

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«СЧАСТЛИВОЕ ДЕТСТВО»
(ООО «Счастливое детство»)

ПРИКАЗ

23.05.2025

№ 37

Сургут

О мерах по предупреждению кишечных инфекций
среди воспитанников ООО «Счастливое детство»

Во исполнение Федерального закона № 52 от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», на основании санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» в целях предупреждения возникновения и распространения острых кишечных инфекций, а также повышения ответственности работников ООО «Счастливое детство» за выполнение санитарного законодательства РФ в области санитарно-эпидемиологического благополучия воспитанников ООО «Счастливое детство»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. С целью предупреждения кишечных инфекций среди воспитанников всем работникам ООО «Счастливое детство»:

- строго выполнять СП 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- не допускать заноса кишечной инфекции в организованные детские коллективы;
- соблюдать правила личной гигиены.

2. Заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе Меньшиковой Т.В.:

- провести со всеми работниками инструктаж по выполнению требований СП 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" в срок до 30.05.2025г.;

- обеспечить контроль выполнения соблюдения технологии приготовления блюд, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов питания (молочная, мясная продукции, масло сливочное, яйцо, сыр, рыба), руководствуясь СанПиН 2.3.2.3333-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, приготовлению блюд и пищевых продуктов в зависимости от их назначения" в летний период.

3. Поварам:

- повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания воспитанников организации;
- соблюдать требования по обработке сырых овощей, фруктов, обработку яиц, термическую обработку мясoproдуктов, куры;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания;
- не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучения из пищеблока кухни в спецодежде;
- строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов;
- соблюдать хранение суточных проб с последующим проведением бракеража готовой продукции с записью результатов оценки готовых блюд и разрешения их выдачи в соответствующем журнале.

4. Воспитателям возрастных групп:

- принимать воспитанников после длительного отсутствия в детский сад только при наличии справки от врача;
- усилить контроль за выполнением правил личной гигиены воспитанниками и тщательным мытьем рук с использованием мыла;
- ежедневно проводить утренний фильтр воспитанников;
- проводить санитарно-просветительскую работу по профилактике острых кишечных инфекций, пищевых отравлений через сигнальные информационные листы, индивидуальные беседы с родителями, детьми.

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



А.Н. Ерастов