

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

Приказ № 38 – ОД

от 03.09.2020 г.

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

О работе пищеблока МАДОУ «Детский сад №19 «Ракета» в учебном году

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

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение санитарно-эпидемиологического состояния помещений ДОУ, ответственные – сотрудники ДОУ
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, завхоз Ваулина Е.Г.
3. Неукоснительно выполнять план санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программу производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил, ответственный завхоз Ваулина Е.Г.
4. Провести профилактические и контрольные мероприятия, ответственные - члены бракеражной комиссии.
5. Обеспечить недопущение воспитанников и педагогов с признаками заболевания; проведение утреннего фильтра во время карантинных мероприятий и соблюдение дезинфекционного режима, ответственные администрация ДОУ.
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.
 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 - члены бракеражной комиссии.
 12. Следить за строгим соблюдением режима тепловой обработки (изделий из мясных, рыбных, молочных продуктов) на пищеблоке (постоянно), ответственные - 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 – заведующий.
 15. Своевременно вести документацию: бракераж готовой продукции, накопительную ведомость, журнал С-витаминизации, ответственный – кладовщик Ваулина Е.Г.
 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, ответственный - старший воспитатель Чебунина Л.Л.

22. Проводить контрольные мероприятия по организации питания на пищеблоке, ответственный – заведующий.
23. Контролировать на пищеблоке технологию приготовления блюд (выполнение гигиенических требований в технологических процессах), безопасность приготовленной пищи (соблюдение температурного режима в толще продукта), ответственный – заведующий.
24. Контролировать на пищеблоке соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать заведующему, ответственный - 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. 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

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

Приказ № 38/1 – ОД

от 03.09.2020 г.

О работе пищеблока МАДОУ № 19 «Ракета» в учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утверждённых Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.05.2013 г. № 26; Уставом ДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Соловьёву И.А.
2. Персоналу пищеблока:
 - 2.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
 - 2.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использование их при малейших признаках порчи;
 - 2.3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
 - 2.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов;
 - 2.5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - 2.6. Соблюдать график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы в соответствии с нормой согласно возрасту и количеству детей в группе.
 - 2.7. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;
 - 2.8. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкциями по охране труда;
 - 2.9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;
 - 2.10. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;

- 2.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции и инструкции по работе с оборудованием.
3. Вход на пищеблок посторонних лиц допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
4. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, на повара и кухонного рабочего возложить персональную ответственность за санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



С.Ю. Урунова

С.Ю. Урунова

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

Приказ № 38/2 – ОД

от 03.09.2020 г.

Об организации питания воспитанников раб МАДОУ № 19 «Ракета» в учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утверждённых Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.05.2013 г. № 26; Уставом ДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным рационом питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих основную образовательную программу дошкольного образования, с 10-часовым пребыванием детей», утверждённым Главным врачом МУЗ «Сысертская ЦРБ» 18.05.2010 г.

- 1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом.

2. Возложить ответственность за организацию питания в ДОУ на медицинского работника, в период его отсутствия – на завхоза и диет.сестру.

3. Утвердить график приёма пищи:

Завтрак	08.00 – 08.50
Обед	11.30 – 12.55
Полдник	15.15 – 15.45

4. Ответственным за питание:

- 4.1. Составлять и утверждать меню накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

- 4.2. При составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюд;
- ставить подписи медицинского работника, кладовщика, повара, принимающего продукты из склада.

4.3. Представлять меню для утверждения заведующему.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню оформлять не позднее 09.00 часов.

4.5. Производить своевременную замену информации на стендах: график закладки продуктов в котёл, график выдачи готового питания по группам, объём получения блюд в граммах.

4.6. Обновлять маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объёмов, имеющихся в типовом рационе питания детей.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в ДОУ: повару, кладовщику:

5.1. Разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню;

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несёт ответственность кладовщик Ваулина Елена Геннадьевна.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырьё или их недостача оформляются актом, который подписывается членами бракеражной комиссии.

5.4. Получение продуктов в склад производит кладовщик Ваулина Елена Геннадьевна (материально-ответственное лицо).

При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную оценку доброкачественности продуктов с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

Выдачу продуктов кладовщиком из продуктового склада на пищеблок повару производить в соответствии с утверждённым заведующим меню не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в меню, под подпись повара.

В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицом за закладку основных продуктов в котёл производить записи о проведённом контроле в тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котёл», которая хранится на пищеблоке, ответственность за её ведение возлагается на медицинского работника, в его отсутствие — на завхоза.

Утвердить комиссию по закладке продуктов на пищеблоке:

- Тикшайкина Т.В., воспитатель;
- медицинский работник;
- Ваулина Е.Г., завхоз.

Повару Соловьёвой И.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов.

Повару производить закладку продуктов в котёл в присутствии ответственных лиц за закладку.

Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за её

хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2+6 градусов на повара Соловьёву Ирину Анатольевну.

1. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

Соловьёвой И.А., повара;
медицинского работника;
Ваулиной Е.Г., кладовщика.

- 1.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, на пищеблоке необходимо иметь: 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.

- 1.2. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания на складе в составе:

бухгалтер;
Тикшайкина Т.В., воспитатель;
медицинский работник.

2. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов на складе и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

- 2.1. Кладовщику Ваулиной Елене Геннадьевне проводить проверку остатков продуктов с бухгалтером.

3. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Завтрак	08.00 – 08.30
Обед	11.30 – 12.35
Полдник	15.10 – 15.35

4. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (возле каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- инструкцию по приготовлению пищи;
- график генеральных уборок;
- возрастную норму выхода блюд;
- инструкцию по обработке яиц;
- инструкцию по обработке сырых овощей;
- инструкцию по использованию дезинфицирующих средств;
- инструкцию «Правила мытья посуды»;
- медицинскую аптечку;
- диэлектрические коврики возле каждого прибора;
- именные инструкции по ОТ и ТБ;
- журнал санитарного состояния пищеблока.

Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

10. Ответственность за организацию питания детей в каждой возрастной группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

11. Ответственность за исполнение приказа возлагаю на медицинского работника.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



 С.Ю. Урунова