

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СВЕТЛЯЧОК» СЕЛА
ИВАНОВКА САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ул. Комсомольская д.16, с. Ивановка, Сакский район, Республика Крым, 296575
ОГРН 1159102026533 ИНН 9107035919 КПП 910701001
Тел.: +79787030752, sadik_svetlychek-ivanovka@crimeaedu.ru

ПРИКАЗ

09.01.2024 г

с. Ивановка

№ 21- 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 2024 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 году на повара Зейтулаеву Ш.Э.

2. Повару Зейтулаевой Ш.Э.:

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 крышкой и сохранять в течение 48 часов в холодильнике при температуре + 2...+6 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 заведующему хозяйством Берегулиной Т.Н.

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: бракераж сырой продукции, журнал контроля за рационом питания и приемки готовой кулинарной продукции, ведомость анализа используемого набора продуктов (накопительная ведомость).

3.6. Обеспечить пищеблок необходимой документацией.

3.7. Строго выполнять требования санитарно - эпидемиологического режима.

3.8. 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 в журнале «Входной контроль»;
- не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья;
- своевременно производить возврат и замену данной продукции.

4.3. Заказывать продукты соответственно примерному 10-дневному Типовому рациону питания (меню), с учетом количества детей, в соответствии с нормами расхода на одного ребенка, используя план поставок.

4.4. Соблюдать сроки и условия хранения продуктов, температурный режим в холодильном оборудовании.

4.5. Ежедневно вести переборку овощей; перед приходом новой партии проводить обработку ларей дезинфицирующими средствами.

4.6. Своевременно и грамотно вести учетно-отчетную документацию.

4.7. Обеспечить моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с правилами и нормативами. Своевременно проводить ревизию санитарно-технического оборудования по всему зданию.

4.8. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

5. Воспитателям строго соблюдать режим мытья рук перед едой детьми, обеспечить наличие условий для гигиены рук, обеспечить контроль за организацией питания.

6. Помощникам воспитателя:

6.1. Неукоснительно выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

6.2. 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.

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

6.4. Строго выполнять питьевой режим.

7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Заведующий



Е.Ю. Рыбалка