

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ СУРГУТСКИЙ РАЙОН
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
АДМИНИСТРАЦИИ СУРГУТСКОГО РАЙОНА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НИЖНЕСОРТЫМСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

«31» августа 2020 г.
д.Русскинская

№ 129/3/03

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 началом нового 2020-2021 учебного года, в целях усиления мер по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди обучающихся, создания благоприятных и безопасных условий жизнеобеспечения в соответствии с правилами и нормами СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания детей в детском саду, постоянно.
 2. Неукоснительно выполнять план противоэпидемических (профилактических) мероприятий, Программу производственного контроля на 2020 -2021 учебный год, постоянно.
 3. Ответственным исполнителям, в срок до 01.09.2020 г.:
- 3.1. Проработать с сотрудниками детского сада, законодательную базу в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения:
 - Федеральный закон РФ от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями), в срок до ;
 - Федеральный закон РФ от 01.01.00 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в новой редакции) ;
 - Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «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 правила и нормативы для ДОУ»;
 - 3.2. Провести внеплановый инструктаж и проверку знаний по гигиенической подготовке со всеми категориями сотрудников:
 - «По проведению санитарно-эпидемиологических и дезинфекционных

- мероприятий» силами персонала ДОУ;
- «По организации детского питания в дошкольных образовательных учреждениях»;
 - «По технологической обработке куриных яиц».
4. Во исполнение приказа, в срок до 01.09.2020, постоянно:
- 4.1. Медицинской сестре, Мартынцевой Ольге Ивановне:**
- 4.1.1. Проверить сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников детского сада;
- 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 и экспедитора;
- 4.1.3. Не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия) (постоянно);
- 4.1.4. Контролировать выполнение правил личной гигиены, постоянно;
- 4.1.5. Обеспечить пищеблок необходимой документацией:
- технологические карты готовых блюд;
 - двадцатидневным меню;
 - журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе);
 - журнал регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (овощная продуктовая) и холодильном оборудовании;
- 4.2. Кладовщику, Мироновой Марине Махмутовне, постоянно:**
- 4.2.1. 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).;
- 4.2.2. Своевременно заполнять документацию: бракераж сырой продукции, журнал контроля над рационом питания и приемки готовой кулинарной продукции, ведомость анализа используемого набора продуктов (накопительная ведомость);
- 4.2.3. Заказывать продукты в соответствии с примерным двадцатидневным меню, с учетом количества детей не менее 50% от списочного состава, 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;
- перечень пищевых продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью, рекомендуемых для организации питания детей в детском саду;
- ассортимент пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста в детском саду.

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

4.2.9. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима;

4.2.10. 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 приёма продуктов без сертификатов качества;
- осуществлять прием только тех продуктов строго в соответствии со спецификацией, 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..

4.2.11. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены;

4.2.12. Организовать и проконтролировать проведение санитарно-гигиенической обработки всех помещений силами персонала.

4.3. Заведующему хозяйством, Тулемисовой Светлане Михайловне:

4.3.1. Обеспечивать чистящими, моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с правилами и нормативами СанПиН 2.4.1. 3049-13 (ежемесячно).

4.3.2. Провести заточку ножей;

4.3.3. Своевременно проводить ревизию работоспособности и исправности санитарно-технического оборудования;

-ёмкости для сыпучих продуктов из нержавеющей стали.

4.4. Поварам, Близинок Марии Петровне и Сакалы Ивану Георгиевичу:

4.4.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

4.4.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта).

4.4.3. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать зам. зав. по АХР.

- 4.4.4. Производить закладку необходимых продуктов в котел по утвержденному руководителем графику в присутствии ответственных лиц за закладку продуктов в котел в соответствии с приказом руководителя.
- 4.4.5. 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 $+ 2^{\circ}\dots+6^{\circ}$ С.
- 4.4.6. Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц» (по материалам СП 2.3.6.1079-01 п.8.19; СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 8.14).
- 4.4.7. Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока в группы (по материалам СП 2.3.6.1079-01 п.п. 9.2, 8.22; СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 8.24) и соответствующую инструкцию, утвержденную руководителем.
- 4.4.8. Осуществлять действенный контроль над недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары (постоянно);
- 4.4.9. Следить за строгим соблюдением режима тепловой обработки в соответствии с технологическими картами (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов) (постоянно);
- 4.4.10. Неукоснительно соблюдать график выдачи пищи в группы и нормы объема питания детей при выдаче готовой продукции.
- 4.4.11. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.
- 4.4.12. Своевременно проходить медосмотры.
- 4.5. Воспитателям и младшим воспитателям всех возрастных групп:**
- 4.5.1. Неукоснительно выполнять требования санитарноэпидемиологического режима.
- 4.5.2. Строго соблюдать режим мытья рук перед едой после занятий и прогулок 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 режима проветривания (графики проветривания).
- 4.5.6. Своевременно проходить медосмотр.
5. Считать утратившим силу Приказ № 121/03-п от 29.08.2019 года «Об усилении мер по профилактике и предотвращению инфекционных заболеваний, по осуществлению качественного производственного контроля в части организации безопасного и рационального питания детей»
6. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий филиалом



А.Г.Якубовская