

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
городского округа Королёв Московской области «Детский сад  
комбинированного вида № 22 «Колокольчик»

ПРИКАЗ

«5» ноября г.

№ 51

О назначении ответственного за соблюдение  
СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.21, и.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 медсестру : Губину И.В.

2. **Во исполнение приказа:**

2.1. Медицинским работникам: Губиной И.В.

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 водителя экспедитора.

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;
- 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. **Кладовщику: Кислициной М.П.**

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.

2.2.7. **Поварам Госитан В.М. , Шикову С.В., Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.**

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

2.2.9. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать завхозу.

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

2.2.11. 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.

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

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

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

2.2.15. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

2.2.16. Своевременно проходить медосмотры.

### 2.3. Завхозу Максимовой С.И. :

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

2.3.2. Контролировать своевременный вывоз мусора.

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

### 2.4. Воспитателям и помощникам воспитателей:

2.4.1. Неукоснительно выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

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

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

2.4.4. Строго выполнять питьевой режим.

2.4.5. Обеспечивать соблюдение воздушного режима (графики проветривания).

2.4.6. Своевременно проходить медосмотр.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 22 «Колокольчик»



Скляр О.Г.