

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа № 22 городского округа Чапаевск Самарской области

ПРИКАЗ

«30» июня 2025г.

№ 135 о/д

«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 и массовых неинфекционных заболеваний среди воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания детей в СП.

2. Неукоснительно выполнять план санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдение санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на 2024 – 2025 уч. год.

3. Ответственному исполнителю за выполнение данного Плана-программы кладовщику Воронцовой Ю.В. (в ее отсутствие Будаевой Е.Ю.):

3.1. Проработать с сотрудниками, осуществляющими производственный контроль (завхоз, медсестра, методист), 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 1.1.105801 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Санитарные правила и нормативы СанПиН 2.4.1.124003 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача России от 27 октября 2020 г. №32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.2. Провести 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. Кладовщику Воронцовой Ю.В. (в ее отсутствие Будаевой Е.Ю.)::

4.1. Проверить сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока, своевременность проведения вакцинации сотрудников пищеблока.

4.2. Проверить наличие личной медицинских книжек 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 водителя экспедитора.

4.3. Проконтролировать наличие установленного места с контрольным блюдом.

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

4.5. 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).

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

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

4.8. Строго выполнять сроки и условия хранения продуктов; следить за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильных камерах.

4.9. Контролировать выполнение правил личной гигиены.

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

4.11. Обеспечить пищеблок необходимой документацией:

- технологическими картами приготовления блюд;
- журнал термометрии сотрудников;
- гигиенический журнал сотрудников, связанных с организацией питания;
- журнал регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (овощная продуктовая) и холодильном оборудовании;

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

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

5. Кладовщику Воронцовой Ю.В. (в ее отсутствие Будаевой Е.Ю.):

5.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

5.2. 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 «Журнал поступающего сырья и пищевых продуктов»;
- не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья;
- своевременно производить возврат и замену данной продукции.

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

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

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

5.6. 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».

5.7. 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 ДОО;
- ассортимент пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста в ДОО.

5.8. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

6. Шеф - повару Коныжевой Н.В., повару Жигулиной Т.Н.:

6.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

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

6.3. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать завхозу Будаевой Е.Ю.

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

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. Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока в группы и соответствующую инструкцию, утвержденную руководителем.

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

6.9. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

6.10. Своевременно проходить медосмотры.

7. Завхозу Будаевой Е.Ю.:

7.1. Организовать проведение санитарно-гигиенической обработки всех помещений силами персонала.

Срок: ежемесячно, согласно графика

7.2. Обеспечить пищеблок и групповые помещения моющими и дезинфицирующими средствами, следить за своевременной поставкой моющих и дезинфицирующих средств.

7.3. Своевременно проводить заточку ножей.

7.4. Своевременно подавать заявку на приобретение необходимого технологического оборудования: картофелечистку, прибор для измерения температуры внутри готовой продукции, электроплит, мармит.

7.5. Пересчитать потребность расходования дезинфекционных средств

7.6. 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, сервировку стола в соответствии с возрастом детей.

8.4. Строго выполнять питьевой режим.

8.5. Обеспечивать соблюдение воздушного режима (графики проветривания).

8.6. Своевременно проходить медосмотр.

9. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

**Руководитель
организации**

Директор
(должность)

М.Ю.Уваровский
(расшифровка подписи)

**С приказом (распоряжением)
работники ознакомлены**

Гузанова Н.А.

(личная подпись)

« 30 » 06 2025г.

Будаева Е.Ю.

(личная подпись)

« 30 » 06 2025г.

Коныжева Н.В.

(личная подпись)

« 30 » 06 2025г.

Жигулина Т.Н.

(личная подпись)

« 30 » 06 2025г.

Воронцова Ю..В.

(личная подпись)

« 30 » 06 2025г.