

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №24
«Звёздочка»**

МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ АБИНСКИЙ РАЙОН

Ст. Мингрельская

Приказ

01.09.2023 г.

№ 205

**«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 целях усиления мер по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди воспитанников, в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 № 32 от 27.10.2020 г «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», **приказываю:**

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания детей в МБ ДОУ детского сада №24.

2. Проводить санитарно противоэпидемические (профилактические) мероприятия согласно установленным правилам.

3. Ответственным за соблюдение правил, назначить заместителя заведующего по АХР -Т.А.Левченко:

3.1. Осуществлять контроль за выполнением требований санитарно эпидемиологического режима.

3.2. Заказывать и корректировать рационы питания, с учетом количества детей.

3.3. Проверять у сотрудников и водителя экспедитора ОАО «Абинский Маслозавод» и ООО «Зори Кубани», организующие доставку пищи на пищеблок, 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.

3.4. Проводить совместно с заместителем заведующего по АХР – Т.А. Левченко 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:

- $\frac{3}{4}$ не допускать прихода продуктов без сертификатов качества;
- $\frac{3}{4}$ осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей дошкольного возраста
- $\frac{3}{4}$ проводить визуальную органолептическую оценку пищевых продуктов и продовольственного сырья, его доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Бракераж сырой продукции»;
- $\frac{3}{4}$ не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья;
- $\frac{3}{4}$ при поступлении некачественных продуктов составлять претензионный акт, возвращать продукты поставщику.

3.5. Следить за качеством и безопасностью поступающих продуктов:

- $\frac{3}{4}$ проверять соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям;
- $\frac{3}{4}$ не допускать пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи;
- $\frac{3}{4}$ соблюдать товарное соседство;
- $\frac{3}{4}$ отслеживать чистоту в машине;
- $\frac{3}{4}$ контролировать наличие и использование контейнеров (постоянно).

3.6. Следить за строгим соблюдением режима тепловой обработки (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов) (постоянно).

3.7. Следить за температурным режимом холодильного оборудования.

3.8. Контроль за ведением документации: бракераж сырой продукции, журнал контроля за рационом питания и приемки готовой кулинарной продукции, ведомость анализа используемого набора продуктов (накопительная ведомость), наличие технологических карт, журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе); журнал регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (овощная продуктовая) и холодильном оборудовании; график выдачи готовой продукции в группы; график закладки продуктов; журнал закладки продуктов котел.

3.9. Осуществлять контроль за технологией приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах).

3.10. Производить закладку необходимых продуктов в котел по утвержденному руководителем графику в присутствии ответственных лиц за закладку продуктов в котел в соответствии с приказом руководителя.

3.11. Осуществлять контроль за отбором сотрудниками ООО «Маслозавод Абинский» суточную пробу готовой продукции в полном объеме и условиями хранения.

3.12. Следить за выдачей пищи в группы и нормы объема питания детей при выдаче готовой продукции.

4. Воспитателям и помощникам воспитателей:

4.1. Неукоснительно выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

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

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

- 4.4. Строго выполнять питьевой режим.
- 4.5. Обеспечивать соблюдение воздушного режима (графики проветривания).
- 4.6. 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.
- 4.7. Отходы пищи должны храниться в таре с крышкой и выноситься после каждого приема пищи детьми. Ведро из под отходов должно освобождаться ежедневно и промываться с применением моющих средств.
- 4.8. В случае отсутствия младших воспитателей в группах обязать свободных от групп персонал и помощников воспитателей соседних групп приносить пищу в данные группы с пищеблока.
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБ ДОУ детский сад № 24

Заместитель заведующего по АХР
Медсестра



В.И. Ротко

Т.А. Левченко
О.Н. Ротко