

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад "Солнышко", г. Таруса Тарусского района Калужской области

### ПРИКАЗ

01.09.2020

№ 59

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

В целях усиления мер по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний среди воспитанников

Приказываю:

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания детей в ДОУ.
2. Неукоснительно выполнять план санитарно-противоэпидемических мероприятий с программой производственного контроля за соблюдение санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на 2019-2020 уч. год.
3. Проработать с сотрудниками, осуществляющими производственный контроль, законодательную базу в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения:
  - Федеральный закон РФ от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
  - Федеральный закон РФ от 01.01.00 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
  - Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
  - Санитарные правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
4. Не допускать приём пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов.
5. Уделять должное внимание качеству и безопасности продукции:
  - проверять соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям;
  - не допускать пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи;
  - соблюдать товарное соседство;
  - контролировать наличие и использование контейнеров.
6. Не допускать встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.
7. Следить за строгим соблюдением режима теплообработки.
8. Строго выполнять условия и сроки хранения продуктов; следить за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильных камерах.
9. Контролировать выполнение правил личной гигиены.

10. Своевременно заполнять документацию: бракераж сырой продукции, ведомость анализа используемого набора продуктов (накопительная ведомость).
11. Обеспечить пищеблок необходимой документацией:
  - технология приготовления блюд;
  - журнал отходов;
  - журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе);
  - журнал регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (овощная продуктовая) и холодильном оборудовании.
12. Строго выполнять правила санитарно-эпидемиологического режима.
13. Заказывать продукты в соответствии с 10-дневным меню с учётом количества детей и нормами расхода на одного ребёнка.
14. Ежедневно вести переборку овощей, перед приёмом новой партии проводить обработку ларей дезинфицирующими средствами.
15. Ежедневно использовать в своей работе план поставок продуктов и продовольственного сырья, перечень пищевых продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью, ассортимент продуктов для питания детей в ДОУ.
16. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Зав. МБДОУ детский сад «Солнышко»

С приказом ознакомлены:

Ушакова О.В.

Шиканова Л.Г.

  
Ивлева Т.Г.