

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад №19 «Ракета»**

Приказ № 17 – ОД

от 13.03.2019 г.

***О мерах по улучшению санитарно-эпидемиологического состояния
в МАДОУ «Детский сад №19 «Ракета»***

На основании письма Управления образования Администрации Сысертского городского округа от 12.03.2019 № 01-33/445

Во исполнение письма Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области в Чкаловском районе г. Екатеринбурга, в г. Полевской и в Сысертском районе от 29.01.2019 № 66-15-06/12-621-2019

С целью усиления контроля за санитарно-эпидемиологическим состоянием МАДОУ № 19 «Ракета»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение санитарно-эпидемиологического состояния помещений ДОУ, ответственный медицинский работник Антипова Г.Н.
2. Усилить контроль за организацией горячего питания, витаминизацией пищи и соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке, санитарно-противоэпидемического и температурного режима в образовательном учреждении, ответственные члены бракеражной комиссии, медицинский работник Антипова Г.Н., завхоз Ваулина Е.Г.
3. Неукоснительно выполнять план санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программу производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил, ответственные медицинский работник Антипова Г.Н., завхоз Ваулина Е.Г.
4. Провести профилактические и контрольные мероприятия, ответственный медицинский работник Антипова Г.Н., члены бракеражной комиссии.
5. Обеспечить недопущение воспитанников и педагогов с признаками заболевания; проведение утреннего фильтра во время карантинных мероприятий и соблюдение дезинфекционного режима, ответственные медицинский работник Антипова Г.Н., завхоз Ваулина Е.Г., воспитатели.
6. Обеспечить наличие средств для мытья рук и уборки помещений, ответственный завхоз Ваулина Е.Г.
7. Проработать с сотрудниками законодательную базу в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения:
- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемическом благополучии населения»

- Федеральный закон РФ от 01.01.2000 № 29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
 - Санитарные правила СП 1.1.105801 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
 - Санитарные правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»
8. Провести внеплановый инструктаж и проверку знаний по гигиенической подготовке со всеми категориями сотрудников:
 - по проведению санитарно-эпидемиологических и дезинфекционных мероприятий;
 - по организации детского питания в дошкольных образовательных учреждениях.
 9. Неукоснительно соблюдать сроки прохождения медицинских осмотров и вакцинации сотрудниками пищеблока и ответственных за питание, ответственный заведующий, медицинский работник Антипова Г.Н.
 10. Проводить действенный входной контроль за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьём, ответственный кладовщик Ваулина Е.Г.
 11. Осуществлять действенный контроль на пищеблоке за недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары (постоянно), ответственные медицинский работник Антипова Г.Н., члены бракеражной комиссии.
 12. Следить за строгим соблюдением режима тепловой обработки (изделий из мясных, рыбных, молочных продуктов) на пищеблоке (постоянно), ответственные медицинский работник Антипова Г.Н., члены бракеражной комиссии.
 13. Контролировать на пищеблоке сроки и условия хранения продуктов: следить за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильных камерах (постоянно), ответственный завхоз Ваулина Е.Г.
 14. Контролировать выполнение правил личной гигиены работниками пищеблока, ответственный медицинский работник Антипова Г.Н.
 15. Своевременно вести документацию: бракераж готовой продукции, накопительную ведомость, журнал С-витаминизации, ответственный медицинский работник Антипова Г.Н.
 16. Проводить мероприятия по организации питания детей, неукоснительно выполнять режим питания детей, установленные нормы объёма пищи, сервировку стола в соответствии с возрастом детей, ответственные воспитатели, младшие воспитатели групп.
 17. Надевать спецодежду при подготовке к приёму пищи и во время приёма пищи детей.

18. Строго соблюдать режим и правила мытья рук перед едой, обеспечить условия для гигиены рук, ответственные завхоз, младшие воспитатели, воспитатели групп.
19. Строго выполнять питьевой режим в группах, ответственные младшие воспитатели, воспитатели групп.
20. Обеспечивать соблюдение воздушного режима (графики проветривания и кварцевания) в группах, ответственные младшие воспитатели, воспитатели групп.
21. Проводить контрольные мероприятия по организации питания в группах, ответственные медицинский работник Антипова Г.Н., старший воспитатель Чебунина Л.Л.
22. Проводить контрольные мероприятия по организации питания на пищеблоке, ответственный медицинский работник Антипова Г.Н.
23. Контролировать на пищеблоке технологию приготовления блюд (выполнение гигиенических требований в технологических процессах), безопасность приготовленной пищи (соблюдение температурного режима в толще продукта), ответственный медицинский работник Антипова Г.Н.
24. Контролировать на пищеблоке соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать заведующему, ответственные медицинский работник Антипова Г.Н. и завхоз Ваулина Е.Г.
25. Контролировать на пищеблоке закладку необходимых продуктов в котёл по графику в присутствии ответственных лиц.
26. Контролировать на пищеблоке наличие суточной пробы готовой продукции в полном объёме, в стерильной стеклянной посуде с крышкой и сохранять в течение 48 часов в холодильнике при температуре +2...+6 градусов С.
27. Контролировать на пищеблоке качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц» (по материалам СП 2.3.6.107901 п.п. 9.2, 8.22; Сан ПиН 2.4.5.240908 п.8.14)
28. Контролировать на пищеблоке выполнение температурного режима готовых блюд при их выдаче с пищеблока в группы (по материалам СП 2.3.6.107901 п.п. 9.2, 8.22; Сан ПиН 2.4.5.240908 п.8.24)
29. Контролировать соблюдение графика выдачи пищи в группы и нормы объёма питания детей при выдаче готовой продукции с пищеблока.
30. Своевременно проходить медицинские осмотры и санитарный минимум по должности.
31. Возложить на поваров Соловьёву И.А. и Одинцову Л.Е. персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
32. Поварам неукоснительно соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по ОТ и ТБ при работе с инвентарём и технологическим оборудованием.
33. Кухонному рабочему, поварам содержать помещение пищеблока в образцовой чистоте, проводить уборку согласно графику, строго соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.

34. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
35. Строго соблюдать правила пользования пищеблоком. Вход посторонних лиц на пищеблок ЗАПРЕЩЁН.
36. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



С.Ю. Урунова

С приказом № 03 – ОД от 15.03.2019 г. ознакомлены:

	Антипова Г.Н.
	Ваулина Е.Г.
	Соловьёва И.А.
	Одинцова Л.Е.
	Пилюгина Т.В.
	Зубакина М.А.
	Лаптева Т.В.
	Калугина Э.В.
	Констандогло Л.Б.
	Живаева Т.В.
	Пименова С.А.
	Костарева Г.А.
	Трясцина Ю.В.
	Соколова Ю.В.
	Клюкина М.А.
	Дёмина А.А.
	Сальник Т.Г.
	Тикшайкина Т.В.
	Чебунина Л.Л.
	Рязанцева Г.Г.



Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарногигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Основные задачи.

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

2.3. Предотвращение пищевых отравлений.

2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3. Содержание и формы работы.

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей медсестры (диетсестры), кладовщика, (повара).

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у старшей медсестры (диетсестры).

3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные

нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.12. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет старшая медсестра (диетсестра).

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- старшая медсестра;
- кладовщик;
- заведующий / дежурный администратор (в отсутствие заведующего).