

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 2 «КРАСНАЯ ШАПОЧКА» ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА С ПРИОРИТЕТНЫМ  
ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ФИЗИЧЕСКОМУ РАЗВИТИЮ ДЕТЕЙ»

624203, Свердловская область, г.Лесной, ул.Пушкина, 26А

Тел. / факс (34342) 4-78-43. ОКПО 50301296, ОГРН 1026601769017, ИНН/КПП 6630007077/663001001

от 10.01.2023

№ 22/ОД

**ПРИКАЗ**

*О назначении ответственных за сбор  
информации о детях и организацию питания*

С целью обеспечения соблюдения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и в целях усиления контроля за организацией питания детей в ДООУ,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Распределить работы:

№	Наименование работ	Ответственный
1.	Ведение в установленном порядке документации: - Журнал движения детей, посещающих детский сад - Журнал бракеража готовой кулинарной продукции - Журнал посещений (Табель посещаемости детей) - Накопительная ведомость - Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Ю.В. Мандрова, заведующий № 1 С.Б. Сычёва, № 2 Г.В. Рябина, медицинский работник
	- Комплексный план работы на год - Журнал контроля санитарного состояния ДООУ - Журнал регистрации медицинского осмотра сотрудников. - Журнал учета санпросветработы и план	С.Б. Сычёва заведующий складом
2.	Обеспечение безопасности и качества питания детей, закладка продуктов питания в котел и предупреждения нарушений технологий пищи. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке	повара В.Н. Логинова, Н.С. Ковтун, Л.В. Лисьева.
3.	Обеспечение отбора и хранения суточной пробы, ведение «Бракеражного журнала»: - суточную пробу отбирать от каждой партии производимой кулинарной продукции в стерильные промаркированные ёмкости – отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие. - порционные вторые блюда – биточки, оладьи, выпечка и т. д. оставляются поштучно (в объёме одной порции). - готовые к употреблению изделия промышленного производства в индивидуальной упаковке, упакованные поштучно оставляются в потребительской упаковке. - при отсутствии на складе учреждения остатка от партии реализуемой продукции суточная проба не оставляется. - оставлять блюда, заправаемые соусами, подливами и маслом. Обработка яиц	повара В.Н. Логинова, Н.С. Ковтун, Т.Ю. Сёмина, Л.В. Лисьева
4.	Обеспечение контроль закладки основных продуктов питания в котел (согласно норм, технологических карт и меню - раскладки) и установить ответственных: 1. Заведующий складом – С.Б. Сычёва 2. Зам. зав. по АХР – Е.В. Скурихина 3. зам. зав. по ВМР – Е.В. Коурова	Ю.В. Мандрова, заведующий, Е.В. Скурихина, зам. зав., С.Б. Сычёва, зав. складом
5.	Обеспечение полноценного сбалансированного питания детей, согласно единого пятидневного меню. Составление меню-требования согласно табеля посещаемости воспитанников учреждения. Обеспечение стабильной работы пищеблока в соответствии с СанПиН требованиями	С.Б. Сычёва, заведующий складом, В.А. Утина, мед. сестра
6	Осуществление медико-педагогического контроля: - за организацией образовательного процесса и двигательного режима детей.	Ю.В. Мандрова заведующий

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- за организацией питания, состоянием здоровья, физическим развитием и закаливанием организма детей в период пребывания их в дошкольном учреждении.</li> <li>- за адаптацией к условиям детского сада вновь поступивших детей.</li> <li>- ежедневный обход групп с целью контроля санитарного состояния</li> </ul>	
7	Оказание консультативной и практической помощи педагогам и родителям по вопросам профилактики заболеваний, соблюдения санитарно-гигиенических правил по предупреждению распространения инфекций, лечению заболеваний в домашних условиях, по формированию здорового образа жизни.	Ю.В. Мандрова заведующий
8.	<p><u>Организовывать и проводить:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оздоровительно - профилактические мероприятия, направленные на предупреждение заболеваний и закаливание детей,</li> <li>- летнюю оздоровительную кампанию,</li> <li>- контроль за выполнением режима дня, организацией питания, санитарным состоянием помещений и участков ДООУ и давать соответствующие рекомендации</li> <li>- контроль за организацией физического воспитания, закаливающих процедур и режима в ДООУ.</li> <li>- распределение детей по группам здоровья для проведения физкультурных занятий</li> <li>- работу по профилактике отравлений и травматизма. Работу по учету и анализу всех подобных случаев.</li> <li>- инструктаж по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима с медицинскими работниками, педагогами и обслуживающим персоналом.</li> <li>- анализ плотности физкультурных занятий с оценкой физической нагрузки.</li> </ul>	Ю.В. Мандрова заведующий  Воспитатели групп
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оздоровительно - профилактические мероприятия, направленные на предупреждение заболеваний и закаливание детей,</li> <li>- доврачебную помощь детям в случае острого заболевания или травм. или др. несчастных случаев при необходимости обращаться к врачу педиатру ДООУ или в скорую мед.помощь - 03</li> <li>- манипуляции, определенные программой оздоровления, изоляцию заболевших детей, а также осмотр, термометрию и др. мероприятия для детей, бывших в контакте с инфекционными больными.</li> <li>- санитарное состояние в соответствии с СанПиН требованиями , текущую дезинфекцию групп.</li> <li>- своевременно информировать руководителя ДООУ о состоянии здоровья детей.</li> </ul>	воспитатели групп здание № 1 (1, 2, 3, 4, 5) здание № 2 (11, 12, 13, 14)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечение наличия медикаментов, бак. препаратов, медицинских инструментов, аппаратуры.</li> <li>- за целевым использованием дезинфицирующих средств.</li> </ul>	Мед. работники, Е.В. Скурихина, зам. заведующего

2. Возложить персональную ответственность за работу пищеблоков на поваров: здание № 1 – Л.В. Лисьева; здание № 2 – Н.С. Ковтун, В.Н. Логинова и кухонного работника Ю.В. Рыжину.

Персоналу пищеблока:

- 2.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
  - 2.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
  - 2.3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
  - 2.4. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
  - 2.5. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
  - 2.6. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
  - 2.7. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
  - 2.9 Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
4. Возложить персональную ответственность за жизнь и здоровье каждого ребенка, организацию жизнедеятельности детей и образовательного процесса, строгое соблюдение и выполнение требований СанПиН на воспитателей групп.

- Исходить из интересов ребенка, в вопросах его оздоровления и физического здоровья.
  - Решать задачи по сохранению и укреплению здоровья детей, созданию благоприятной валеосферы ребенка, направлять в случае необходимости к врачу – педиатру или другим специалистам.
  - Руководствоваться в своей деятельности принципом «не навреди», принимать решения и вести работу в формах, исключающих возможность нанесения вреда физическому и психическому здоровью детей.
  - Соблюдать профессиональную этику, сохранять профессиональную тайну исходя из принципов информационной конфиденциальности, не распространять сведения, полученные в результате диагностической, профилактической, консультативной работы, если ознакомление с ними не является необходимым для решения конкретных проблем и может нанести ущерб ребенку и его окружению.
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 2 «Красная шапочка» \_\_\_\_\_ Ю.В. Мандрова



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 479392069178180993905932985988858338549683813767

Владелец Мандрова Юлия Вячеславовна

Действителен с 04.04.2023 по 03.04.2024