

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 48 «РОСТОК»
(МБДОУ №48 «РОСТОК»)**

ПРИКАЗ

19.06.2025

№ Де48-Н-124/5

г. Сургут

О проведении внутреннего контроля
соблюдения санитарно-эпидемиологических
требований при организации питания обучающихся
в период с июня по декабрь 2025 года

Во исполнение Постановлений Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», в целях предупреждения возникновения и распространения острых кишечных инфекций среди обучающихся подведомственных образовательных учреждений

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать внутренний контроль (аудит) соблюдения образовательным учреждением санитарно-эпидемиологических требований при организации питания обучающихся (далее – контроль), согласно приложению 1.

Срок: 21.06.2025, 23.07.2025, 20.08.2025, 10.09.2025, 22.10.2025, 26.11.2025, 18.12.2025.

2. Шеф – повару Ф.С. Идигаровой:

2.1. усилить контроль за:

2.1.1. соблюдением работниками пищеблока требований санитарно-эпидемиологического законодательства;

2.1.2. своевременным проведением профессиональной гигиенической подготовки работников пищеблоков, наличием в их медицинских книжках отметки об аттестации;

2.1.3. проведением с работниками пищеблоков инструктажей в соответствии с установленной периодичностью;

2.1.4. прохождением работниками пищеблоков обследования на носительство возбудителей кишечных инфекций не реже 1 раза в квартал – для дошкольных образовательных учреждений, после каждых каникул – для общеобразовательных учреждений;

2.1.5. ведением гигиенического журнала сотрудников в соответствии с формой, утверждённой приложением № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3. Заместителю заведующего по АХР Е.В. Деминой:

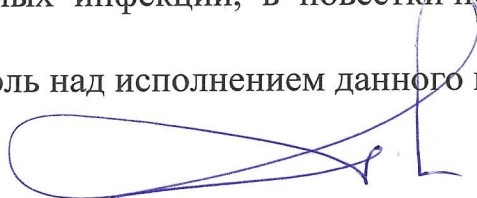
3.1. обеспечить санитарной одеждой, средствами защиты (перчатки), дезинфицирующими и моющими средствами для профилактики инфекционных заболеваний пищеблоков и младший обслуживающий персонал.

4. Заместителю заведующего по УВР М.А. Алещенко:

4.1. включать вопросы профилактики инфекционных болезней, в том числе острых кишечных инфекций, в повестки педагогических совещаний 2 раза в месяц.

5. Контроль над исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



Н.Н. Григурко

С приказом ознакомлен:

_____	_____	« _____ » _____	2025 год
_____	_____	« _____ » _____	2025 год
_____	_____	« _____ » _____	2025 год

Перечень объектов контроля при проведении внеплановой проверки
соблюдения санитарно-эпидемиологических
требований при организации питания обучающихся

Объект контроля	Отметка об исполнении
включение вопросов профилактики инфекционных болезней, в том числе острых кишечных инфекций, в повестки педагогических совещаний, родительских собраний	
наличие организационно-распорядительных документов по организации и контролю за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований при организации питания (приказы, инструкции)	
обеспечение мер по своевременной изоляции лиц с симптомами ОКИ, допуску к работе лиц, перенесших ОКИ, после полного клинического выздоровления	
обеспеченность санитарной одеждой, средствами защиты (перчатки), дезинфицирующими и моющими средствами для профилактики инфекционных заболеваний	
знание и корректное использование сотрудниками пищеблока	

инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств при обработке технологического оборудования, посуды, помещений	
наличие разработанной инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря, размещение её в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря	
удовлетворительное санитарное состояние производственных помещений пищеблоков, кухонной посуды, технологического оборудования	
проведение генеральной уборки всех помещений пищеблока не реже одного раза в неделю с использованием моющих и дезинфицирующих средств (СП 3.1/2.4.3598-20)	
проведение профессиональной гигиенической подготовки работников пищеблоков, наличие в их медицинских книжках отметки об аттестации	
наличие в журнале инструктажей информации о проведении с работниками пищеблоков внепланового инструктажа по профилактике возникновения и распространения острых кишечных инфекций	
наличие в медицинских книжках работников пищеблока отметки о прохождении гигиенической подготовки	
соответствие гигиенического журнала сотрудников форме, утверждённой СанПиН 2.3/2.4.3590-20, наличие подписей работников пищеблока об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудников и членов семьи	
использование в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, участках порционирования блюд бактерицидного оборудования в соответствии с инструкцией по эксплуатации	
наличие для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений отдельного промаркированного инвентаря, хранение его в специально отведенных местах (уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений)	
осуществление контроля за санитарным состоянием пищеблока / столовой	

(подпись
руководителя)

(расшифровка подписи)

(дата)

Рассылка: 1 экз.-в дело
1 экз –шеф-повар, АХР, УВР

