

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Качалинский детский сад «Малышок»
403080 Волгоградская область, Иловлинский район, ст. Качалино,
ул. Молодежная, д.15 тел. 8(8-44-67) 5-56-18 E-mail: malyshokm@yandex.ru

Приказ № 68/1

26.08.2024 года

Об усилении мер по профилактике и предотвращению пищевых отравлений, инфекционных заболеваний, по осуществлению качественного производственного контроля в части организации безопасного и рационального питания детей в учреждении на новый 2024/2025 учебный год.

В целях усиления мер по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди воспитанников, и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить персональную ответственность, за обеспечение качественного и безопасного питания воспитанников в 2024-2025 учебном году на повара Каплуненко Н.В.
- 2.1. Строго выполнять требования санитарно - эпидемиологического режима.
- 2.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта).
- 2.3. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать заведующей хозяйством.
- 2.4. Производить закладку необходимых продуктов в котел по утвержденному руководителем графику в присутствии ответственных лиц за закладку продуктов в котел в соответствии с приказом руководителя.
- 2.5. Ежедневно оставлять суточную пробу готовой продукции в полном объеме, в стерильной стеклянной посуде с крышечкой и сохранять в течение 48 часов в холодильнике при температуре + 2...+6 о С.
- 2.6. Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц» (по материалам СП 2.3.6.107901 п.8.19; СанПиН 2.4.5.240908).
- 2.7. Выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока в группы
- 2.8. Соблюдать график выдачи пищи в группы и нормы объема питания детей при выдаче готовой продукции.
- 2.9. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.
3. Ответственному лицу за организацию питания и проведению производственного контроля в учреждении медицинской сестре – Поддубной М.В.:
- 3.1. Следить за сроками прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока.
- 3.2. Осуществлять действенный контроль за недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары (постоянно).