карданова О.А.