

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ
САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №5 «БЕРЕЗКА»
Г. БЕЛОГОРСКА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

09.01.2025 г.

ПРИКАЗ
г. Белогорск

№ 11

**Об утверждении программы производственного контроля, усилении мер по
профилактике и предотвращению инфекционных заболеваний, по осуществлению
качественного производственного контроля в части организации безопасного и
рационального питания детей в ДООУ**

В целях качественного производственного контроля в части организации безопасного и рационального питания детей в ДООУ, усиления мер по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди воспитанников, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования с 10,5 часовым пребыванием детей,

ПРИКАЗЫВАЮ:

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

2. Медицинской сестре, Кабановой Наталье Ивановне:

2.1. Контролировать:

- сроки прохождения медицинских осмотров работниками ДООУ;
- наличие личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров;
- прохождение санитарной гигиенической подготовки.
- осуществлять действенный контроль за недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары (постоянно).
- следить за строгим соблюдением режима тепловой обработки (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов) (постоянно).
- контролировать выполнение правил личной гигиены работников пищеблока.
- контролировать своевременное заполнение документации: бракераж сырой продукции, журнал контроля за рационом питания и приемки готовой кулинарной продукции, ведомость анализа используемого набора продуктов (накопительная ведомость).

4. Кладовщику Вишневецкой Ольге Александровне:

- проводить входной контроль за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем. Осуществлять контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье;
- строго выполнять сроки и условия хранения продуктов;
- не допускать прихода продуктов без сертификатов качества;
- осуществлять прием продуктов питания установленных СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 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;
- не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия) (постоянно).

- 4.1. 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.
- 4.2. Заказывать продукты соответственно примерному 10-ти дневному перспективному меню, с учетом количества детей, в соответствии с нормами расхода на одного ребенка, используя план поставок.
- 4.3. Соблюдать сроки и условия хранения продуктов, температурный режим в холодильном оборудовании.
- 4.4. Своевременно вести переборку овощей; перед приходом новой партии проводить обработку стеллажей дезинфицирующими средствами.
- 4.5. 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».
- 4.6. Следить за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильных камерах (постоянно).
- 4.7. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

5. Поварам:

- 5.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта).
- 5.2. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать заместителю заведующего по хозяйственной работе.
- 5.3. Производить закладку необходимых продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку продуктов в котел в соответствии с приказом руководителя.
- 5.4. 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 $+2...+6\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- 5.5. Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц»
- 5.6. Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока в группы.
- 5.7. Неукоснительно соблюдать график выдачи пищи в группы и нормы объема питания детей при выдаче готовой продукции.
- 5.8. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.
- 5.9. Своевременно проходить медосмотры.

5. Заместителю заведующего по хозяйственной работе Сеттаровой Динаре Ризаевне:

- 5.1. Обеспечивать моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами.
- 5.2. Своевременно проводить проверку технического и холодильного оборудования.

6. Помощникам воспитателя:

- 6.1. Строго соблюдать режим мытья рук детьми перед едой, обеспечить наличие условий для гигиены рук.
- 6.2. Неукоснительно выполнять режим питания детей, установленные нормы объема пищи, сервировку стола в соответствии с возрастом детей.
- 6.3. Строго соблюдать питьевой режим.
- 6.4. Обеспечивать соблюдение воздушно-теплого режима (графики проветривания).
- 6.5. Своевременно проходить медосмотр.
7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Т.Н. Шевченко

Приложение к приказу от 09.01.2025 г. № 11

С приказом ознакомлены:

 Сеттарова Д.Р.

 Кабанова Н.И.

 Сарач З.Э.

 Жук Я.Н.

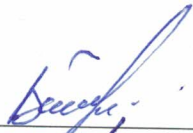
 Щигарева Л.А.

 Борзенко Е.А.

 Зверева М.С.

 Кушнарева Е.В.

 Звященко В.И.

 Винская Т.Н.

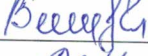
 Вишневская О.А.

 Липина Е.В.

 Полтавец Н.С.

 Лавриненко Л.В.

 Абселямова Л.В.

 Вишневская Е.В.

 Скрыбина Т.В.

 Пономаренко Е.А.