

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 2»  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ - МИЛОСЛАВСКИЙ  
МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ**

*ул. Юбилейная, дом 7, п. Милославское, Рязанская область, 391770. Тел. 21-3-50*

---

---

**ПРИКАЗ**

**05.09.2022**

**№ 75 о/д**

**р.п. Милославское**

**«По осуществлению качественного производственного контроля в части организации  
безопасного и рационального питания детей в МДОУ «Детский сад №2» на 2022 – 2023  
учебный год»**

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями), Санитарными правилами «Организации и проведении производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, СП 1.1. 1058-1» (с изменениями и дополнениями)

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить алгоритм организации контроля за питанием в МДОУ «Детский сад №2» на 2022 – 2023 учебный год.
2. Утвердить примерную циклограмму производственного контроля пищеблока МДОУ «Детский сад №2» на 2022 – 2023 учебный год.
4. Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания детей в МДОУ.
4. Неукоснительно выполнять план санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдение санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на 2022 – 2023 учебный год.
5. **Ответственному исполнителю** за выполнение данной Программы медсестре диетической Подковыровой Е.А. :
  - 5.1. Проработать с сотрудниками, осуществляющими производственный контроль (завхоз, старший воспитатель, ответственное (доверенное) лицо по охране труда, кладовщик), 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»;
    - Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», улучшением качества питания воспитанников»;
    - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».

3.2. Провести внеплановый 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. Медсестре диетической Подковыровой Е.А. (лицу ее заменяющему):

4.1.1. Проверить сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока (до 31.09.2022 г.).

4.1.2. Проверить 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 (постоянно).

4.1.3. Не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов (товаротранспортная 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 анализа используемого 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 температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (овощная продуктовая) и холодильном оборудовании;

4.1.11. Пересмотреть содержание информационного стенда на пищеблоке:

\* график закладки продуктов;

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

**4.2. Кладовщику Субботиной Г.И. (лицу ее заменяющее):**

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;
- выдавать продукты питания согласно меню-требования с перевешиванием продуктов и фиксирования факта выдачи каждого наименования продукта в журнале выдачи под роспись.

4.2.3. Заказывать продукты соответственно примерному 10-дневному Типовому рациону питания (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 ДОУ;
- ассортимент пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста в ДОУ.

4.2.8. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

**4.3. Поварам (Бурмистровой Н.С., Коротиной М.Н., лиц их заменяющих):**

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 завхозу.

4.3.4. Получать продукты питания согласно меню-требования с перевешиванием продуктов и фиксирования факта получения каждого наименования продукта в журнале выдачи под роспись.

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

4.3.6. 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.

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

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

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

4.3.10. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

4.3.11. Своевременно проходить медосмотры.

**4.4. Заведующему хозяйством (Давыдовой Т.И.):**

4.4.1. Организовать проведение санитарно-гигиенической обработки всех помещений силами персонала (постоянно).

4.4.2. Обеспечить моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с правилами и нормативами СанПиН 2.4.1. 124903 (раз в месяц или по мере необходимости).

4.4.4. Провести заточку ножей (постоянно).

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

Заведующий МДОУ «Детский сад №2»




Н.В. Грабовникова

С приказом ознакомлены:

 Е.А. Подковырова

 М.Н. Коротина

 Н.С. Бурмистрова

 Т.И. Давыдова

 Г.Н. Субботина

В дело № 04-03 за 2022

Заведующий

Грабовникова Н.В.

31.12.2022