

ВІНЬКОВЕЦЬКИЙ ЗАКЛАД ДОШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ

ЯСЛА-САДОК №2 КОМБІНОВАНОГО ТИПУ

Н А К А З

03 жовтня 2022року

№73

Про запобігання харчових
отруєнь та інфекційних
захворювань дітей.

Відповідно до Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої спільним наказом МОНУ та МОЗУ від 17.04.2006 року №298, 227(із змінами та доповненнями); Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого Постановою КабМінУ від 24.03.2021р. № 305, з метою запобігання харчовим отруєнням та інфекційним захворюванням дітей,

НАКАЗУЮ:

1. Усім працівникам, які забезпечують харчування дітей у дошкільному навчальному закладі, ретельно вивчити Інструкцію з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах і діяти відповідно до неї.
2. Завідувачу господарством Дмитрійчуку О.В.;
 - 2.1. До 05.10.2022 року перевірити маркування кухонного посуду на харчоблоці.
 - 2.2. Приймати продукти харчування та продовольчу сировину лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість (гатунок, категорію, дату виготовлення, термін реалізації, умови зберігання).
 - 2.3. Постійно стежити за тим, щоб частота завезення продуктів, зокрема тих, що швидко та особливо швидко псуються (м'ясо, риба, сир, сметана тощо), суворо відповідало термінам їх реалізації та умовам зберігання.

3. Сестрі медичній Купцікевич Д.Г.:

3.1. Щоденно під час приймання продуктів харчування та сировини контролювати безпечність та якість продуктів харчування та продовольчої сировини у Журналі бракеражу сирової продукції за термінами реалізації та умовами зберігання.

3.2. Постійно контролювати дотримання технології приготування страв, санітарний стан харчоблоку.

3.3. Систематично вести Журнал здоров'я працівників харчоблоку, контролювати терміни медичних оглядів працівників.

4. Працівникам харчоблоку, Саврій З.П., Любовецькій О.Ф., Балан Л.Л.:

4.1. Видавати готові страви на групи лише після зняття проб відповідальною за це особою і її підпису в Журналі бракеражу готової продукції.

4.2. Суворо дотримуватись правил особистої гігієни, забезпечувати належний санітарний стан приміщень харчоблоку.

4.3. Своєчасно змінювати санітарний одяг.

5. Вихователям усіх груп:

5.1. Систематично привчати дітей до культурно-гігієнічних навичок та культури поведінки під час прийому їжі.

5.2. Повідомити батьків про заборону принесення в ЗДО для частування дітей кремових виробів, морозива, напоїв.

6. Помічникам вихователя:

6.1. Постійно отримувати їжу на групу відповідно до затвердженого графіка. Дотримуватись санітарно-гігієнічних вимог під час організації харчування дітей в групі

6.2. Щоденно для забезпечення питного режиму дітей використовувати кип'ячену воду, кожну дитину забезпечити індивідуальною чашкою.

7. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор _____ Чорна Т.Г