

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

Приказ № 16/1 – ОД

от 02.03.2020 г.

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

На основании письма Управления образования Администрации Сысертского городского округа от 11.02.2020 № 01-33/264

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 31.02.2020 № 66-15-17/10-816-2019

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение санитарно-эпидемиологического состояния помещений ДООУ, ответственный медицинский работник Чухланцева Т.И.
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 Чухланцева Т.И. 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 Чухланцева Т.И., завхоз Ваулина Е.Г.
4. Провести профилактические и контрольные мероприятия, ответственный медицинский работник Чухланцева Т.И., 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 Чухланцева Т.И., 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-эпидемиологическом 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 Чухланцева Т.И.
 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 Чухланцева Т.И., члены бракеражной комиссии.
 12. Следить за строгим соблюдением режима тепловой обработки (изделий из мясных, рыбных, молочных продуктов) на пищеблоке (постоянно), ответственные медицинский работник Чухланцева Т.И., 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 Чухланцева Т.И.
 15. Своевременно вести документацию: бракераж готовой продукции, накопительную ведомость, журнал С-витаминизации, ответственный медицинский работник Чухланцева Т.И.
 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 Чухланцева Т.И., старший воспитатель Чебунина Л.Л.
22. Проводить контрольные мероприятия по организации питания на пищеблоке, ответственный медицинский работник Чухланцева Т.И.
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 Чухланцева Т.И.
24. Контролировать на пищеблоке соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать заведующему, ответственные медицинский работник Чухланцева Т.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 повара Соловьёву И.А., кухонного рабочего Тагирова С.Р. персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
32. Повару и кухонному рабочему неукоснительно соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции,

- 32.инструкций по ОТ и ТБ при работе с инвентарём и технологическим оборудованием.
33. Кухонному рабочему, повару 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



У/сц С.Ю. Урунова