



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА БЕЛГОРОДА

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 13 Г.БЕЛГОРОДА

**П Р И К А З**

« 10 » *Января* 2022г.

№ 2/1

**Об усилении мер по профилактике  
и предотвращению пищевых отравлений,  
осуществлению качественного  
производственного контроля в части  
организации безопасного и рационального  
питания детей**

В целях осуществлению качественного производственного контроля в части организации безопасного и рационального питания детей, усиления мер по профилактике и предотвращению пищевых отравлений не качественными продуктами среди воспитанников **приказываю:**

- 1.Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания детей в ДОУ.
- 2.Проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия согласно установленным правилам.
3. Назначить старшую медицинскую сестру Нагорную А.В. ответственной за соблюдение правил.
- 4. Старшей медицинской сестре Нагорной А.В.:**
  - 4.1.Следить за сроками прохождения медицинских осмотров работников пищеблока.
  - 4.2.Проверять у водителя-экспедитора поставляющего продукты, наличие личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинского осмотра, санитарного паспорта на транспортное средство.

4.3. Не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия).

4.4. Следить за качеством и безопасностью поступающих продуктов:

- проверять соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям;
- не принимать пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи;
- строго соблюдать товарное соседство;
- отслеживать чистоту в машине;
- осуществлять действенный контроль за недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.
- следить за соблюдением режима тепловой обработки (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов);
- строго выполнять сроки и условия хранения продуктов;
- следить за исправностью холодильного оборудования и соблюдением температурного режима в холодильных камерах;
- контролировать выполнение правил личной гигиены работниками;
- своевременно заполнять документацию: журнал бракеража сырой продукции.

4.5. Обеспечить пищеблок необходимой документацией:

- технологическими картами приготовления блюд;
- журнал отходов;
- журнал здоровья персонала;
- журнал регистрации температурно-влажностного режима в кладовой и холодильном оборудовании;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовой продукции в группы;
- объем получаемых блюд в граммах.

### **5. Заведующему складом Хороших Л.Н. :**

5.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

5.2. Проводить действенный входной контроль за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем.

5.3. Осуществлять контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье:

- не допускать приема продуктов без сертификатов качества;
- осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей дошкольного возраста, в соответствии с заявкой и товарной накладной;
- проводить визуальную органолептическую оценку пищевых продуктов и продовольственного сырья, его доброкачественности.
- не допускать приема некачественных продуктов питания и продовольственного сырья, своевременно производить возврат и замену данной продукции;

5.4. Заказывать продукты соответственно примерному 10-ти дневному меню питания, с учетом количества детей, в соответствии с нормами расхода на одного ребенка.

5.5. Соблюдать сроки и условия хранения продуктов, температурный режим в холодильном оборудовании.

5.6. Вести ежедневно сортировку овощей.

5.7. Своевременно и грамотно вести учетно-отчетную документацию.

5.8. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

#### **6. Поварам, подсобному рабочему:**

6.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

6.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

6.3. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать заместителю заведующего по АХР.

6.4. Производить закладку необходимых продуктов в котел по утвержденному руководителем графику в присутствии ответственных лиц за закладку продуктов.

6.5. 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 °С.

6.6. Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц».

6.7. Соблюдать график выдачи пищи в группы и нормы объема питания детей при выдаче готовой продукции.

6.8. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

6.9. Своевременно проходить медосмотры.

#### **7. Заместителю заведующего по АХР Рагозиной И.В.:**

7.1. Обеспечить моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с правилами и нормативами.

7.2. Своевременно проводить ревизию санитарно-технического оборудования по всему зданию.

#### **8. Воспитателям и помощникам воспитателей:**

8.1. Неукоснительно выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

8.2. Строго соблюдать режим мытья рук перед едой детьми, обеспечить наличие условий для гигиены рук.

8.3. Неукоснительно выполнять режим питания детей, установленные нормы объема пищи, температуры пищи, сервировку стола в соответствии с возрастом детей.

8.4. Строго соблюдать питьевой режим.

8.5. Обеспечивать соблюдение графика проветривания.

8.6. Строго придерживаться графика получения пищи с пищеблока. Получать пищу только в посуде с крышкой. На голове иметь косынку или колпак,

волосы должны быть подобраны под головной убор. Вся посуда должна быть промаркирована.

8.7. Отходы пищи должны храниться в таре с крышкой и выносятся после каждого приема пищи детьми. Ведро из-под мусора должно освобождаться ежедневно и промываться с применением моющих средств.

8.8. Своевременно проходить медосмотр.

9. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с №13



М.А. Хвостова

1. Орехова М.В. *Ор*
2. Фирсова Н.А. *ФФ*
3. Жагорская А.В. *Жа*
4. Гордеева Л.М. *Гор*
5. Рагозиня И.Б. *РР*
6. Муратович В.М. *ММ*
7. Касарева В.В. *КК*
8. Плянова И.А. *Пл*
9. Катарянова В.М. *Кат*
10. Подешко Е.И. *Под*
11. Курименко В.А. *Ку*
12. Должанова В.В. *Дол*
13. Кухарева И.И. *Ку*
14. Тараканова И.В. *Тар*
15. Ванюшина Ю.С. *Ван*
16. Коложен С.А. *Кол*
17. Работило Т.А. *Ра*
18. Комова О.О. *Ком*