

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
многопрофильный лицей № 16
города Жигулевска городского округа Жигулевск Самарской области
«структурное подразделение детский сад «Вишенка»»

ПРИКАЗ

от 31.08.2022 г № 226В/2-од

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

На основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020г, Уставом ГБОУ лицея №16 г.Жигулевска, в целях усиления мер по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди воспитанников в СПДС, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования с 12-часовым пребыванием детей»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания детей в СПДС.
2. Неукоснительно выполнять план санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за безопасностью пищевой продукции с применением ХАССП в СПДС «Вишенка»
3. Ответственным исполнителям за выполнение данного Плана-программы медицинской сестре корпус 1 Буллер Ольге Александровне, корпус 2 Орловой Ирине Сергеевне:
 - 3.1. Проработать с сотрудниками, осуществляющими производственный контроль (завхозу, медсестре, старшему воспитателю), законодательную базу в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения:
 - Федеральный закон РФ от 30.03.99 № 52ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федеральный закон РФ от 01.01.00 № 29ФЗ «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»;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

3.2. Провести внеплановый, повторный инструктаж и проверку знаний по гигиенической подготовке со всеми категориями сотрудников:

- «По проведению санитарно-эпидемиологических и дезинфекционных мероприятий» силами персонала в дошкольном образовательном учреждении»;
- «По организации детского питания в дошкольных образовательных учреждениях»
- «По технологической обработке куриных яиц»

4. Во исполнение приказа:

4.1. Медицинской сестре корпус 1 Буллер Ольге Александровне, корпус 2 Орловой Ирине Сергеевне

4.1.1. Проверить сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока

4.1.2. Ежедневно проверять наличие личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации; санитарного паспорта на транспортное средство, поставляющее продукты питания и сырье в СПДС у водителя - экспедитора, оформить новую полочку с контрольным блюдом (постоянно)

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

4.1.4. Уделять должное внимание качеству и безопасности поступающей продукции:

- проверять соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям;
- не допускать пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи;
- соблюдать товарное соседство;
- отслеживать чистоту в машине;
- контролировать наличие и использование контейнеров (постоянно).

4.1.5. Осуществлять действенный контроль за недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары (постоянно).

4.1.6. Следить за строгим соблюдением режима тепловой обработки (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов) (постоянно).

4.1.7. Строго выполнять сроки и условия хранения продуктов; следить за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильных камерах (постоянно).

4.1.8. Контролировать выполнение правил личной гигиены.

4.1.9. Своевременно заполнять документацию: бракераж сырой продукции, журнал контроля за рационом питания и приемки готовой кулинарной продукции, ведомость анализируемого набора продуктов (накопительная ведомость).

4.1.10. Обеспечить пищеблок необходимой документацией:

- технология приготовления блюд;
- типовой рацион питания для детей;
- журнал отходов;
- журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе);
- журнал регистрации температурного - влажностного режима в помещениях кладовых (овощная продуктовая) и холодильном оборудовании;

4.1.11. Пересмотреть содержание информационного стенда «Сбалансированное питание – залог здоровья»:

- график закладки продуктов;
- график выдачи готовой продукции в группы;
- объем получаемых блюд в граммах.

4.2. Кладовщику Пимонова Татьяна Владимировна, Белоусовой Ольге Александровне:

4.2.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

4.2.2. Проводить действенный входной контроль, за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем. Осуществлять контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье:

- не допускать прихода продуктов без сертификатов качества;
- осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей дошкольного возраста в соответствии с «Ассортиментом пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста», с заявкой и товарной накладной;
- проводить визуальную органолептическую оценку пищевых продуктов и продовольственного сырья, его доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входной контроль»;
- не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья;
- своевременно производить возврат и замену данной продукции.

4.2.3. Заказывать продукты соответственно Цикличному 10-тидневному меню, с учетом количества детей и сотрудников, в соответствии с нормами расхода на одного ребенка, используя план поставок.

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

4.2.5. Ежедневно вести переборку овощей; перед приходом новой партии проводить обработку ларей дезинфицирующими средствами.

4.2.6. Своевременно и грамотно вести учетно - отчетную документацию:

- журнал «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;
- журнал «Учет прихода и расхода поступающей готовой продукции и продовольственного сырья».

4.2.7. Ежедневно использовать в своей работе:

- план поставок продуктов и продовольственного сырья;
- перечень пищевых продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью, рекомендуемых для организации питания детей в СПДС;
- ассортимент пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста в СПДС.

4.2.8. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

4.3. Поварам 1 корпус Бородиной Кристине Викторовне, Осанова Олесе Александровне, 2 корпус Трифионовой Ольге Григорьевне:

4.3.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

4.3.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта).

4.3.3. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать завхозам.

4.3.4. Производить закладку необходимых продуктов в котел, по утвержденному руководителем графику в присутствии ответственных лиц за закладку продуктов в котел в соответствии с приказом руководителя.

4.3.5. 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.

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

4.3.7. Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока в группы.

4.3.8. Неукоснительно соблюдать график выдачи пищи в группы и нормы объема питания детей при выдаче готовой продукции.

4.3.9. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

4.3.10. Своевременно проходить медосмотры.

4.4. Завхозам 1 корпус Пимоновой Татьяне Владимировне, 2 корпус Белоусовой Ольге Александровне:

4.4.1. Организовать проведение санитарно-гигиенической обработки всех помещений силами персонала один раз в месяц.

4.4.2. Обеспечить моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с правилами и нормативами (до «05» числа каждого месяца, ежемесячно).

4.4.4. Провести заточку ножей (до «25» января 2023г., в последующем - по мере затупления ножей).

4.4.5. Подготовить письма Главе г.о. Жигулевск о необходимости приобретения следующего технологического оборудования: картофелечистку, протирочно - резательную машину, прибор для измерения температуры внутри готовой продукции, шкафов для хранения спецодежды.

4.4.6. Пересчитать потребность расходования дезинфекционных средств (до «25 января 2023г.).

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

4.5. Воспитателям и помощникам воспитателей:

4.5.1. Неукоснительно выполнять требования санитарно - эпидемиологического режима.

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

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

4.5.4. Строго выполнять питьевой режим.

4.5.5. Обеспечивать соблюдение воздушного режима (графики проветривания).

4.5.6. Своевременно проходить медосмотр.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возлагаю на руководителя СПД «Вишенка» Реброву Елену Геннадьевну.

Директор ГБОУ лицея И.В.Русских

