

ПРИКАЗ

4.11.2024г.

№ 89

г. Артемовский

**О соблюдении санитарно-эпидемиологического режима
при организации питания**

С целью предотвращения случаев массовых отравлений в МБДОУ №21, вызванных проблемами со здоровьем персонала, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственного за осмотр работников пищеблока и лиц, контактирующих с пищевыми продуктами медицинских работников: Олькову Елену Викторовну (1 корпус), Терехину Ираиду Афанасьевну (2 корпус) по согласованию.
2. Терехиной И.А. и Ольковой Е.В. осматривать всех работников, занятых изготовлением продукции детского питания, и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела и признаков инфекционных заболеваний (*Приложение 1*)
3. Терехиной И.А., Ольковой Е.В. в ежедневном режиме результаты осмотра заносить в гигиенический журнал (*Приложение 2*) на бумажном и (или) электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.
4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока занятые изготовлением продукции детского питания, и работники, непосредственно контактирующие с пищевой продукцией МБДОУ №21, обязаны сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, вышеуказанным медицинским работникам.
5. Работникам пищеблока использовать многоразовые маски и одноразовые перчатки при приготовлении холодных закуски, при порционировании блюд, салатов. Производить замену перчаток на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе. Следить за целостностью перчаток, чтобы фрагменты перчаток не попали в пищу.
6. Поварам при изготовлении холодных закусок и при раздаче пищи с пищеблока использовать средства индивидуальной защиты (перчатки и медицинские маски).
7. Младшим воспитателям при порционировании блюд использовать средства индивидуальной защиты (перчатки и медицинские маски).
8. Лобовой А.В., ответственному лицу за организацию питания и соблюдение санитарного режима, Лыжиной Н.А, заведующему хозяйством, Чехомовой А.В., заведующему хозяйством контролировать, как работники используют средства индивидуальной защиты (перчатки и медицинские маски).
9. Лобовой А.В., ответственному лицу за организацию питания и соблюдение санитарного режима, Лыжиной Н.А, заведующему хозяйством, Чехомовой А.В, заведующему хозяйством, Ольковой Елене Викторовне (1 корпус), Терехиной Ираиде

10. Сотрудникам ответственным за питание воспитанников строго соблюдать режим кормления (приготовление и раздача пищи в соответствии с утвержденным графиком).
11. Поварам осуществлять приготовление пищи непосредственно перед раздачей.
12. Всем сотрудникам учреждения провести одномоментную генеральную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

И.В.Борисова

№ п/п	Подпись	Расшифровка
1		Алевская Э.В.
2		Оленчук С.Н.
3		Захарова С.В.
4		Верbitsкая Е.В.
5		Чикунова Н.В.
6		Синенко Е.А.
7		Булышева Е.М.
8		Пригодная С.В.
9		Москова Е.Е.
10		Лобова В.В.
11		Морозова О.З.
12		Чикунова Т.В.
13		Миргородская А.С.
14		Самойлов А.Р.
15		Сидорова Н.Н.
16		Сидорова Н.Н.
17		Брюхина Т.В.
18		Мордухай М.В.
19		Пережина М.А.
20		Собченко О.Д.
21		Старонков А.В.
22		Короткий М.А.
23		Мордухай С.В.

Гигиенический журнал (сотрудники) МБДОУ № 21

Начат: 10.01.2022

Окончен:

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом): допущен/отстранен	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1							
2							
3							

Алгоритм ежедневного медицинского осмотра работника пищеблока ДОО

