

Приказ

от 19.01.2024

№ 16

«Об организации питания и соблюдением норм и правил СанПиН в ДОУ»

С целью организации рационального питания в ДОУ и в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Проанализировать 10 дневное цикличное меню, организовав питание в ДОУ в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Организовать питание воспитанников (обучающихся):

при приготовлении пищи поварам руководствоваться:

- меню – раскладкой;
- технологическими картами;
- суточными нормами продуктов питания на одного ребёнка;
- нормами потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выходе готовой пищи;
- закладку продуктов производить в присутствии членов комиссии, по утверждённому руководителем графику;

2. Назначить ответственными за питание воспитанников (обучающихся) и сотрудников следующих работников ДОУ и поручить им выполнять следующие обязанности и мероприятия:

2.1. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

2.2. Провести ревизию на пищеблоке подводки холодной и горячей воды через смесители в моечные (производственные) ванны

2.3. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный

инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.4. Для обеззараживания воздуха используется бактерицидная установка.

2.5. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

Ответственный – заведующий хозяйством

2.6. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов должны быть цельнометаллические, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.

- покрытие стола для работы с тестом должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

- кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

- оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

- допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов;

- посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

- не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

- вести документацию в соответствии с требованиями СанПиН;

- соблюдать на складе товарное соседство, поступающих продуктов, соблюдать сроки хранения, хранить ярлыки, иметь сертификаты на все товары;

- согласно меню-раскладке выдавать продукты повару.

2.6. Соблюдать санитарные нормы по обработке посуды и инвентаря пищеблока:

2.6.1. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, ручным способом с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

2.6.2. На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

2.7. В помещениях не должно быть насекомых и грызунов.

Ответственные: старшая медицинская сестра Кулькова О.В., медицинская сестра

Первыпина А.В., заведующий хозяйством, повар-бригадир Мустафина С.В.

Старшей медицинской сестре Кульковой О.В.

2.8. Контролировать санитарное состояние всех помещений:

- все помещения подлежат влажной уборке с применением моющих средств; проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.
- влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в спортивных залах и групповых помещениях не реже 2 раз в день;
- спортивный инвентарь и маты в спортивном зале ежедневно протираются с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Ковровое покрытие не реже одного раза в месяц подвергается влажной обработке. После каждого занятия спортивный, гимнастический, хореографический, музыкальный залы проветриваются в течение не менее 10 минут;
- столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.
- игрушки моются в специально выделенных, промаркированных емкостях; приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед использованием детьми моются проточной водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей.
- игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день, кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.
- уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря. По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается. Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению;
- санитарно-техническое оборудование ежедневно должно обеззараживаться. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека. Горшки моются после

каждого использования при помощи щеток и моющих средств. Раковины, унитазы чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств;

- смена постельного белья и полотенец осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1-го раза в 7 дней. Грязное белье складывается в мешки и доставляется в прачечную. Для сбора и хранения грязного белья выделяется специальное помещение или место для временного хранения. Чистое белье хранится в отдельном помещении, в гладильной или в специальном месте в закрытых стеллажах или шкафах. Выдача чистого белья организуется так, чтобы было исключено его пересечение с грязным бельем; постельные принадлежности (матрацы, подушки, спальные мешки) проветриваются непосредственно в спальнях во время каждой генеральной уборки, а также на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Постельные принадлежности подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год;

- каждый ребенок обеспечивается индивидуальным полотенцем для рук, а при организации сна - индивидуальными постельными принадлежностями (комплект постельного белья, одеяло, подушка). Допускается использование одноразовых полотенец и личного постельного белья;

- дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.

- во всех видах помещений не реже одного раза в месяц (в смену) проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

- вытяжные вентиляционные решетки не должны содержать следов загрязнений. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

- помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха.

- в помещениях не должно быть насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности.

Внутри помещений допускается дополнительное использование механических методов.

2.9. Ежедневный утренний прием воспитанников (обучающихся) проводится

воспитателями и (или) медицинским работником, которые должны опрашивать родителей о состоянии здоровья воспитанников (обучающихся), а также проводить бесконтактную термометрию. Заболевшие воспитанники (обучающиеся), а также воспитанники (обучающиеся) с подозрением на наличие инфекционного заболевания к посещению не допускаются.

2.10. Воспитателям всех возрастных групп:

[illegible]