

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА №27 "АЛЕНЬКИЙ ЦВЕТОЧЕК"
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБДОУ №27 "Аленький цветочек" г. Симферополя)**

295047, г. Симферополь, ул. Марка Донского, 18, тел. (3652) 48-92-15, e-mail sadik_alenkiy-cvetocheck@crimeaedu.ru

ПРИКАЗ

«30» 08 2024 г.

№ 140

«О соблюдении правил профилактики пищевых отравлений в МБДОУ №27 «Аленький цветочек» г. Симферополя»

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, в целях усиления мер по профилактике и предотвращению пищевых отравлений,-

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Всем сотрудникам соблюдать правила по профилактике пищевых отравлений в дошкольном учреждении:

- санитарный режим;
- качество мытья посуды;
- осуществлять питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды;
- ежедневно производить четырех (пяти) разовую смену кипяченой питьевой воды;
- регулярно (1 раз в год) проходить медицинский осмотр;
- формировать у детей культурно-гигиенические навыки при приеме пищи;
- повышать санитарную культуру детей, родителей и педагогов дошкольного учреждения.

2. Кладовщику дошкольного учреждения:

- контролировать доставку продуктов в машинах, обеспечивающих их сохранность;
- осуществлять проверку санитарно – эпидемиологического заключения на пищевые продукты;
- строго соблюдать правила хранения продуктов и сроков реализации скоропортящихся продуктов и готовой пищи.

3. Работникам пищеблока соблюдать санитарно-гигиенический режим на пищеблоке:

- готовить пищу только из доброкачественных продуктов;
- соблюдать технологию приготовления пищи, не нарушать правил термической обработки;
- использовать оборудование пищеблока, отвечающее гигиеническим требованиям;
- знать и соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования приготовления пищи;
- при наличии инфекционных и гнойничковых заболеваний сотрудникам, связанным с питанием срочно обращаться к врачу;
- ежедневно оставлять суточную пробу готовой продукции не менее 100гр, сохранять в течение 48 часов в холодильнике.

5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Ю.Б.Веремьёва



- Ю́лия Бори́совна
833 17 25