

ПРИКАЗ

«14» июля 2023

№ 342 - ОД

**«О проведении мероприятия по  
предупреждению и недопущению  
распространения инфекционных заболеваний  
на пищеблоке ДОУ»**

В целях предупреждения возникновения случаев заболевания острыми кишечными и энтеровирусными инфекциями, в соответствии со ст.29 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», руководствуясь СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Всем работникам пищеблока неукоснительно соблюдать санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постоянно.
2. Заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе (Альберт Г.В.), ответственному лицу за организацию питания в ДОУ, обеспечить организацию и контроль санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий по профилактике и недопущению распространения заболеваемости острыми кишечными и энтеровирусными инфекциями на пищеблоке ДОУ (корпус №1, корпус № 2):
  - 2.1. проведения текущей генеральной уборки всех помещений пищеблока (корпус №1, корпус № 2) с применением средств вирулицидного действия, по графику;
  - 2.2. проведения медработником инструктажа с работниками пищеблока о проведении санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий по профилактике ОКИ, энтеровирусной инфекции с регистрацией в Журнале, до 18.07.2023;
  - 2.3. проведения медработником ежедневного «утреннего фильтра» работников пищеблока, занятых изготовлением блюд, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, заболеваний дыхательных путей.
3. Ведение Гигиенического журнала (сотрудники пищеблока), список работников, отмеченных в журнале на день осмотра и соответствие числу работников на этот день в смену;
4. исправности технологического и холодильного оборудования;
5. контроль маркировки кухонной посуды, столов, инвентаря, оборудования в зависимости от назначения, использования в соответствии с маркировкой;
6. осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоке (корпус №1, корпус № 2).

**3. Медицинским сестрам (Канафина А.С, Ирхина В.Г.) обеспечить:**

3.1. проведение ежедневного контроля за выполнением всеми работниками пищеблока санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПин2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

3.2. проведение инструктажа с работниками пищеблока о проведении санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий по профилактике острой кишечной инфекции и энтеровирусной инфекции с регистрацией в Журнале, до 18.07.2023;

3.3. проведение ежедневного «утреннего фильтра» работниками пищеблока, занятых изготовлением блюд, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, заболеваний дыхательных путей. Заносить результаты осмотра в Гигиенический журнал (сотрудники пищеблока). Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с инфекционными заболеваниями, заболеваниями дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела временно отстраняются от работы.

3.4. проведение ежедневного контроля по соблюдению всеми работниками пищеблока правил личной гигиены;

3.5. соблюдение правил и сроков годности (хранения) пищевой продукции, хранящихся в холодильниках, складских помещениях;

3.6. ежедневный контроль за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции, посредством отбора шеф-поваром **суточной пробы** от каждой партии приготовленной пищевой продукции, в специально выделенные обеззараженные и промаркованные емкости ( плотно закрывающиеся)- отдельно каждое блюдо (первые, гарниры, третьи) в количестве не менее 100 г; порционные – поочередно, целиком ( в объеме одной порции).

Соблюдение сроков хранения **суточных проб**, не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике при температуре от +2 С до +6 С. ( п.8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.7. контроль за обеспечением питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.8. подготовку дезинфекционного раствора в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением. Дезинфекционные средства хранить в упаковке производителя.

3.9. контроль проведения во всех помещениях пищеблока, не реже одного раза в неделю, текущей генеральной уборки, с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.10. осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоке (корпуса №№1, 2).

3.11. усиленный контроль **питьевого режима**, организованный посредством выдачи кипяченой питьевой воды с пищеблока. Контроль смены воды в емкости для ее раздачи проводится не реже, чем через 3 часа, с отметкой в Графике ( п.8.4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

3.12. контроль маркировки кухонной посуды, столов, инвентаря, оборудования в зависимости от назначения, использования в соответствии с маркировкой.

**4.Шеф-поварам (Саева О.О., Шульминя Я.С.) поварам (Овчинникова М.В., Мусаева Э.Х.) обеспечить:**

4.1. проведение ежедневного контроля за выполнением всеми работниками пищеблока санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПин2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- 4.1. приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий в соответствии с Основным (организованным) Меню, технологическими картами, утвержденным руководителем ДОУ;
- 4.2. соблюдение при изготовлении блюд последовательности и поточности технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло в пищевую продукцию) безопасность;
- 4.3. реализацию готовых блюд, для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов, не позднее 2 часов с момента изготовления;

4.4. строгое использование разделочного инвентаря (ножи, разделочные доски и др.), закрепленные за каждым цехом, со специальной маркировкой, в целях предупреждения инфекционных заболеваний;

4.5. Назначить шеф-поваров (Саева О.О., Шульмина Я.С.) ответственными лица за отбор и хранение суточных проб, обеспечить:

- отбор **суточной пробы** от каждой партии приготовленной пищевой продукции, в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции;
- отбор **суточной пробы осуществлять** в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) **отбирать** в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники **оставлять** поштучно, целиком (в объеме одной порции).

- хранение суточных проб не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике при температуре от +2 С до +6 С. (п.8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.6. организацию питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды. Соблюдать следующие требования:

- кипятить воду не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды **отмечать** в Графике, постоянно;

4.15. маркировку кухонной посуды, столов, инвентаря, оборудования в зависимости от назначения, использование в соответствии с маркировкой;

4.16. проводить обработку яиц, предназначенных для приготовления блюд, в специально отведенном месте, мясном цехе, с использованием промаркированных емкостей и вани.

**Соблюдать порядок обработки яиц:**

1.мытье в воде с температурой 40-50 °C и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

2. замачивание в воде с температурой 40-45 °C и добавлением дезинфицирующего средства для обработки яиц;

3. ополаскивание проточной водой с температурой 40-45 °C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Инструкцию по режиму обработки яиц разместить на рабочем месте.

**5.Кухонным рабочим (Данилова А.А., Баранова А.С., Труфанова О.А.) обеспечить:**

5.1.проведение в производственных цехах, во всех помещениях пищеблока ежедневной влажной уборки с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки производственных, вспомогательных, складских помещений использовать отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществлять в специально отведенном месте. Уборочный инвентарь для туалета хранить отдельно от инвентаря для уборки других помещений, **ежедневно**;

5.2. проведение санитарной обработки разделочного инвентаря с использованием дезинфицирующих моющих средств (ножи, доски и др.), после каждой технологической операции в закрепленных производственных цехах, **ежедневно**;

- 5.3. хранение разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции раздельно в закрепленных производственных цехах, **постоянно**;
- 5.4. мытье кухонной посуды осуществлять ручным способом с обработкой всей посуды моющими дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- 5.5. использование дезинфицирующих средств для уборки помещений из промаркированных емкостей с рабочими растворами дезинфицирующих моющих средств, с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством);
- 5.6. проведение в конце рабочего дня мойку всей посуды, разделочных досок, ножей, оборудования **ручным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению**.
- 5.7. во всех помещениях пищеблока не реже одного раза в неделю проводить генеральную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, по графику, утвержденному руководителем ДОУ.
5. Кладовщикам (Березенец Е.В., Максимова С.В.) в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить:
- 6.1. прием продукции строго при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) в соответствии с техническими регламентами;
  - 6.2. соблюдение правил и сроков годности (хранения) пищевой продукции, хранящихся в холодильниках, складских помещениях;
  - 6.3. систематический контроль за сроками годности продуктов питания на складе;
  - 6.4. ведение, в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов, **ежедневной регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном носителе и влажности – в складских помещениях, с ведением журналов:**
    - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
    - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
    - Журнал поступающих продуктов на склад;
    - Журнал брака/рака скоропортящейся пищевой продукции.
  7. Всем работникам пищеблока при исполнении своих должностных обязанностей строго соблюдать требования санитарных правил и правил личной гигиены СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
  8. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ «ДС № 67 г. Благовещенская

Т.В. Гурина



С приказом ознакомлены:

Альберт Г.В.

Максимова С.В.

Канафина А.С.

Березенец Е.В.

Ирхина В.Г.

Максимова С.В.

Смолов

Березенец Е.В.

ЕГ-

Баранова А.С.

Ольга

Данилова А.А.

Барб

Шульмина Я.С.

Саева О.О.

Роза

Овчинникова М.В.

Мусаева Э.Х.

Ольга