

Российская Федерация
Иркутская область
ШЕЛЕХОВСКИЙ РАЙОН
АДМИНИСТРАЦИЯ ШЕЛЕХОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ШЕЛЕХОВСКОГО РАЙОНА
«НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА – ДЕТСКИЙ САД № 14»
(МКОУ ШР «НШДС № 14»)

ПРИКАЗ

11.01.2024

№ 2

г. Шелехов

О контроле соблюдения
санитано-гигиенических
требований в МКОУ ШР «НШДС № 14»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Всем сотрудникам усилить контроль соблюдения санитарно- гигиенических норм на вверенных им объектах.

Медицинской сестре школы -Аркушиной Л.П.,
Медицинской сестре детского сада Носковой Л.А.:

- 1.1. Проводить ежедневный контроля соблюдения питьевого режима, выполнения санитарно-гигиенических уборок и процедур, контролировать уборку пищеблока, мытья кухонной посуды, кухонного инвентаря, обработки оборудования.
- 1.2.Подготовить и провести консультации и беседы для родителей по вопросам профилактики кишечных инфекций.
- 1.3.На пищеблоке и в группах обеспечить обеззараживание посуды, освобожденной от остатков пищи с применением дезинфицирующих средств.
- 1.4.Держать на контроле ежедневный утренний фильтр во всех группах детского сада и школы
- 1.5.Контролировать ежедневно проведение текущей уборки во всех помещениях с применением дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению по ОКИ бактериальной и вирусной этиологии.
- 1.6.После перенесенного заболевания и отсутствия детей более пяти дней принимать воспитанников только со справкой с указанием диагноза, длительности заболевания и сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными.
- 1.7.Вместе с кладовщиком проверять качество поступающих на пищеблок продуктов и продовольственного сырья (бракераж сырых продуктов), с последующей записью в специальном журнале.
- 1.8.Контролировать технологию приготовления блюд в соответствии с требованиями по рецептуре.
- 1.9.Снимать пробу с обязательной записью в бракеражном журнале.
- 1.10.Соблюдать примерное 10 дневное меню.
- 1.11.Следить за суточной пробой.

2. Кладовщикам Вдовиной И.В., Курочкиной А.М.:

- 2.1.Продовольственное сырье и пищевые продукты получать только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Срок постоянно.
- 2.2.Не допускать к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи Срок постоянно.

- 2.3. Ежедневно проводить переборку овощей на складе, не допускать порчу полученных продуктов.
- 2.4. Вместе с медицинским работником проверять качество поступающих на пищеблок пищевых продуктов и продовольственного сырья (бракераж сырых продуктов), с последующей записью в специальном журнале. Срок постоянно.
- 2.5. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты получать строго при наличии качественных удостоверений. Срок постоянно.
- 2.6. Соблюдать условия хранения и сроки реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья. Срок постоянно.
- 2.7. Кладовщик несет полную персональную ответственность за качество и хранение продуктов питания. При невыполнении данных предписаний кладовщик будет нести административную ответственность.

3. Поварам школы:

Гурулевой Е.В., Тугариновой В.И., Игнатьева Е.И.

Поварам детского сада:

Шеврихиной Г.Ф., Владимирова М.К., Лаготская С.А., Маливанская М.В.

- 3.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с требованиями по рецептуре. Срок постоянно.
- 3.2. Выдачу готовой пищи проводить только после снятия пробы медицинским работником с обязательной записью в бракеражном журнале. Срок постоянно.
- 3.3. Ежедневно оставлять суточную пробу готовой продукции и сохранять в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2 +6. Срок постоянно.
- 3.4. Повара несут персональную ответственность за приготовление пищи.

4. Кухонному рабочему школы: Поляковой В.А.:

Кухонному рабочему детского сада: Дзюба Т.Н., Рой Н.В.

- 4.1. Проводить обеззараживание посуды, освобожденной от остатков пищи с применением 0.05% раствора ДезХлора. Срок постоянно.
- 4.2. Уборку помещений пищеблока проводить с применением 1% раствора ДезХлора. Срок постоянно.
- 4.3. Строго соблюдать правила мытья пищеблока, кухонной посуды, инвентаря, оборудования. Срок постоянно.

5. Воспитателям групп.

- 5.1. Проводить утренний фильтр в группах постоянно.
- 5.2. Строго следить за соблюдением санитарно-гигиенических норм мытья рук. Срок постоянно.
- 5.3. После перенесенного заболевания, а также отсутствия детей более 5 дней, детей принимать только при наличии справки участкового врача-педиатра с указанием диагноза, длительности заболевания, сведения об отсутствии контакта с инфекционными больными. Срок постоянно.
- 5.4. Строго соблюдать питьевой режим, для питьевых целей использовать только кипяченую воду. Срок постоянно.

6. Младшим воспитателям:

- 6.1. В группах проводить обеззараживание и обработку посуды, освобожденной от остатков пищи с применением 0.05 % раствора ДезХлора или 1 % ДезХлора. Срок постоянно.
- 6.2. Уборку помещений проводить с применением 0.05 % раствора ДезХлора или 1 % ДезХлора. Срок постоянно.
- 6.3. Строго соблюдать питьевой режим, для питьевых целей использовать только кипяченую воду. Срок постоянно.

6.4.Строго соблюдать правила мытья инвентаря, оборудования. Срок постоянно
6.5.Проводить дезинфекцию и промывку всех емкостей для запаса воды на группах.
Срок постоянно.

7. Техническому персоналу:

7.1.Уборку помещений, проводить с применением 0.05 % раствора ДезХлора или 1 % ДезХлора Срок постоянно.
7.2.Строго соблюдать правила мытья инвентаря и оборудования. Срок постоянно.

Все сотрудники несут персональную ответственность за невыполнение своих должностных обязанностей.

За невыполнение приказа работники будут привлекаться к административной ответственности.

Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Н.А.Бальшева

