

Администрация муниципального образования городской округ «Воркута»  
**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**  
**«Детский сад № 56 «Смородинка» г. Воркуты**  
«Челядьӧс 56 №-а видзанін «Смородинка» школаӧдз велӧдан  
муниципальной сьӧмкуд учреждение Воркута к.

**П Р И К А З**

от 24.05.2021 г.

№ 173

**О мерах по предупреждению кишечных инфекций  
в летний оздоровительный период 2022 года  
среди воспитанников МБДОУ «Детский сад № 56» г. Воркуты**

Руководствуясь Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного 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», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарных правил СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» в целях предупреждения возникновения и распространения случаев заболевания острыми кишечными инфекциями и недопущения пищевых отравлений среди воспитанников МБДОУ «Детский сад № 56» г. Воркуты (далее – учреждение),-

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение профилактических, санитарно-эпидемиологических мероприятий, направленных на предупреждение возникновения и распространения случаев заболевания острыми кишечными инфекциями и недопущения пищевых отравлений среди воспитанников учреждения.

2. Медицинской сестре (по согласованию):

2.2. провести внеплановый инструктаж и проверку знаний по гигиенической подготовке со всеми категориями сотрудников:

-«По проведению санитарно-эпидемиологических и дезинфекционных мероприятий» в дошкольном образовательном учреждении.

-«По организации детского питания в дошкольных образовательных учреждениях»

3. Кладовщику, лицу ее заменяющему (Жаковой Н.Г.):

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

Срок – постоянно

3.2. 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.

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

Срок – постоянно

3.4. контролировать выполнение правил личной гигиены.

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

3.6. проводить действенный входной контроль, за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем;

3.7. осуществлять контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье:

- не допускать прихода продуктов без сертификатов качества;
- не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья;
- своевременно производить возврат и замену пищевой продукции.

3.8. соблюдать сроки и условия хранения продуктов, температурный режим в холодильном оборудовании.

3.9. ежедневно вести переборку овощей. Перед приходом новой партии проводить обработку ларей дезинфицирующими средствами;

3.10. своевременно и грамотно вести учётно-отчётную документацию:

-журнал «Учет прихода и расхода поступающей готовой продукции и продовольственного сырья».

-журнал «Учет прихода и расхода поступающей скоропортящейся продукции».

4. и.о. заведующего хозяйством (Прижилицкой Ю.А.), лицу ее заменяющему:

4.1. строго выполнять требования санитарного законодательства Российской Федерации;

4.2. обеспечивать моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с требованиями санитарного законодательства Российской Федерации;

4.3. своевременно проводить ревизию санитарно-технического оборудования всего здания.

5. Поварам (Зуевой С.Г., Ляховченко О.А.):

5.1. строго выполнять требования санитарного законодательства Российской Федерации;

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

5.3. производить закладку необходимых продуктов в котел по утвержденному руководителем графику.

5.4. ежедневно оставлять суточную пробу готовой продукции в полном объеме, в стерильной стеклянной посуде с крышкой и сохранять в течение 48 часов в холодильнике.

5.5. обеспечивать качественную обработку яиц, в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц» (по материалам СП 2.3.6.1079-01- п.8.19.; СанПиН 2.4.5.2409-08 – п. 8.14, СанПиН 2.4.1.2660-10).

5.6. неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока в группы (по материалам СП 2.3.6.1079-01- п.п. 9.2, 8.22; СанПиН 2.4.1.2660-10) и соответствующую инструкцию, утверждённую руководителем.

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

5.8. неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

7. Воспитателям всех возрастных групп, младшим воспитателям:

7.1. неукоснительно выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима;

7.2. строго соблюдать режим мытья рук перед едой детьми, обеспечить наличие условий для гигиены рук;

7.3. неукоснительно выполнять режим питания детей, установленные нормы объема пищи, сервировку стола в соответствии с возрастом детей;

7.4. строго выполнять питьевой режим;

7.5. обеспечивать соблюдение воздушного режима (графики проветривания).

8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 56» г. Воркуты

М.В. Гилевич