

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
городского округа Королёв Московской области «Детский сад
комбинированного вида № 17 «Росинка»**

ПРИКАЗ

«01» сентября 2017г.

№ 92

**О назначении ответственного за соблюдение
СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.21, п.20.2 и гл. XVIII**

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными за соблюдение СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.21, п.20.2 и гл. XVIII в ДОУ медсестер: **Кужелеву В.П., Шестакову Е.А., Таркинскую Д.Р.**

2. Во исполнение приказа:

2.1. Медицинским работникам **Кужелевой В.П., Шестаковой Е.А., Таркинской Д.Р. :**

2.1.1. Проверять сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников.

2.1.2. 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 образовательное учреждение у водителяэкспедитора.

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

2.1.4. 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).

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

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

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

2.1.8. Контролировать выполнение правил личной гигиены.

2.1.9. Своевременно заполнять документацию: бракераж сырой продукции, журнал бракеража готовой, ведомость анализа используемого набора продуктов (накопительная ведомость).

2.1.10. Обеспечить пищеблок необходимой документацией:

- технология приготовления блюд;
- журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе);
- журнал регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (овощная продуктовая) и холодильном оборудовании;

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

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

2.1.12. Контролировать правила приема детей в ДОУ;

2.1.13. Контролировать санитарное состояние помещений ДОУ, оборудования, участков, прилегающей территории.

2.1.14. Следить за соблюдением питьевого режима, гигиенических процедур, соответствием одежды воспитанников температуре воздуха.

2.2. Кладовщикам: Морозовой Л. И., Кузнецовой М.А., Присяжнюк А.В.

2.2.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

2.2.2. 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.

2.2.3. Заказывать продукты соответственно примерному 10-ти дневному меню, с учетом количества детей и сотрудников, в соответствии с нормами расхода на одного ребенка, используя план поставок.

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

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

2.2.6. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

2.3. Поварам Корнеевой А.И., Новиковой А.С., Кузнецовой М.А., Гизатовой А.С., Коноваловой Г.Е.

2.3.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

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

2.3.3. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать зам. зав. по АХЧ.

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

2.3.5. 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.

2.3.6. Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц» (согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13).

2.3.7. Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока в группы (согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13)

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

2.3.9. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

2.3.10. Своевременно проходить медосмотры.

2.4. Заместителю заведующего по АХЧ Балабановой М.Г.:

2.4.1. Обеспечить моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с правилами и нормативами СанПиН 2.4.1. 3049-13 от 29.05.2013 г.

2.4.2. Контролировать своевременный вывоз мусора.

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

2.5. Воспитателям и помощникам воспитателей:

2.5.1. Неукоснительно выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

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

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

2.5.4. Строго выполнять питьевой режим.

2.5.5. Обеспечивать соблюдение воздушного режима (графики проветривания).

2.5.6. Своевременно проходить медосмотр.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий _____

М.Г. Балабанова

