Утверждаю:

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

\_\_\_\_А.И.Магомедов

Приказ №105 от 22.08.2022 г.

**Инструкция**

**для работников пищеблока для мытья столовой и кухонной посуды**

1. Порядок обработки столовой посуды ручным способом.
* механическое удаление остатков пищи;
* мытье в воде с добавлением моющих средств в 1 секции ванны;
* мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем первой секции ванны;
* ополаскивание посуды горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
* просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.
1. В конце рабочего дня производится дезинфекция всей посуды и приборов в соответствии с инструкциями по их применению.
2. Мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах производится в следующем порядке:
* механическая очистка от остатков пищи;
* мытье щетками в воде с температурой не ниже 40°С с добавлением моющих средств;
* ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°С;
* просушивание в опрокинутом видена решетчатых полках, стеллажах.
1. Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых шкафах в течение 10 мин.
2. Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.

Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке.

1. Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте.

Утверждаю:

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

\_\_\_\_А.И.Магомедов

Приказ №105 от 22.08.2022 г.

**Инструкция**

**для приготовления кулинарного изделия, представляющего собой пищевой
продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности.**

* при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
* порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
* при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
* при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
* масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения);
* яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
* яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
* омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180 - 200°С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220 - 280°С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше ^±^°С;
* вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
* гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
* салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Утверждаю:

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

\_\_\_\_А.И.Магомедов

Приказ №105 от 22.08.2022 г.

**Инструкция
для работников пищеблока**

* приходить на работу в чистой одежде и обуви;
* оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
* тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
* коротко стричь ногти;
* при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
* работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
* не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
* не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

Ознакомлены:

Утверждаю:

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

\_\_\_\_А.И.Магомедов

Приказ №105 от 22.08.2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ**

**Инструкция по режиму мытья столовой посуды ручным способом**

1. **Мытье столовой посуды производиться в трех секционной ванне в следующем порядке:**

а) удаление остатков пищи в специальный бачок для отходов;

б) мытье в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств в 1-й секции

в) мытье во 2-й секции в воде с температурой не ниже 40 *"С* с добавлением рабочего раствора дезинфицирующего средства

г) ополаскивание посуды горячей водой с температурой не ниже 65 "С в 3-ей секции

д) просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

1. Мытье стеклянной посуды и столовых приборов производится в двухсекционной ванне в следующем порядке:

а) мытье водой с температурой не ниже 40 "С с добавлением моющего средства в 1­й секции;

б) ополаскивание водой с температурой не ниже 65 "С во 2-й секции.

Вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком с последующим просушиванием.

1. подносы промываются горячей водой с добавлением моющего

средства, ополаскиваются и протираются насухо.

Утверждаю:

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

\_\_\_\_А.И.Магомедов

Приказ №105 от 22.08.2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ

Инструкция по режиму мытья кухонной посуды ручным способом

1 Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

а) освобождение от остатков пищи; пригоревшую кашу следует отмочить теплой водой с добавлением кальцинированной соды;

б) мытье травяными щетками или мочалками в воде с температурой

не ниже +40 °С с добавлением моющего средства в 1-й секции;

в) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже +65 "С во 2-й секции.

г) просушивание и опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

1. Оборудование и инвентарь после работы необходимо разобрать, тщательно промыть и насухо вытереть.
2. Мелкий деревянный инвентарь (разделочные доски, лопатки, мешалки и пр. ) после мытья горячей водой (+50 °С) с добавлением моющего средства дополнительно обрабатываются горячей водой с температурой не ниже +65 "С, а затем просушиваются на стеллажах.
3. Щетки и мочалки для мытья посуды ежедневно тщательно промываются, применяя моющего средства, кипятятся в течение 10-15 минут, просушиваются и хранятся в специально выделенном месте.

Утверждаю:

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

\_\_\_\_А.И.Магомедов

Приказ №105 от 22.08.2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ**

**Инструкция по обработке ветоши в школьной столовой**

*Обработка ветоши для мытья посуды, столов* использованную ветошь отстирывают, кипятят в течение 15 минут с момента закипания, прополаскивают, просушивают и хранят в емкости “Чистая ветошь”.

*Обработка ветоши для уборки полов.*

Ветошь для уборки полов замачивают в ведре для Уборки полов в дезинфицирующем средстве в соответствии с инструкцией по использованию данного средства Затем прополаскивают и сушат на ведре.

Генеральная уборка проводится периодически с мытьем стекол, стен, дверей, оборудования и дезинфекцией.

Утверждаю:

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

\_\_\_\_А.И.Магомедов

Приказ №105 от 22.08.2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ**

Инструкция по режиму обработке холодильников

1. Холодильник моют мыльно-содовым раствором
2. Затем холодильник промывают чистой водой и проветривают в течение 1 часа 30минут.

**ИНСТРУКЦИЯ**

Инструкция по соблюдению правил личной гигиены для персонала столовой

1. Приходить на работу в чистой одежде и обуви;
2. Оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в специально отведенном шкафу;
3. Коротко стричь ногти;
4. Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую одежду, подбирать волосы;
5. При посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведённом месте, после посещения тщательно мыть руки с мылом, желательно дезинфицирующим, и только потом одеть спецодежду.
6. При появлениях признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать директору школы и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
7. Сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.
8. Запрещается: при приготовлении пищи носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком, застёгивать спецодежду булавками, курить на рабочем месте.
9. Ежедневно перед началом работы директор школы , проводит осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний у повара. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, порезами, ожогами, ссадинами, а также острыми респираторными заболеваниями к работе не допускаются. Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы.
10. При необходимости, аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи, куда входят дезинфицирующие средства: настойка йода или бриллиантовой зелени, перевязочный материал, анальгетики, сердечные средства, находится у администрации.

Утверждаю:

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

\_\_\_\_А.И.Магомедов

Приказ №105 от 22.08.2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ**

**Инструкция по режиму витаминизации в школьной столовой**

1. С-витаминизация третьих блюд проводиться ежедневно. Аскорбиновая кислота вводится из расчета для детей:, от 3 до 12 лет - 50 мг, от 12 до 14 лет - 70 мг, в среднем 50-60 мг.

Витаминизация готовых блюд проводится непосредственно перед их раздачей и регистрируется в специальном журнале

1. С целью обеспечения детей витамином С проводится витаминизация напитков аскорбиновой кислотой из расчета 35% средней суточной потребности. Содержание аскорбиновой кислоты в одной порции витаминизированного блюда должно составлять:
* для школьников 6 - 10 лет - 20 мг,
* для подростков 11 - 17 лет - 25 мг.
1. Витамин вводится в компот после его охлаждения до температуры

12 - 15 град. С (перед реализацией), а в кисели при охлаждении до 30 - 35 град. С, после чего кисель тщательно перемешивается и охлаждается до температуры реализации.

1. Витаминизацию проводят и регистрируют в журнале витаминизации
2. Витаминизированные блюда не подогреваются.

Утверждаю:

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

\_\_\_\_А.И.Магомедов

Приказ №105 от 22.08.2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ**

**по санитарной обработке яиц в школьной столовой**

1. Яйца принимаются в школьную столовую от поставщика в соответствии с санитарными требованиями к поставке данной продукции
2. Яйца тщательно очищаются от возможных видимых загрязнений
3. Яйца укладываются в специальную посуду для яиц и промываются первый раз в теплой кипяченой воде
4. Второй раз яйца промываются дезинфицирующим раствором, который приготовлен с соответствии с инструкцией по его использованию
5. Третий раз яйца промывают холодной проточной водой
6. Чистые яйца выкладывают с специальную посуду для яиц

Утверждаю:

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

\_\_\_\_А.И.Магомедов

Приказ №105 от 22.08.2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ**

Инструкция по УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид продукта | Относительная влажность воздуха | Температура | Особые отметки |
| 1. Рыба

Охлаждённая (от t -1 до 5 0С)Мороженая (-60С -80С)СолёнаяКонсервы1. Консервы мясные
 | 75-90%95%85-90%75% | 0-2-12-25-5-60-5-80 до -80-5 | Треска до 10-12 суток1. 12 месяц 14 суток
2. 3 суток

1-6 месяцев 30 суток |
| 3. Сливочное масло |  | 2-4 |  |
| 4. Маргарин |  | 4-1015-180-4<0 | 30 дней15 дней60 дней75 дней |
| 5. Растительное масло |  | -10-18 | Длительно до 1 года |
| 6. Кисломолочные продукты* сметана
* творог
* кефир
 |  | Не >8 | Не >72 часовНе > 36 часов 24 часа |
| 7. Сыры | 85-87% | 2 до -5 |  |
| 8. Мясо:* говядина
* баранина
* свинина
 | 95-98% | -18-21 | 10-12 месяцев 8-10 месяцев ~ 15 месяцев Для уменьшения усушки в холодильной камере покрыть синтет. Плёнкой |
| 9. Мороженая птица* гусь, утка
* кура, цыплята
 | 85-90% | -9-12 -12-15 -8 -8-10 -10-12-12-15 | 5 месяцев1. месяцев

3 месяца5 месяцев1. месяцев

10 месяцев |
| 10. Котлеты куриные |  | -20-25 | 30 дней |

Утверждаю:

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

\_\_\_\_А.И.Магомедов

Приказ №105 от 22.08.2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ**

**Инструкция по суточным пробам и хранению скоропортящейся продукции в
школьной столовой**

1. Ежедневно должна оставляться суточная проба готовой продукции . Пробу следует отбирать в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбираются в отдельную посуду) и хранить в холодильник при температуре от +2 С до +6 С.
2. При хранении скоропортящихся продуктов следует соблюдать требования действующих санитарных правил и норм "Условия, срок хранения особо скоропортящихся продуктов" СанПиН 42-123-4117-86 Скоропортящиеся продукты должны иметь удостоверение о качестве (сертификат) с указанием даты и часа выработки продукции на предприятии и даты конечного срока реализации.
3. В питании должно использоваться мясо, прошедшее ветеринарный контроль.

Утверждаю:

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

\_\_\_\_А.И.Магомедов

Приказ №105 от 22.08.2022 г.

Инструкция по приемке полуфабрикатов и продуктов питания от производителя в
школьную столовую

ри приемке полуфабрикатов и продуктов питания от производителя в школьную столовую необходимо проверить качество товаров, цельность упаковки, соответствие ее требованиям и принять следующую документацию:

1. Сертификат соответствия

Утверждаю:

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

\_\_\_\_А.И.Магомедов

Приказ №105 от 22.08.2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ**

**по санитарной обработке яиц в школьной столовой**

1. Яйца принимаются в школьную столовую от поставщика в соответствии с санитарными требованиями к поставке данной продукции
2. Яйца тщательно очищаются от возможных видимых загрязнений
3. Яйца укладываются в специальную посуду для яиц и промываются первый раз в теплой кипяченой воде
4. Второй раз яйца промываются дезинфицирующим раствором, который приготовлен с соответствии с инструкцией по его использованию
5. Третий раз яйца промывают холодной проточной водой
6. Чистые яйца выкладывают с специальную посуду для яиц