

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Полевского городского округа
«Детский сад № 54 комбинированного вида»

П Р И К А З

25.09.2022

№ 207 – Д

По осуществлению качественного, производственного
контроля в части организации безопасного
и рационального питания детей

В соответствии санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПин 2.4.1.3049-13, санитарно-эпидемиологическими правилами СанПин 3.1/2.4.3598-20 (в условиях распространения COVID-19), с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

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

2. Создать комиссию по осуществлению контроля за организацией питания:

в составе:

председатель комиссии – заведующий Н.И. Пронина

члены комиссии: медсестра И.А. Дьяконова

зам. зав. по АХЧ К.А. Соколова

специалист по ОТ М.П. Шейко

ст. воспитатель – Н.В. Вторыгина

ст. воспитатель – П.А. Тихонова

3. Заведующий ДОУ является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения санитарных правил в ДОУ, в том числе обеспечивает:

- наличие нормативно-правовой базы и доведение содержания документов до работников;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- организацию производственного и лабораторного контроля;
- приём на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную подготовку и аттестацию;

- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение ими периодических медицинских обследований;
- ежедневную утреннюю термометрию работников пищеблока и работников ДОУ;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- полное использование ассигнований на питание.

4. Специалисту по охране труда Шейко М.П. и медицинской сестре Дьяконовой И.А.:

4.1. Проверять сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока;

4.2. Проводить сан минимумы и проверку знаний с младшими воспитателями, уборщиками служебных помещений, машинистами по стирке белья;

4.3. Следить за питанием детей – аллергиков.

4.4. Контролировать правильность хранения суточных проб готовой пищи.

4.5. Контролировать технологию приготовления пищи, правильность закладки продуктов и выхода блюд, отпуск продуктов и блюд из кухни в группы строго по режиму и нормам.

4.6. 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;
- контролировать наличие и использование контейнеров (постоянно).

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

4.8. Контролировать соблюдение режима тепловой обработки (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов) (постоянно).

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

4.10. Контролировать выполнение правил личной гигиены.

4.11. Контролировать маркировку посуды, оборудования.

4.12. Контролировать соблюдение графика режима питания.

4.13. Помещать информацию о питании в стенды «Меню», «Здоровье»:

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

4.14. Контролировать санитарно-гигиеническое состояние всех помещений.

4.15. Следить за приготовлением и использованием дезинфицирующих средств.

5. Заместителю заведующего по АХЧ К.А. Соколовой:

5.1. Организовывать уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток перед началом полного функционирования учреждения.

5.2. Обеспечить условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в организацию, санитарные узлы и туалетные комнаты.

5.3. Обеспечить моющими, дезинфицирующими средствами, средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок, защитных экранов), а также перчаток.

5.4. Оперативно решать вопрос замены битой посуды и другого инвентаря для обеспечения питания детей.

5.5. Заблаговременно планировать приобретение нового инвентаря и оборудования для организации питания воспитанников.

5.6. Вести необходимую документацию

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

5.8. Контролировать работу младших воспитателей.

5.9. Контролировать санитарно-гигиеническое состояние всех помещений.

5.10. Следить за приготовлением и использованием дезинфицирующих средств.

5.11. Обеспечивать постоянное наличие в санитарных узлах для детей и сотрудников мыло, а также кожных антисептиков для обработки рук.

5.12. Контролировать регулярное обеззараживание воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком.

6. Старшим воспитателям Н.В. Вторыгиной, П.А. Тихоновой осуществлять контроль за:

- качеством приготовления пищи;
- нормой выхода блюд (вес, объём);
- соблюдением графика режима питания;
- исполнением предписаний, замечаний, нарушений;
- организацией питания в учебно-воспитательном процессе;
- просвещением родителей по вопросам питания в ДОО, проведением анкетированием, бесед и др.

7. Воспитатели обязаны:

7.1. Неукоснительно выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

7.2. В период времени с 08.00 до 08.30 передавать точные данные ответственным работникам по количеству присутствующих детей.

7.3. О любых изменениях о количестве прибывших или убывших детей в течение дня ставить в известность ответственных работников.

7.4. Строго соблюдать режим мытья рук перед едой детьми, обеспечить наличие условий для гигиены рук.

7.5. Неукоснительно выполнять режим питания детей, установленные нормы объема пищи, сервировку стола в соответствии с возрастом детей.

7.6. Прививать воспитанникам культуру приёма пищи, соблюдать технику безопасности во время приёма пищи.

7.7. Контролировать работу младших воспитателей по обеззараживанию воздуха, проветриванию, питьевому режиму.

- 7.8. Своевременно проходить медосмотр, вакцинацию против дизентерии и анализ на отсутствие рото-норо вирусов.
- 7.9. Взаимодействовать с родителями воспитанников по вопросам организации питания в ДОУ.
8. Младшие воспитатели обязаны:
- 8.1. Неукоснительно выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.
- 8.2. Получать пищу с пищеблока по количеству присутствующих детей.
- 8.3. Строго соблюдать режим мытья рук перед едой детьми, обеспечить наличие условий для мытья рук.
- 8.4. Неукоснительно выполнять режим питания детей, установленные нормы объема пищи, сервировку стола в соответствии с возрастом детей.
- 8.5. Прививать воспитанникам культуру приёма пищи, соблюдать технику безопасности во время приёма пищи.
- 8.6. Строго выполнять питьевой режим.
- 8.7. Обеспечивать соблюдение воздушного режима (графики проветривания).
- 8.8. Своевременно проходить медосмотр, вакцинацию против дизентерии и анализ на отсутствие рото-норо вирусов.
- 8.9. Проводить ежедневную влажную уборку с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей, генеральную уборку не реже одного раза в неделю.
- 8.10. Мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработки столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



Приказом ознакомлен

Н.И. Пронина

К.А. Соколова

Н.В. Вторьгина

П.А. Тихонова

И.А. Дьяконова

М.П. Шейко