

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад

№ 236 Краснооктябрьского района г.Волгограда

**ПРИКАЗ № 46**

от «03» сентября 2012г.

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

В связи с усилением мер по профилактике и предотвращению инфекционных заболеваний среди воспитанников детского сада и соблюдением санитарноэпидемиологических правил и нормативов СанПиН

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

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

2. Неукоснительно выполнять план санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдение санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на 2012/2013 уч.г.год.

3. Ответственному исполнителю за выполнение данного Плана-программы старшей медсестре **Коваленко Г.А.:**

3.1. Проработать с сотрудниками, осуществляющими производственный контроль, законодательную базу в области обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения

4. Во исполнение приказа:

4.1. Старшей медсестре, диетсестре **Коваленко Г.А.:**

4.1.1. Проверить сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока (до «05» \_\_\_ 09 \_\_\_ 2012г.).

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 (до «01» \_\_\_\_ 09 \_\_ 2012г.).

4.1.3. Не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов(товаротранспортная накладная, сертификат соответствия) (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;
- 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, ведомость анализа используемого набора продуктов (накопительная ведомость).

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);

4.1.11. Пересмотреть содержание информационного стенда в уголках родителей «Сбалансированное питание – залог здоровья»:



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

#### 4.2. Кладовщику Петровой С.Ю.

4.2.1. Строго выполнять требования санитарноэпидемиологического 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
- не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья;
- своевременно производить возврат и замену данной продукции.

4.2.3. Заказывать продукты соответственно примерному 210 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;

- ассортимент пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста в ДОУ.

4.2.8. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

4.3. Шеф-повару, поварам Чебачевой Е.А..., Скворцовой Л.И

4.3.1. Строго выполнять требования санитарноэпидемиологического 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 зам. зав. по АХЧ.

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 2.3.6.107901п.8.19; СанПиН 2.4.5.240908 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 2.4.5.240908 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. Заместителю заведующего по АХЧ: Петровой С.Ю.

4.4.1. Организовать проведение санитарногигиенической обработки всех помещений силами персонала до «03» \_\_ 09 \_\_ 2012г.

4.4.2. Обеспечить моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с правилами и нормативами СанПиН (до «01» 09. 2012 г.).

4.4.3. В смету на 2013г. включить приобретение следующего технологического оборудования: картофелечистку, электромясорубку

4.4.4. Своевременно проводить ревизию санитарнотехнического оборудования по всему зданию.



4.5. Воспитателям и помощникам воспитателей:

4.5.1. Неукоснительно выполнять требования санитарноэпидемиологического 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  Воеводина Т.Н.

С приказом ознакомлены:

« 03 » 09  Коваленко Г.А. « 03 » 09  Петрова С.Ю..

« 03 » 09  Чебачева Е.А.. « 03 » 09  Скворцова Л.И..

« 03 » 09  Зыкова Н.А. « 03 » 09