

КОМИТЕТ
ПО СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЕ НАСЕЛЕНИЯ
ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное учреждение Ленинградской области
центр помощи детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей
«Тихвинский ресурсный центр по содействию семейному устройству»

ПРИКАЗ

от 29 декабря 2023 года

№ 575

Тихвин

Об усилении мер по профилактике и предотвращению пищевых
отравлений, инфекционных заболеваний, осуществлении
качественного производственного контроля в части организации
безопасного и рационального питания детей в учреждении на новый
2024 год

В целях усиления мер по профилактике и предотвращению возникновения
инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди
воспитанников, и выполнением санитарно-противоэпидемиологических
мероприятий,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить персональную ответственность, за обеспечение качественного и
безопасного питания воспитанников в 2024 году на поваров Иванову О.В.,
Меньшову Е.С.

2. Поварам Ивановой О.В., Меньшовой Е.С.:

2.1. Строго выполнять требования санитарно - эпидемиологического
режима.

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

2.3. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном
оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать ответственному за
питание фельдшеру Веремейко Т.С..

2.4. Производить закладку необходимых продуктов в котел по
утвержденному руководителем графику в присутствии ответственных лиц за
закладку продуктов в котел в соответствии с приказом руководителя.

2.5. Ежедневно оставлять суточную пробу готовой продукции в полном
объеме, в стерильной стеклянной посуде с крышкой и сохранять в течение 48
часов в холодильнике при температуре + 2...+6 °С.

2.6. Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с
инструкцией «Правила обработки куриных яиц» (по материалам СП 2.3.6.107901
п.8.19; СанПиН 2.4.5.240908).

2.7. Выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с
пищеблока в группы.

2.8. Соблюдать график выдачи пищи в группы и нормы объема питания детей при выдаче готовой продукции.

2.9. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

3. Ответственному лицу за организацию питания и проведению производственного контроля в учреждении фельдшеру Веремейко Т.С.:

3.1. Следить за сроками прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока, а так же гигиенического обучения.

3.2. Осуществлять действенный контроль за недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары (постоянно).

3.3. Следить за строгим соблюдением режима тепловой обработки (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов) (постоянно).

3.4. Контролировать выполнение правил личной гигиены.

3.5. Контролировать своевременное заполнение документации: бракераж сырой продукции, журнал контроля за рационом питания и приемки готовой кулинарной продукции, ведомость анализа используемого набора продуктов (накопительная ведомость).

3.6. Обеспечить пищеблок необходимой документацией.

4. Кладовщику Кузмич С.Г.:

4.1. Строго выполнять требования санитарно - эпидемиологического режима.

4.2. Принимать пищевую продукцию, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушения условий и режима перевозки, а также товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимается.

4.3. Соблюдать соответствие поступающих на пищеблок пищевых продуктов гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам в сопровождении документов, удостоверяющих их качества и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

4.4. Проводить действенный входной контроль, за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем. Осуществлять контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье:

- не допускать прихода продуктов без сертификатов качества;
- осуществлять прием только тех продуктов, на поставку которых заключены государственные контракты (договора);
- проводить визуальную органолептическую оценку пищевых продуктов продовольственного сырья, его доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входной контроль»;
- не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья;
- своевременно производить возврат и замену данной продукции.

4.5. Заказывать продукты соответственно примерному 14-дневному Типовому рациону питания (меню), с учетом количества детей, в соответствии с нормами расхода на одного ребенка, используя план поставок.

4.6. Соблюдать сроки и условия хранения продуктов, температурный режим в холодильном оборудовании.

4.7. Ежедневно вести переборку овощей; перед приходом новой партии проводить обработку ларей дезинфицирующими средствами.

4.8. Каждый месяц совместно с бухгалтером Хоботовой Г.И. вести учет остатков продуктов в соответствии с заключенными государственными контрактами (договорами). Отчет предоставлять директору до 5 числа каждого отчетного периода.

4.9. Своевременно и грамотно вести учетно-отчетную документацию.

4.10. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены

5. Заместителю директора Шустровой О.В.

5.1. должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;

5.2. необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;

5.3. выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;

5.4. организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;

5.5. исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия

5.6. наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

5.7. наличие в складских помещениях для хранения продукции приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха, в холодильных оборудованьях – контрольных термометров.

5.8. проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

5.9. за сбор и обращение отходов в соответствии с требованиями по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории;

5.10. выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;

5.11. условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами.

6. Кухонным рабочим Сорокиной А.М., Землеускас С.А.:

6.1. Неукоснительно выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

6.2. Строго придерживаться графика получения пищи с пищеблока. Получать пищу только в посуде с крышкой. На голове иметь косынку или

