

КУШВИНСКИЙ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 30 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому развитию детей

г.Кушва, Свердловская область, ул.Гвардейцев,5, телефон: 8/34344/ 6-25-98

ПРИКАЗ

от «03» сентября 2018 г.

№ 67/2

г.Кушва

Об осуществлении 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, в соответствии с «СанПиН к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений», «Об усилении мер по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди воспитанников в ДОО реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования с 10,5 часовым пребыванием детей» и приказом МАДОУ № 30 от 03.09.2018г. №67 «Об утверждении Программы производственного контроля с учетом принципов ХАССП и Плана санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» за соблюдением санитарных норм и правил на 2018/2019 учебный год»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания детей в МАДОУ.

2. Неукоснительно выполнять план санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдение санитарных норм и правил и выполнением санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий на 2018/19 учебный год.

3. **Ответственному исполнителю** за выполнение данного приказа старшей медсестре Ивановских Л.Л.:

3.1. Проработать с сотрудниками, осуществляющими производственный контроль (заведующий хозяйством, старший воспитатель, специалист по охране труда), 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 2.4.1.3049-13 «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» (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 2.3.6.107901)

4. Во исполнение приказа:

4.1. Медсестре Ивановских Л.Л.:

4.1.1. Проверить сроки 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; санитарного паспорта на транспортное средство, поставляющее продукты питания и сырье в образовательное учреждение у водителя-экспедитора, оформить новую полочку с контрольным блюдом.

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

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

4.1.5. Контролировать выполнение правил личной гигиены.

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

4.1.9. Обеспечить пищеблок необходимой документацией:

- технология приготовления блюд;
- типовой рацион питания для детей;
- журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе);
- журнал регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (овощная продуктовая) и холодильном оборудовании;

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

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

4.2. Кладовщику Шуниковой В.Ф.

4.2.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

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

4.2.3. 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).

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

4.2.6. 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.

4.2.7. Заказывать продукты соответственно примерному 20 дневному меню, с учетом количества детей и сотрудников, в соответствии с нормами расхода на одного ребенка, используя график поставок.

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

4.2.9. Своевременно и грамотно вести учетноотчетную документацию:

- журнал «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;
- журнал «Учет прихода и расхода поступающей готовой продукции и продовольственного сырья».

4.2.10. Ежедневно использовать в своей работе:

- график 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.

4.2.7. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

4.3. Шеф повару, поварам:

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 заведующему хозяйством..

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 2.3.6.107901 п.8.19; СанПиН 2.4.5.2409- 10 п. 8.14).

4.3.7. Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока в группы (по материалам СП 2.3.6.107901 п.п. 9.2, 8.22; СанПиН 2.4.5.2409-10 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. Заведующему хозяйством:

4.4.1. Организовывать проведение санитарно -гигиенической обработки всех помещений силами персонала (постоянно)

4.4.2. Обеспечить моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с правилами и нормативами СанПиН 2.4.1. 1249- 10 (постоянно).

4.4.3. Провести заточку ножей (постоянно).

4.4.4. В смету на 2020 г. включить приобретение следующего технологического оборудования: электроплиту, протирочно-резательную машину, прибор для измерения температуры внутри готовой продукции.

4.4.5. Пересчитать потребность расходования дезинфекционных средств.

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

4.5. Воспитателям и младшие воспитатели:

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



Пратасова М.В.

С приказом ознакомлены _____

ФИО, число

03.09.18	Буд	Муршилова В.Т.
03.09.18	Иванц	Ивановских Л.Л.
03.09.18	Буд	Бутыкова Е.А.
03.09.18	Буд	Антикаева М.В.
03.09.18	Дуд	Демин В.И.
03.09.18	Сабр	Сабченко Н.С.
03.09.18	Ковч	Ковалева К.М.
03.09.18	Д	Юсупова А.З.
03.09.18	Ев	Байкова Е.В.
03.09.18	Вед	Картавенко Е.П.