

от 09.01.2025

№ 21/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 ДОУ,

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. Рябинина медицинский работник
	- Комплексный план работы на год - Журнал контроля санитарного состояния ДОУ - 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, И.В. Найданова, 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, И.В. Найданова 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. Заведующий – Ю.В. Мандрова	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	<p>Осуществление медико-педагогического контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> - за организацией образовательного процесса и двигательного режима детей. - за организацией питания, состоянием здоровья, физическим развитием и закаливанием организма детей в период пребывания их в дошкольном учреждении. - за адаптацией к условиям детского сада вновь поступивших детей. - ежедневный обход групп с целью контроля санитарного состояния 	Ю.В. Мандрова заведующий
7	<p>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.</p>	Ю.В. Мандрова заведующий
8.	<p><u>Организовывать и проводить:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - оздоровительно - профилактические мероприятия, направленные на предупреждение заболеваний и закаливание детей, - летнюю оздоровительную кампанию, - контроль за выполнением режима дня, организацией питания, санитарным состоянием помещений и участков ДООУ и давать соответствующие рекомендации - контроль за организацией физического воспитания, закаливающих процедур и режима в ДООУ. - распределение детей по группам здоровья для проведения физкультурных занятий - работу по профилактике отравлений и травматизма. Работу по учету и анализу всех подобных случаев. - инструктаж по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима с медицинскими работниками, педагогами и обслуживающим персоналом. - анализ плотности физкультурных занятий с оценкой физической нагрузки. 	Ю.В. Мандрова заведующий Воспитатели групп
	<ul style="list-style-type: none"> - оздоровительно - профилактические мероприятия, направленные на предупреждение заболеваний и закаливание детей, - 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 - манипуляции, определенные программой оздоровления, изоляцию заболевших детей, а также осмотр, термометрию и др. мероприятия для детей, бывших в контакте с инфекционными больными. - санитарное состояние в соответствии с СанПиН требованиями , текущую дезинфекцию групп. - своевременно информировать руководителя ДООУ о состоянии здоровья детей. 	воспитатели групп здание № 1 (2, 4, 12, 13) здание № 2 (11, 14)
	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечение наличия медикаментов, бак. препаратов, медицинских инструментов, аппаратуры. - за целевым использованием дезинфицирующих средств. 	Мед. работники, Е.В. Скурихина, зам. заведующего

2. Возложить персональную ответственность за работу пищеблоков на поваров: здание № 1 – В.Н. Логинова, Л.В. Лисьева; здание № 2 – И.В. Найданова, и кухонного работника Е.В. Фролова.

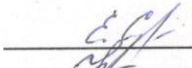
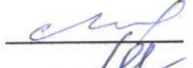
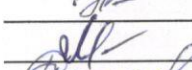
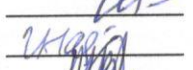
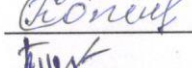

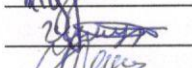
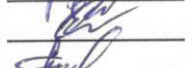
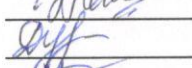
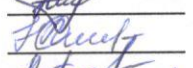
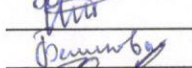
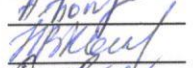

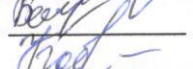
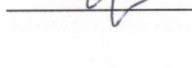











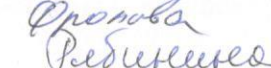

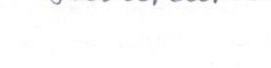

Персоналу пищеблока:

- 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, исключая 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

Ознакомлены (Приказ № 21/ОД от 09.01.2025):

	зам. заведующего	Е.В. Скурихина		повар	В.Н. Логинова
	мед. сестра	В.А. Утина		зав. складом	С.Б. Сычёва
	повар	Л.В. Лисьева		повар	И.В. Найданова
	мл. воспитатель	С.Г. Потапова		мл. воспитатель	М.В. Матяж
	мл. воспитатель	Е.Д. Турбасова		мл. воспитатель	М.В. Громова
	мл. воспитатель	Д.Д. Шмурыгина		мл. воспитатель	М.С. Трубина
	воспитатель	Н.В. Сивкова		воспитатель	А.А. Тивикова
	воспитатель	Т.И. Дурницына		воспитатель	Л.А. Южакова
	воспитатель	Е.Л. Ижболдина		воспитатель	А.И. Попова
	воспитатель	С.С. Беликова		воспитатель	Н.В. Комарова
	воспитатель	И.В. Холманова		воспитатель	Ю.В. Сапатова
	воспитатель	Е.В. Егорова		воспитатель	Д.А. Кобякова
					
					
					

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 376304230083447847618637456882370283188412430220

Владелец Мандрова Юлия Вячеславовна

Действителен с 12.04.2024 по 12.04.2025