



Белоярский район
Ханты-Мансийский автономный округ – Югра

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
Белоярского района «Центр развития ребенка - детский сад «Сказка» г. Белоярский»
(МАДОУ «Детский сад «Сказка» г. Белоярский»)

ПРИКАЗ

11.03.2015 г.

№ 148

Белоярский

О выполнении Предписания Роспотребнадзора от 11.03.2015г. № 53

Во исполнение « Предписания должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно - эпидемиологический надзор» от 11.03.2015г. № 53, с целью предупреждения контаминации иерсиниями продуктов и готовых блюд в МАДОУ «Детский сад «Сказка» г. Белоярский»

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Не допускать в дошкольное учреждение прием овощей и фруктов с признаками гнили, без документов, подтверждающих качество и безопасность поступающей продукции.

Срок исполнения: постоянно.

Ответственный: кладовщик, медработники.

2. Обеспечить соблюдение санитарного состояния складских помещений, кладовых и овощехранилища: очистка и текущая дезинфекция овощехранилища перед каждым завозом партии овощей.

Срок исполнения: постоянно.

Ответственный: медицинские работники, кладовщик.

3. Проводить ежедневную обработку моющими средствами оборудования и инвентаря, предназначенного для первичной обработки овощей и сырой мясной продукции.

Срок исполнения: постоянно.

Ответственный: работники пищеблоков.

4. Обеспечить соблюдение правил обработки столовой посуды, мытье и ошпаривание кипятком разделочных столов, кухонного инвентаря, овощерезок по окончании первичной и кулинарной обработки овощей и сырой мясной продукции, соблюдение маркировки инвентаря, используемого для готовой пищи.

Срок исполнения: постоянно.

Ответственный: медработники, работники пищеблоков.

5. Проводить тщательную обработку овощей, предназначенных для приготовления салатов или выдачи их в сыром виде, мытье в проточной воде с последующим ошпариванием кипятком, исключить хранение очищенных овощей в холодной воде, в холодильниках.

Срок исполнения: постоянно.

Ответственный: работники пищеблоков.

6. Усилить контроль за соблюдением регламентированных сроков хранения готовых блюд на пищеблоках.

Срок исполнения: постоянно.

Ответственный: медработники

7. В срок до 14 марта 2015 года провести внеплановый санитарный день на пищеблоке (корпус 1) с последующим бактериологическим контролем обсемененности иерсиниями.

Ответственный: медработники

8. Информацию о выполнении данного предписания предоставить в Роспотребнадзор в срок до 17 марта 2015 года.
9. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя заведующего по ФОР Гричка С.В.

Заведующий



О.П. Куделич

Гричка Светлана Васильевна 24839

Рассылка: в дело, Гричка С.В., медработникам ,работникам пищеблока, кладовщику.