

Утверждаю  
Директор МКОУ  
Профсоюзной СШ  
*Н.В.*  
Злобина Н.В.



## Порядок допуска к работе персонала МКОУ Профсоюзной СШ детский сад, связанных с приготовлением и раздачей пищи

1.1. Персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

Работники дошкольной образовательной организации должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям.

1.2. Каждый работник дошкольных образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

1.3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

1.4. Персонал дошкольных образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

1.5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

1.6. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).

1.7. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

1.8. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для

уборки помещений.

1.9 Персонал под роспись должен быть ознакомлен с настоящим Порядком (Журнал ознакомления персонала МКОУ Профсоюзниковской СШ детский сад, связанных с приготовлением и раздачей пищи).

Приемка готовой пищи должна производиться в установленные сроки, в соответствии с технологической картой приемки готовой пищи, утвержденной Управляющим МКОУ Профсоюзниковской СШ детский сад, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

1.9 Приемка готовой пищи должна производиться в установленные сроки, в соответствии с технологической картой приемки готовой пищи, утвержденной Управляющим МКОУ Профсоюзниковской СШ детский сад, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

При приемке готовой пищи должны проверяться сроки хранения, температура и вид пищи.

При приемке готовой пищи должны проверяться сроки хранения, температура и вид пищи.

При приемке готовой пищи должны проверяться сроки хранения, температура и вид пищи.

1.4 Проверка готовности пищеподготовки организаций, имеющих лицензии на осуществление деятельности по приготовлению пищи, должна производиться в установленные сроки в соответствии с технологической картой приемки готовой пищи.

1.5 Контроль качества пищеподготовки организаций, имеющих лицензии на осуществление деятельности по приготовлению пищи, проводится в установленные сроки в соответствии с технологической картой приемки готовой пищи.

1.6 Контроль качества пищеподготовки организаций, имеющих лицензии на осуществление деятельности по приготовлению пищи, проводится в установленные сроки в соответствии с технологической картой приемки готовой пищи.

1.7 Контроль качества пищеподготовки организаций, имеющих лицензии на осуществление деятельности по приготовлению пищи, проводится в установленные сроки в соответствии с технологической картой приемки готовой пищи.

1.8 Контроль качества пищеподготовки организаций, имеющих лицензии на осуществление деятельности по приготовлению пищи, проводится в установленные сроки в соответствии с технологической картой приемки готовой пищи.