

УЧРЕЖДЕНИЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ «ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №23
«РУЧЕЕК»

393766 Тамбовская область, г.Мичуринск, ул.Киевская, д.3, тел.(475-45) 2-67-07
E-mail: michdou23@obr.g45.tambov.gov.ru, сайт: http://michdou23/68edu.ru
ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

09.01.2024

№ 08-ОД

**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 МБДОУ.
- 2.Неукоснительно выполнять план санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдение санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на 2022-23год.
3. Кладовщику Дьяконовой М.В.уделять должное внимание качеству и безопасности поступающей продукции:
 - 3.1.Проверять соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям;
 - 3.2.Не допускать пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи;
 - 3.3.Соблюдать товарное соседство;
 - 3.4.Осуществлять действенный контроль за недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары (постоянно).
- 4.Поварам следить за строгим соблюдением режима тепловой обработки (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов) (постоянно).
- 5.Строго выполнять сроки и условия хранения продуктов; следить за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильных камерах (постоянно).
- 6.Контролировать выполнение правил личной гигиены.
- 7.Своевременно заполнять документацию: бракераж сырой продукции, журнал контроля за рационом питания и приемки готовой кулинарной продукции, ведомость анализа используемого набора продуктов (накопительная ведомость).
- 8.Зам. зав. Е.В.Ефимова обеспечить пищеблок необходимой документацией:
 - технология приготовления блюд;
 - типовой рацион питания для детей;
 - журнал отходов;
 - журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе);
 - журнал регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (овощная продуктовая) и холодильном оборудовании;
- 9.Поварам :
 - 9.1.Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.
 - 9.2.Строго соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта).
 - 9.3.Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать зам. зав. Е.В.Ефимовой.

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

9.5. 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.

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

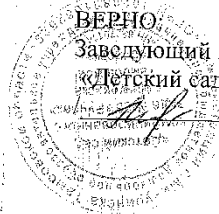
9.7. Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока в группы.

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

9.9. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

9.10. Своевременно проходить медосмотры.

10. Контроль за исполнением приказа возложить на Е.В. Ефимову



ВЕРНО

Заведующий МБДОУ

«Детский сад комбинированного вида №23 «Ручеек»

/ Г.А. Мачнева