

**муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 170 Тракторозаводского района Волгограда»
(МОУ Детский сад № 170)**

Приказ

09.01.2025

№ 5 - ОД

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 2025 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 2025 году на поваров Волкову Е.Ю., **Панову Н.Н.**
2. Поварам Волковой Е.Ю., **Пановой Н.Н.:**
 - 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 куратору питания, заведующему хозяйством.
 - 2.4. Производить закладку необходимых продуктов в котел по утвержденному 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 крышкой 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 – Чубаровой О.А.:
 - 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).
 - 3.3. Следить за строгим соблюдением режима тепловой обработки (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов) (постоянно).

- 3.4. Контролировать выполнение правил личной гигиены.
- 3.5. Своевременно заполнять документацию.
- 3.6. Обеспечить пищеблок необходимой документацией.
- 3.7. Не допускать прихода продуктов без сертификатов качества;
- 3.8. 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;
- 3.9. Соблюдать сроки и условия хранения продуктов, температурный режим в холодильном оборудовании
- 3.10. Своевременно и грамотно вести учетно-отчетную документацию
- 4. Воспитателям строго соблюдать режим мытья рук перед едой детьми, обеспечить наличие условий для гигиены рук, обеспечить контроль за организацией питания.
- 5. Помощникам воспитателя:
 - 5.1. Неукоснительно выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.
 - 5.2. Строго придерживаться графика получения пищи с пищеблока. Получать пищу только в посуде с крышкой. На голове иметь косынку или колпак, волосы должны быть подобраны под головной убор. Вся посуда должна быть промаркирована.
 - 5.3. Неукоснительно выполнять режим питания детей, установленные нормы объема пищи, температурой пищи, сервировку стола в соответствии с возрастом детей.
 - 5.4. Строго выполнять питьевой режим.
- 6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Заведующий МОУ Детским садом № 170

Л. А. Пацкова