

Утверждаю
Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

А.И.Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023

ИНСТРУКЦИЯ № 4

по правилам безопасности для учащихся в обеденном зале

I. Общие требования безопасности

1. Соблюдение данной инструкции обязательно для всех учащихся во время приёма пищи.
2. Спокойно, не торопясь, соблюдая дисциплину и порядок, входить и выходить из помещения.
3. Не вносить в обеденный зал сумки и портфели.
4. Не входить в пищеблок (на кухню).
5. Бережно относиться к мебели и посуде.
6. Не включать и не выключать электроосвещение.
7. Не открывать самостоятельно форточки, окна.
8. Травмоопасность в обеденном зале:
 - при включении и выключении электроосвещения (поражение электротоком)
 - при переноске посуды с горячей пищей, чаем и т.п. (термические ожоги)
 - порезы в случае разбившейся стеклянной и другой посуды

II. Требования безопасности перед приёмом пищи

1. Вымыть руки перед обедом.
2. Входить в обеденный зал, соблюдая дисциплину и график приёма пищи
3. При получении обеда соблюдать порядок, пропустить младших.
4. Занять своё место за обеденным столом.

III. Требования безопасности во время приёма пищи

1. Соблюдать правила культуры поведения за обеденным столом.
2. Не мешать приёму пищи товарищей.
3. Не разговаривать во время обеда, не толкать соседей.
4. Осторожно, не торопясь, принимать горячую пищу.
5. Пустую посуду складывать возле себя слева, не допуская её падения.

IV. Требования безопасности в аварийных ситуациях

1. В случае возникновения аварийных ситуаций (пожара, резкого постороннего запаха),
покинуть обеденный зал по указанию дежурного учителя, повара.
2. При травматизме сообщить дежурному учителю, учителю для оказания помощи.
3. В случае резкого ухудшения самочувствия сообщить об этом дежурному учителю или учителю.

V. Требования безопасности по окончании приёма пищи

1. Убрать своё место за обеденным столом (посуду сдать в мойку).
2. Вымыть тщательно руки.
3. Выходить из обеденного зала спокойно, не толкаясь, соблюдая дисциплину и порядок.

Утверждаю:

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

А.И.Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023 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 холодильнике 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 № 68 от 22.08.2023 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 № 68 от 22.08.2023 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 °С) Мороженая (-6°С -8°С)	75-90% 95%	0-2 -12-25 -5-6	Треска до 10-12 суток 1- 12 месяц 14 суток
Солёная Консервы	85-90% 75%	0 -5-8 0 до -8	2-3 суток
2. Консервы мясные		0-5	1-6 месяцев 30 суток
3. Сливочное масло		2-4	
4. Маргарин		4-10 15-18 0-4 <0	30 дней 15 дней 60 дней 75 дней
5. Растительное масло		-10-18	Длительно до 1 года
6. Кисломолочные продукты - сметана - творог - кефир		Не >8	Не >72 часов Не > 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 месяцев 7 месяцев 3 месяца 5 месяцев 8 месяцев 10 месяцев
10. Котлеты куриные		-20-25	30 дней

Утверждаю:

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

А.И.Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023 г.

ИНСТРУКЦИЯ

Инструкция по режиму витаминизации в школьной столовой

1. С-витаминизация третьих блюд проводится 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

2. 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.

3. 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.

3. Витаминизацию проводят и регистрируют в журнале витаминизации
4. Витаминизированные блюда не подогреваются.

Утверждаю:

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

А.И.Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023 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 № 68 от 22.08.2023 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 № 68 от 22.08.2023 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 30 минут.

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.



Директор
МКОУ «Рахатинская СОШ»
А.И. Магомедов
Приказ № 68 от 22.08.2023 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°C, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220 - 280°C, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше $\pm 4^{\circ}\text{C}$;
 - 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 № 68 от 22.08.2023 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.

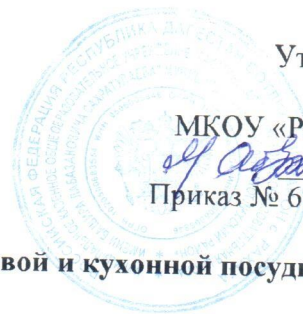
Ознакомлены:

Утверждаю:

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

А.И.Магомедов
Приказ № 68 от 22.08.2023 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°C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем первой секции ванны;
 - ополаскивание посуды горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
 - просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.
2. В конце рабочего дня производится дезинфекция всей посуды и приборов в соответствии с инструкциями по их применению.
3. Мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах производится в следующем порядке:
 - механическая очистка от остатков пищи;
 - мытье щетками в воде с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств;
 - ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C;
 - просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.
4. Столовые приборы при обработке ручным способом подвергаются мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых шкафах в течение 10 мин.
5. 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.
6. Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C 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 №68 от 22.08.2023 г.

ИНСТРУКЦИЯ

Инструкция по режиму мытья столовой посуды ручным способом

- 1 Мытье столовой посуды производится 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.
- 2 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.
3. подносы промываются горячей водой с добавлением моющего средства, ополаскиваются и протираются насухо

Ознакомлены

Утверждаю: 1

Утверждаю
Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»
 А.И.Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023 г.

ПРАВИЛА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ШКОЛЬНИКА

1. Умывайтесь утром и вечером, используйте средства личной гигиены.
2. Чистите зубы не менее 3 минут. Ваша зубная щетка не должна быть слишком мягкой.
3. Всегда мойте руки перед едой, после прогулки и туалета.
4. Имейте всегда чистый носовой платок или одноразовые салфетки.
5. Для еды пользуйтесь только своей посудой, не берите грязных тарелок, ложек, чашек.
6. Для питья воды используйте одноразовые стаканчики. Не оставляйте использованные стаканчики, выбрасывайте их в мусорное ведро.
7. Следите за чистотой своей одежды, обуви.
8. Не ходите в одной и той же обуви на улице, в школе и дома. Дома носите мягкую домашнюю обувь, для спортивных занятий используйте спортивную обувь. Для занятий в компьютерном классе используйте одноразовые бахилы.
9. Помогайте учителю и дежурным в поддержании порядка в классе, помогайте родным в домашней уборке.
10. Соблюдайте режим дня!

ПРАВИЛА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ШКОЛЬНИКА

1. Умывайтесь утром и вечером, используйте средства личной гигиены.
2. Чистите зубы не менее 3 минут. Ваша зубная щетка не должна быть слишком мягкой.
3. Всегда мойте руки перед едой, после прогулки и туалета.
4. Имейте всегда чистый носовой платок или одноразовые салфетки.
5. Для еды пользуйтесь только своей посудой, не берите грязных тарелок, ложек, чашек.
6. Для питья воды используйте одноразовые стаканчики. Не оставляйте использованные стаканчики, выбрасывайте их в мусорное ведро.
7. Следите за чистотой своей одежды, обуви.
8. Не ходите в одной и той же обуви на улице, в школе и дома. Дома носите мягкую домашнюю обувь, для спортивных занятий используйте спортивную обувь. Для занятий в компьютерном классе используйте одноразовые бахилы.
9. Помогайте учителю и дежурным в поддержании порядка в классе, помогайте родным в домашней уборке.
10. Соблюдайте режим дня!

ПРАВИЛА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ШКОЛЬНИКА

1. Умывайтесь утром и вечером, используйте средства личной гигиены.
2. Чистите зубы не менее 3 минут. Ваша зубная щетка не должна быть слишком мягкой.
3. Всегда мойте руки перед едой, после прогулки и туалета.
4. Имейте всегда чистый носовой платок или одноразовые салфетки.
5. Для еды пользуйтесь только своей посудой, не берите грязных тарелок, ложек, чашек.
6. Для питья воды используйте одноразовые стаканчики. Не оставляйте использованные стаканчики, выбрасывайте их в мусорное ведро.
7. Следите за чистотой своей одежды, обуви.
8. Не ходите в одной и той же обуви на улице, в школе и дома. Дома носите мягкую домашнюю обувь, для спортивных занятий используйте спортивную обувь. Для занятий в компьютерном классе используйте одноразовые бахилы.
9. Помогайте учителю и дежурным в поддержании порядка в классе, помогайте родным в домашней уборке.
10. Соблюдайте режим дня!



Утверждаю

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

А.И. Магомедов А.И. Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023 г.

Инструкция ПО ОБРАБОТКЕ РЫБЫ

Первичная обработка рыбы включает следующие процессы: оттаивание мороженой рыбы, освобождение ее от загрязнений и несъедобных частей, а также очистка от чешуи, отделение от рыбы частей, имеющих пониженную пищевую ценность (голова, плавники, хвост), потрошение; пластование или придание рыбе размеров и формы, соответствующих виду кулинарного изделия.

1 вариант Рыбу раскладывают на столе и прикрывают полиэтиленовой пленкой (чтобы уменьшить процесс испарения влаги).

2 вариант Рыбу заливают холодной водой 15-20 гр.С при соотношении массы рыбы и жидкости 1:2 мелкая рыба оттаивает через 1,5 - 2 часа, крупная - через 3 - 4 часа. Чтобы уменьшить потерю питательных веществ, воду подсаливают: на 1 кг рыбы берут 2-3 л и 10-15 г соли.

При оттаивании рыба теряет до 8% минеральных веществ. Для уменьшения этих потерь в воду, в которой оттаивает рыба, добавляют поваренную соль (3 ст.л. на 1 л воды). Целую потрошеную рыбу выдерживают 15-20 минут, а филе и отдельные куски - 7-10 минут. Сама по себе соленая вода благотворно воздействует на морскую рыбу - ее мясо становится светлым и более сочным. При оттаивании на воздухе филе рыбы теряет от 4 до 7% сока.

Мороженое филе вообще лучше всего оттаивать без воды, при комнатной температуре.

Если рыба предназначена для рыбных котлет или кнелей то со снятого филе снимают кожу, но тогда чешую соскабливать не нужно. Держа левой рукой за хвостовую часть рыбы и взяв нож в правую руку, начинают подрезать филе, отделяя его от кожи и плотно придавливая нож к столу. При этом следует соблюдать осторожность, чтобы не прорвать и не перерезать кожу, в противном случае трудно будет вновь подрезать ее. Затем кладут филе на стол реберными костями вверх. Ладонью левой руки поддерживают реберные кости, а правой рукой держат нож наискось, лезвием влево от себя. Срезают кости, оставляя на них как можно меньше мяса, так же поступают и с другим филе.

Утверждаю

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

А.И.Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023 г.

Первичный цех обработки овощей

Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

После первичной обработки овощи переносятся во вторичный цех обработки овощей для последующей обработки.

Утверждаю

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

А.И.Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023 г.



Инструкция по обработке овощей

Вторичный цех обработки овощей

Овощи сортируют, моют, и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в **3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли (1 кг. на 10 литров воды)** в течение **10 минут** с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Для обеззараживания овощей от яиц и личинок гельминтов рекомендуется применять **10% раствор поваренной соли (1 кг. на 10 л. воды)**. Овощи необходимо замачивать на **10 минут**.

Утверждаю

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

 А.И.Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023 г.

**Инструкция
ПО ОТБОРУ СУТОЧНЫХ ПРОБ
СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

8.1.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.



Утверждаю
Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»
А.И.Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023 г.

Инструкция по санитарной обработке производственных мест. Овощной цех

Разделочный инвентарь (доски, ножи, шинковки и др.), полки весов обрабатывают горячей водой с добавлением моющих средств, ошпаривают кипятком, просушивают на решетчатых полках и **стеллажах**.

Производственные столы, ванны, **стеллажи протирают по мере необходимости и после каждой смены производственного процесса**, а **по окончании работы промывают 0,015%** раствором «Хлормисепт-Р» (1 таблетка на 10 л) с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» (10 мл «Прогресс М30») на 10 л раствора, промывают горячей водой и вытирают чистой ветошью насухо.

Производственное **оборудование** (овощерезки, холодильники и др.) по окончании работы обрабатывают **моюще-дезинфицирующим** раствором. Приготовление раствора для обработки: **на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30»**. **Съемные детали оборудования после мытья ошпаривают кипятком**.

Пол моется ежедневно и по мере загрязнения водой в течение смены с добавлением 50 мл моющего средства **«Прогресс»** или 10 мл «Прогресс М30» на 10 л воды.

По **окончании рабочего дня** для обработки пола используют **моюще-дезинфицирующий** раствор (на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30»).



Утверждаю
 Директор
 МКОУ «Рахатинская СОШ»
 А.И.Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023 г

Инструкция по санитарной обработке производственных мест. Холодный цех

Разделочный инвентарь (доски, ножи, шинковки и др.), полки весов моют в моечной кухонной посуде горячей водой с добавлением моющих средств, ошпаривают кипятком, просушивают на решетчатых полках и стеллажах. Хранение деревянного разделочного инвентаря осуществляют непосредственно в цехе: доски - на ребре в кассетах или на специальных полках, ножи - на магнитных держателях.

Производственные столы, ванны, полы и др. поверхности по окончании работы промывают 0,015% раствором «Хлормисепт-Р» (1 таблетка на 10 л) с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» (10 мл «Прогресс М30») на 10 л раствора, промывают горячей водой и вытирают чистой ветошью насухо.

Производственное и холодильное оборудование по окончании работы обрабатывают моюще-дезинфицирующим раствором. Приготовление раствора: на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30». Съемные детали оборудования после мытья ошпаривают кипятком.

Пол в течение рабочей смены обрабатывается моющим раствором, для приготовления которого в 10 л горячей воды добавляют 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30».

По окончании рабочего дня для обработки пола используют моюще-дезинфицирующий раствор (на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30»).

Использованную в течение дня ветошь хранят в емкости «Ветошь грязная», а по окончании работ (смены) подвергают обработке:

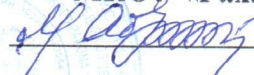
Объект обеззараживания	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
Ветошь для обработки поверхностей в помещениях	Обработка в растворе моющего средства*	Стирка ветоши в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением на 10 л воды 50 мл средства «Прогресс» или 10 мл средства «Прогресс М30»
	Дезинфекция	Замачивание ветоши в 0,015% растворе «Хлормисепт-Р» на 60 минут
	Ополаскивание и сушка	По окончании дезинфекции ветошь прополаскивают под проточной водой и сушат. Хранят в чистом виде в емкости «Ветошь чистая»
Ведро и швабры	Обработка в моющем растворе*	Швабры и ведра обрабатывают моющим раствором «Прогресс» (на 10 л воды 50 мл средства) или «Прогресс М30» (на 10 л воды 10 мл средства)
	Дезинфекция	Дезинфицируют 0,015% раствором «Хлормисепт-Р» двукратным протиранием с интервалом 15 минут (время обработки 60 минут)

* Этапы обработки в моющем средстве и дезинфекцию возможно совмещать путем добавления к рабочим растворам 0,5% моющего средства «Прогресс» (в количестве 50 мл на 10 л) либо 0,1% «Прогресс М30» (в количестве 10 мл на 10 л).

Утверждаю

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

 А.И.Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023 г



Инструкция по санитарной обработке санитарно-технического оборудования и инвентаря для его обработки

Уборочный инвентарь для санитарных узлов должен иметь сигнальную красную маркировку и храниться **отдельно** от остального уборочного инвентаря.

Санитарно-техническое **оборудование** (ванны, раковины, душевые поддоны, унитазы и др.) обрабатывают **раствором** одним из следующих средств:

- 0,06% «Хлормисепт-Р» (4 таблетки на 10 л воды) в течение 60 минут;
- 0,1% «Хлормисепт-Р» (7 таблеток на 10 л воды) в течение 30 минут.

При обработке в **растворы** дезинфицирующих средств добавляют 50 мл моющего средства «Прогресс» (10 мл «Прогресс М30») на 10 л раствора.

Санитарно-техническое **оборудование** двукратно обрабатывают раствором с помощью щетки или ерша, **по окончании дезинфекции промывают водой**. **Норма расхода раствора средства при однократной обработке поверхностей способом протирания составляет 100 мл/м² поверхности**. При обработке санитарно-технического оборудования способом орошения норма расхода **рабочего** раствора составляет 150-300 мл/м² поверхности на одну обработку.

Объект обеззараживания	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
------------------------	------------------------------	--------------------------

Объект обеззараживания	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
Щетки и ерши для обработки санитарно-технического оборудования	Обработка в моюще-дезинфицирующем растворе	Использованные щетки и ерши замачивают в 0,2% растворе «Хлормисепт-Р» (14 таблеток на 10 л воды) на 2 часа с добавлением на 10 л раствора 50 мл дезсредства «Прогресс» или 10 мл средства «Прогресс М30»
	Ополаскивание и сушка	По окончании дезинфекции щетки и ерши прополаскивают под проточной водой и сушат. Хранят в чистом виде в специально отведенном месте
Ведро и швабры для обработки санитарных узлов	Обработка в моющем растворе	Швабры и ведра обрабатывают моющим раствором «Прогресс» (на 10 л воды 50 мл средства) или «Прогресс М30» (на 10 л воды 10 мл средства)
	Дезинфекция*	Дезинфицируют 0,2% раствором «Хлормисепт-Р» двукратным протиранием с интервалом 15 минут (время обработки 2 часа)

* Этапы обработки в моющем средстве и дезинфекцию возможно совмещать путем добавления к рабочим растворам 0,5% моющего средства «Прогресс» (в количестве 50 мл на 10 л) или 0,1% «Прогресс М30» (в количестве 10 мл на 10 л).



Утверждаю

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

А.И. Магомедов А.И. Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023 г.

Инструкция по хранению хлеба и санитарной обработке мест хранения

Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах.

Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно.

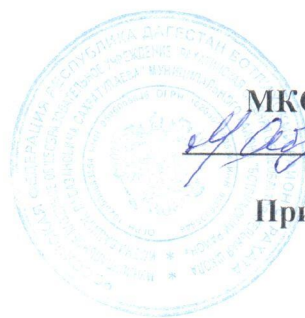
Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции.

При уборке шкафов крошки следует сметать с полок ежедневно специальными щетками и **не реже 1 раза** в неделю **тщательно протирать полки с использованием 1% раствора уксусной кислоты.**

Приготовление 1% раствора уксусной кислоты:

- 1 часть 70% уксусной **кислоты** развести в 60 частях воды. Например, 15 мл уксусной кислоты на 900 мл **воды**;
- 1 часть 9% уксуса развести в 9 частях воды.

Например, 100 мл уксуса на 900 мл воды.



Утверждаю

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

А.И.Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023 г.

Инструкция по транспортировке, приему и хранению сырья и пищевых продуктов

1. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт.
2. Кузов автотранспорта изнутри обивается материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуется стеллажами.
3. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
4. Скоропортящиеся и **особо** скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать емкостям имеющегося в организации холодильного оборудования.



Инструкция по обработке яиц

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

Надеть прорезиненный фартук и резиновые перчатки!

1 ВАННА	ЗАМАЧИВАНИЕ С ПОЛНЫМ ПОГРУЖЕНИЕМ В 2% РАСТВОР СОДЫ, t ВОДЫ 28+- 2С ВРЕМЯ-10 МИНУТ, СЛИТЬ ВОДУ ОПОЛОСНУТЬ ПРОТОЧНОЙ ВОДОЙ
2 ВАННА	ЗАМАЧИВАНИЕ С ПОЛНЫМ ПОГРУЖЕНИЕМ В ДЕЗ.РАСТВОРЕ СОГЛАСНО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЕ НА ДЕЗРАСТВОРЫ
3 ВАННА	ОПОЛАСКИВАНИЕ ПРОТОЧНОЙ ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ С ПОМОЩЬЮ ШЛАНГА НЕ МЕНЕЕ 5 МИНУТ ПОСЛЕ РАСТВОРА "Ника - 2" - t ВОДЫ ДОЛЖНА БЫТЬ 40-45 С

выложить в чистую промаркированную посуду.



А.И.Магомедов А.И.Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023 г.

Инструкция ПО ОБРАБОТКЕ МЯСА Оттаивание мяса

Оттаивать мясо надо медленно целыми тушами, полутушами или крупными частями. При медленном оттаивании мяса мясной сок, образующийся при таянии кристаллов льда, успевает впитаться в мышечные волокна. В результате этого мясо почти полностью восстанавливает свои свойства. Мороженое мясо, оттаявшее при температуре 3-8°C в течение 1-3 суток, в зависимости от вида и величины кусков, почти не отличается от мяса охлажденного.

К быстрому оттаиванию мяса следует прибегать только в крайнем случае, при отсутствии необходимых условий для его медленного оттаивания или в том случае, если мясо нужно немедленно реализовать. Быстрое оттаивание мяса проводят в мясном цехе при температуре 18-20°C. Мясо укладывают в ванны, на столы и оставляют на 1024 часа, в зависимости от величины кусков. Выделяющийся мясной сок собирают в специальную посуду. При быстром оттаивании мяса мышечные волокна не успевают полностью впитать выделившийся мясной сок. Вследствие этого часть питательных веществ теряется и мясо не восстанавливает своих первоначальных свойств. После тепловой обработки такое мясо получается менее сочным и вкусным, чем мясо медленно оттаянное.

Обмывание и обсушивание мяса

Обмывают мясо в ваннах. Говядину промывают в ваннах отдельными частями в проточной воде. Температура воды должна быть не выше 25°C. Неотмывшиеся места и клейма необходимо срезать. Для обсушивания мясо укладывают в заготовочном цехе на решетки, расположенные над моечными ваннами.

Утверждаю

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

 А.И.Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023 г.



Инструкция по приготовлению и использованию рабочих растворов дезинфицирующего средства «Хлормисепт-Р»

Дезинфицирующее средство «Хлормисепт-Р» следует хранить в герметично закрытой упаковке предприятия-изготовителя в шкафу, расположенном на расстоянии не менее 1 м от нагревательных приборов, в сухом и вентилируемом помещении.

Рабочие растворы средства «Хлормисепт-Р» готовят в пластмассовых либо эмалированных емкостях при растворении таблеток путем легкого помешивания.

Объект обеззараживания	Концентрация раствора, %	Кол-во таблеток на 10 л воды	Время обеззараживания,	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях, оборудование (технологическое и холодильное), автотранспорт для перевозки продуктов	0,015	1	60	Протирание, орошение
Предметы для мытья посуды	0,1	7	120	Погружение
Санитарно-техническое оборудование	0,06 0,1	4 7	60 30	Двукратное протирание, двукратное орошение с интервалом 15 мин

Объект обеззараживания	Концентрация раствора, %	Кол-во таблеток на 10 л воды	Время обеззараживания, мин	Способ обеззараживания
Уборочный инвентарь для обработки санитарнотехнического оборудования: ветошь, квачи, ведра, швабры	0,2	14	120	Замачивание, двукратное протирание
Уборочный инвентарь для обработки помещений: ветошь, ведра, швабры	0,015	1	60	Замачивание
Мусорные бачки и ведра	0,06	4	60	Двукратное протирание, двукратное орошение с интервалом 15 мин

Для сочетания процесса дезинфекции и мытья к дезинфицирующим растворам можно добавлять моющее средство «Прогресс» из расчета 5 мл на 1 л дезраствора для приготовления 0,5-процентного раствора моющего средства (при использовании «Прогресс М30» на 1 л дезраствора добавляют 1 мл моющего средства).

Кратность приготовления рабочих растворов зависит от площади обрабатываемой поверхности. Рекомендуется готовить рабочий раствор на каждую смену, а при отсутствии условий для хранения растворов - готовить перед проведением обработки.

Срок годности рабочих растворов средства - 8 суток при соблюдении условий хранения. Хранить растворы следует в темных, сухих, вентилируемых помещениях, в плотно закрытых пластмассовых емкостях, на расстоянии не менее 1 м от нагревательных приборов.

Утверждаю

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

А.И. Магомедов
А.И. Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023 г.



Инструкция по использованию рабочих растворов дезинфицирующего средства

Дезинфицирующее средство «Хлормисепт-Р» следует хранить в герметично закрытой упаковке предприятия-изготовителя в шкафу, расположенном на расстоянии не менее 1 м от нагревательных приборов, в сухом и вентилируемом помещении. Рабочие растворы средства «Хлормисепт-Р» готовят в пластмассовых либо эмалированных емкостях при растворении таблеток путем легкого помешивания.

Объект обеззараживания	Концентрация раствора, %	Кол-во таблеток на 10 л воды	Время обеззараживания, мин	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях, оборудование (технологическое и холодильное), автотранспорт для перевозки продуктов	0,015	1	60	Протирание, орошение
Предметы для мытья посуды	0,1	7	120	Погружение
Санитарно-техническое оборудование	0,06 0,1	4 7	60 30	Двукратное протирание, двукратное орошение с интервалом 15 мин

Объект обеззараживания	Концентрация раствора, %	Кол-во таблеток на 10 л воды	Время обеззараживания, мин	Способ обеззараживания
Уборочный инвентарь для обработки санитарно-технического оборудования: ветошь, квачи, ведра, швабры	0,2	14	120	Замачивание, двукратное протирание
Уборочный инвентарь для обработки помещений: ветошь, ведра, швабры	0,015	1	60	Замачивание
Мусорные бачки и ведра	0,06	4	60	Двукратное протирание, двукратное орошение с интервалом 15 мин

Для сочетания процесса дезинфекции и мытья к дезинфицирующим растворам можно добавлять моющее средство «Прогресс» из расчета 5 мл на 1 л дезраствора для приготовления 0,5-процентного раствора моющего средства (при использовании «Прогресс М30» на 1 л дезраствора добавляют 1 мл моющего средства).

Кратность приготовления рабочих растворов зависит от площади обрабатываемой поверхности. Рекомендуется готовить рабочий раствор на каждую смену, а при отсутствии условий для хранения растворов — готовить перед проведением обработки.

Срок годности рабочих растворов средства — 8 суток при соблюдении условий хранения. Хранить растворы следует в темных, сухих, вентилируемых помещениях, в плотно закрытых пластмассовых емкостях, на расстоянии не менее 1 м от нагревательных приборов.

Утверждаю

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

А.И.Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023 г.



Инструкция по обработке зелени, сырых овощей и фруктов

Первичная обработка **овощей** и фруктов проводится в овощном цехе (цехе первичной обработки овощей).

Первичная обработка **овощей** (корнеплодов) включает сортировку, мытье и очистку.

Очищенные овощи **повторно** промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут с использованием **дуршлагов**, сеток.

При обработке **белокочанной** капусты удаляют 3-4 наружных листа.

При первичной обработке **фруктов** происходит сортировка, удаление наклеек, мытье.

Вторичная обработка **фруктов**, а также овощей, предназначенных для приготовления салатов, холодных закусок, после промывания в условиях овощного цеха проводится в производственных ваннах **холодного** или при его отсутствии - горячего цеха.

Сырые овощи и зелень, **предназначенные** для приготовления холодных закусок и салатов, без **последующей** термической обработки выдерживают в 10% растворе поваренной соли (100 г **соли** на 1 л воды) в течение 10 минут с последующим ополаскиванием **проточной** водой. Обработка в солевом растворе осуществляется в условиях холодного, при его отсутствии - горячего цеха.



Утверждаю
Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»
А.И.Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023 г.

Инструкция по обработке посуды для отбора суточных проб

Обработка банок для отбора суточных проб осуществляется в моечных ваннах для кухонной посуды.

Этапы обработки:

1. Механическое удаление остатков пищи.
2. Обработка моющим средством:
 - в первой секции ванны моется щетками в 0,5% растворе моющего средства «Прогресс» (50 мл на 10 л воды) или 0,1% растворе моющего средства «Прогресс М30» (10 мл на 10 л воды) при температуре не ниже 45 °С;
 - во второй секции ванны ополаскивается горячей проточной водой (при температуре не ниже 65 °С) с помощью шланга с душевой насадкой;
3. Обеззараживание одним из следующих способов:
 - кипячение в течение 15 минут при полном погружении;
 - прокаливание в духовом шкафу при температуре 120 °С в течение 45 минут;
 - обработка в пароконвектомате (режим - пар) при температуре 110 °С в течение 20 минут. При обработке банок для отбора суточных проб в пароконвектомате необходимо использовать перфорированные емкости в целях равномерного проникновения пара.

ВАЖНО! Количество одномоментно обеззараженной посуды должно соответствовать количеству отбираемых суточных проб на каждый прием пищи.



Утверждаю
Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»
А.И.Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023 г.

Инструкция по применению и обработке термощупа

1. **Перед началом** работы **освободить** термощуп из футляра и **проверить его исправность** (на дисплее при включении **должны** высвечиваться цифровые показатели, °С).
2. Непосредственно перед измерением температуры продукта металлический зонд термощупа погрузить в **кипящую** воду на 3-5 секунд для обработки.
3. **Термощуп необходимо остудить** на воздухе до высвечивания на дисплее **показателей** комнатной температуры.
4. Для проведения **измерений** металлический зонд термощупа поместить в продукт на 2/3 длины зонда и **удерживать** в толще продукта до достижения постоянных значений.
5. После измерения **температуры** продукта извлечь термощуп и выключить.
6. После использования **металлический** зонд термощупа и футляр для хранения термощупа обработать с **использованием** моющего средства при температуре не ниже 45 °С, провести ополаскивание **проточной** водой при температуре не ниже 65 °С.
7. Провести ошпаривание **зонда** термощупа кипятком.
8. Просушить и упаковать в футляр.



Утверждаю
Директор
МКОУ «Рахатинская СОШ»
А.И.Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023 г.
**Инструкция по обработке бактерицидных
ламп**

Обработка **бактерицидных** ламп проводится в каждую генеральную уборку в соответствии с графиком и по мере загрязнения*.

Порядок обработки:

Проверить отключение **установок** от электросетей.

Провести **очистку** от пыли **колб бактерицидных**

ламп, а также используемых экранов. Колбы ламп протирают **белворсовой** тканью без воды (моющих и дезинфицирующих средств)**.

Обработать используемые **экраны** бактерицидных ламп:

№ п/п	И аименование этапа обработки	Описание этапа обработки экранов
1	Обработка экранов раствором моющего средства***	Поверхность экрана протереть ветошью, смоченной 0,5% раствором моющего жидкого универсального средства «Прогресс» (50 мл моющего средства на 10 л воды). Ветошь должна быть хорошо отжата для предотвращения попадания моющего средств на колбы ламп
2	Дезинфекция экранов	Поверхность экрана протереть ветошью, смоченной 0,015% раствором дезинфицирующего средства «Хлормисепт-Р» (1 таблетка на 10 л воды), время обработки 60 минут
3	Ополаскивание экранов	По окончании дезинфекции экран протереть ветошью, смоченной в воде, до устранения следов и запаха дезинфицирующего средства

№ п/п	И аименование этапа обработки	Описание этапа обработки экранов
4	Ополаскивание и сушка ветоши	По окончании дезинфекции ветошь прополаскивают под проточной водой и сушат
5	Хранение ветоши	Хранят обработанную и просушенную ветошь в емкости «Ветошь чистая»

* Дезинфицирующие лампы и элементы облучателей необходимо содержать в идеальной чистоте, поскольку даже незначительный слой пыли становится препятствием на пути потока излучения.

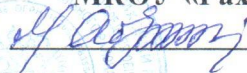
** Колбы бактерицидных ламп импульсного типа не нуждаются в дополнительной обработке салфетками в процессе их использования по назначению.

*** Этапы обработки в моющем средстве и дезинфекцию возможно совмещать путем добавления к рабочим растворам моющего средства в количестве 50 мл на 10 л.

Утверждаю

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

 А.И.Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023 г.



Инструкция по обработке столовой посуды и приборов в посудомоечной машине

Мытье столовой посуды с использованием посудомоечных машин различного типа осуществляется в **следующем** порядке:
Подготовка посуды к **обработке** в посудомоечной машине:

- очистить от остатков **пищи**;
- провести замачивание посуды в емкости (ванне) с 0,015-процентным раствором «Хлормисепт-Р» на **15 минут** (1 таблетка «Хлормисепт-Р» на 10 л воды).

Подготовка посудомоечной машины:

1. Проверить установку **стоков в режиме «закрыт»**, **установку поддонов и шторок** в правильном положении.
2. Проверить наличие **моющего средства** в емкостях.
При необходимости **заменить** емкости (канистры):
 - осторожно **отсоединить** трубку от пустой канистры;
 - снять пустую канистру;
 - установить новую **канистру** с закрытой крышкой;
 - снять крышку и **аккуратно** вставить трубку дозатора;
 - при попадании **моющего средства** на кожу промыть водой с мылом.
3. Включить **электропитание**, проверить исправность световых индикаторов.
4. Проконтролировать температуру воды с помощью датчиков на панели посудомоечной машины. По достижении температуры обработки при отсутствии автоматического запуска запустить программу.
5. Ополоснуть подготовленную посуду ополаскивающим душем (при наличии в конструкции посудомоечной машины).
6. Разместить тарелки в соответствии с размером и видом кассеты.
7. Чашки, миски и глубокую посуду следует складывать вверх дном в специально предназначенные плоские кассеты.
8. Столовые приборы следует размещать в вертикальных контейнерах, концом для еды вверх.
9. Разместить кассеты на транспортере для направления на обработку.

По завершении рабочего дня провести чистку посудомоечной машины:

1. Отключить посудомоечную машину от сети.
2. Слить воду, для чего открыть соответствующий клапан (пробку).
3. Снять поддоны для пищевых отходов и очистить в соответствующую емкость для отходов.
4. Снять фильтрующие плоскости, шторки, моющий рукав, промыть их водой. Прочистить засорившиеся элементы.
5. Создать доступ к внутренним поверхностям машины.
6. Промыть внутренние поверхности машины с применением моющего раствора. Тщательно ополоснуть водой.
7. Промыть внешние поверхности машины.
8. Установить на место поддоны для отходов, шторки и фильтрующие плоскости.
9. Не закрывать крышку для доступа воздуха и просушки машины.



Утверждаю

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

А.И. Магомедов А.И. Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023 г.

Инструкция по обработке столовой посуды ручным способом

Столовую посуду моют в **трехсекционной** ванне в следующем порядке:

- механическое **удаление** остатков пищи;
- в первой секции **ванны**: замачивают в течение 15 минут и моют щетками в моюще-дезинфицирующем **растворе**, при температуре +45 °С: 0,015-процентный раствор «Хлормисепт-Р» с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» на 10 л раствора либо 10 мл моющего средства «Прогресс М30» на 10 л раствора;
- мытье во второй **секции** ванны в воде, при температуре не ниже +45 °С, с добавлением 25 мл моющего средства «Прогресс» на 10 л воды (0,25-процентный раствор) либо 5 мл моющего средства «Прогресс М30» на 10 л воды (0,05процентный раствор);
- в третьей секции **ванны** ополаскивают посуду горячей проточной водой при температуре не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с **душевой** насадкой;
- просушивают посуду на решетчатых полках, стеллажах (на ребре).

Этапы обработки щеток и ветоши, используемых для мытья посуды

№ п/п	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
1	Очистка	Перед обработкой ветошь и ворс щетки тщательно очищают от остатков пищи

№ п/п	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
2	Обработка в растворе моюще-дезинфицирующего	Замачивание ветоши и щеток в рабочем 0,1процентном растворе «Хлормисепт-Р» при температуре не ниже 45 °С с добавлением на 10 л раствора 50 мл средства «Прогресс» или 10 мл средства
3	Ополаскивание и сушка	По окончании дезинфекции ветошь и щетки прополаскивают под проточной водой и сушат
4	Хранение	Хранят обработанные и просушенные щетки и ветошь в емкости «Ветошь чистая»

* Дезинфекцию можно осуществить методом кипячения в течение 15 минут с момента закипания воды. Щетки с наличием дефектов, плесени и видимых загрязнений, а также металлические мочалки, губчатый материал для обработки посуды не использовать!

Инструкция по обработке столовых приборов и чашек

Столовые приборы и чашки при обработке ручным способом подвергают обработке в следующем порядке:

- в первой секции ванны замачивают в течение 15 минут и моют щетками в моющедезинфицирующем растворе при температуре 45 °С: 0,015-процентный раствор «Хлормисепт-Р» с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» на 10 л раствора либо 10 мл моющего средства «Прогресс М30» на 10 л раствора;
- во второй секции ванны ополаскивают в проточной воде при температуре не ниже 65 °С;
- допускается проведение дезинфекции столовых приборов методом прокаливания в духовых шкафах при температуре 180 °С в течение 10 минут.

Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах ручками вверх.

Хранение столовых приборов россыпью на подносах НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно в конце дня обрабатываются с применением моюще-дезинфицирующего раствора в соответствии с вышеуказанным порядком.

Утверждаю
Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»


А.И.Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023 г.



Инструкция по проведению генеральной уборки

1. Порядок проведения генеральной уборки в каждом помещении осуществляется в соответствии с графиком проведения генеральной уборки. Используются промаркированные емкости для обработки нерабочих поверхностей (стены, вентиляционные системы, светильники, окна, двери, ножки столов и т. д.)
 2. Во всех помещениях генеральная уборка производится не реже 1 раза в неделю.
 3. Генеральная уборка проводится персоналом пищеблока. Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест - непосредственно самими сотрудниками. Для уборки туалетов выделяется персонал, не задействованный в технологических процессах основного производства.
 4. Для генеральной уборки используют следующие средства:
 - 0,015% раствор «Хлормисепт-Р» - дезинфицирующее средство;
 - 0,5% раствор «Прогресс» - моющее средство;
 - 1,5% раствор «Прогресс» или 0,3% «Прогресс М30» - моющее средство для обработки оборудования (для приготовления раствора: на 10 л воды - 150 мл моющего средства «Прогресс» или 30 мл «Прогресс М30»).
 5. Последовательность действий:
 - персоналу, задействованному при проведении генеральной уборки, необходимо надеть резиновый фартук, влагонепроницаемую обувь и средства индивидуальной защиты (очки, респиратор либо маску, перчатки);
 - из помещения удалить отходы;
 - отключить от сети холодильники, плиты и другие электроприборы;
 - помещение максимально освободить от мебели и оборудования или отодвинуть ее к центру помещения для обеспечения свободного доступа к стенам и полу за ними;
 - чистой ветошью, смоченной рабочим раствором, протереть внутренние и внешние поверхности шкафов, мебели и оборудования, начиная с верхних из расчета 100 мл раствора на 1 кв. м;
 - при обработке стен уделять особое внимание местам, прилегающим к выключателям, дверным ручкам, наличникам, кранам и ваннам;
 - окна и другие стеклянные поверхности помыть теплой водой с добавлением 50 мл на 10 л воды моющего средства «Прогресс» либо 10 мл «Прогресс М30»;
 - пространство за отопительными приборами и внутри них обработать ершами, смоченными дезинфицирующим раствором;
 - отключенные от сети электроприборы, плиты протереть ветошью, смоченной рабочим раствором;
 - в последнюю очередь обработать контейнеры для сбора отходов;
 - уборку завершить обеззараживанием полов моюще-дезинфицирующим раствором.
- Ветошь во время уборки меняют при появлении видимых загрязнений.
6. При проведении генеральной уборки выждать время обеззараживания в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующего средства.
 7. Переодеться во второй комплект чистой одежды, поменять резиновые перчатки, протереть обувь дезинфицирующим раствором и смыть дезраствор чистой ветошью, смоченной водопроводной водой, с производственных столов и оборудования; расставить мебель и оборудование по своим местам.
- После дезинфекции помещение проветривают до исчезновения запаха хлора!



Утверждаю

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

А.И.Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023 г.

Инструкция по санитарной обработке бачков и ведер для сбора пищевых отходов

Ежедневно в конце дня **бачки** и ведра после удаления отходов двукратно протирают либо орошают моюще-дезинфицирующим раствором 0,06% «Хлормисепт-Р»


с интервалом в 15 минут (экспозиция - 60 минут), затем ополаскивают горячей водой 40-50 °С и просушивают. **Обработка** осуществляется в специально выделенном месте.

Приготовление раствора для обработки: на 10 л воды добавляют 4 таблетки «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30».

Утверждаю

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

 А.И.Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023 г.



Инструкция по санитарной обработке производственных мест. Мясо-рыбный цех

Разделочный инвентарь (доски, ножи и др.), полки весов обрабатывают горячей водой с добавлением моющих средств, ошпаривают кипятком, просушивают на решетчатых полках и стеллажах.

Хранят разделочный инвентарь в непосредственной близости от места использования: доски - на ребре в кассетах или на специальных полках, ножи - на магнитных держателях.

Производственные столы, ванны, стеллажи протирают по мере необходимости и после каждой смены производственного процесса, а по окончании работы промывают 0,015% раствором «Хлормисепт-Р» (1 таблетка на 10 л) с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» (10 мл «Прогресс М30») на 10 л раствора, промывают горячей водой и вытирают чистой ветошью насухо. Производственное оборудование (мясорубки, холодильники и др.) по окончании работы обрабатывают моюще-дезинфицирующим раствором. Приготовление раствора для обработки: на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30». Съемные детали оборудования после мытья ошпаривают кипятком.

По окончании рабочего дня для обработки пола используют моюще-дезинфицирующий раствор (на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» либо 10 мл «Прогресс М30»).

Использованную в течение дня ветошь хранят в емкости «Ветошь грязная», а по окончании работ (смены) подвергают обработке:

Объект обеззараживания	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
Ветошь для обработки поверхностей в помещениях	Обработка в растворе моющего средства*	Стирка ветоши в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением на 10 л воды 50 мл средства «Прогресс» или 10 мл средства «Прогресс М30»
	Дезинфекция	Замачивание ветоши в 0,015% растворе «Хлормисепт-Р» на 60 минут
	Ополаскивание и сушка	По окончании дезинфекции ветошь прополаскивают под проточной водой и сушат. Хранят в чистом виде в емкости «Ветошь чистая»
Ведро и швабры	Обработка в моющем растворе*	Швабры и ведра обрабатывают 0,5% моющим раствором «Прогресс» (либо 0,1% «Прогресс М30») и 50 мл моющего средства «Прогресс»
	Дезинфекция	Дезинфицируют 0,015% раствором «Хлормисепт-Р» двукратным протиранием с интервалом 15 минут (время обработки 60 минут)

* Этапы обработки в моющем средстве и дезинфекцию возможно совмещать путем добавления к рабочим растворам моющего средства в количестве 50 мл на 10 л.



Утверждаю

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

А.И. Магомедов А.И. Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023 г.

Инструкция по санитарной обработке металлического инвентаря, оборудования и деталей оборудования

Металлический кухонный инвентарь (раздаточные ложки, половники) после использования моют в двухсекционной ванне в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- в первой секции ванны замачивают и моют щетками в воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» на 10 л воды (0,5% раствор «Прогресса») или с добавлением 10 мл «Прогресс М30» на 10 л воды (0,1% раствор);
- во второй секции ванны ополаскивают горячей проточной водой (не ниже 65 °С) с помощью шланга с душевой насадкой;
- прокалывают в духовых шкафах в течение 10 минут;
- хранят и просушивают на решетчатых полках, стеллажах.

Производственное оборудование (протирочные машины, мясорубки, овощерезки, холодильники и т. п.) подлежит санитарной обработке по мере загрязнения и по окончании работы. Обработка корпуса осуществляется с применением моющих и дезинфицирующих средств, экспозиция 60 минут. Приготовление раствора для обработки: на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30».

Съемные детали оборудования после использования разбирают, моют в двухсекционной ванне в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- в первой секции ванны замачивают и моют щетками при температуре не ниже 45 °С с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» на 10 л воды (0,5% раствор «Прогресса») или с добавлением 10 мл «Прогресс М30» на 10 л воды (0,1% раствор);
- во второй секции ванны ополаскивают горячей проточной водой (не ниже 65 °С) с помощью шланга с душевой насадкой;
- обдают кипятком;
- просушивают на решетчатых полках, стеллажах;
- хранение осуществляется на стеллажах в непосредственной близости от места использования.

Утверждаю

Директор

МКОУ «Рахатинская СОШ»

А.И.Магомедов

Приказ № 68 от 22.08.2023 г.

Инструкция по санитарной обработке производственных мест. Горячий цех

Поверхности **производственных** столов, ванны, стеллажи протирают по мере необходимости и после **каждой** смены производственного процесса, а по окончании работы промывают **0,015%** раствором «Хлормисепт-Р» (1 таблетка на 10 л) с добавлением 50 мл **моющего** средства «Прогресс» (10 мл «Прогресс М30») на 10 л раствора, промывают **горячей** водой и вытирают чистой ветошью насухо.

Производственное (**механическое** и тепловое) оборудование (плиты, духовки, **пароконвектоматы**, **протирочные машины**, **мясорубки**, **овощерезки**, **холодильники** и др.) по окончании работы обрабатывают моюще-дезинфицирующим раствором. Приготовление раствора для обработки: на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл **моющего** средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30». Съемные детали **оборудования** после мытья ошпаривают кипятком.

Пол в течение рабочей смены обрабатывается моющим раствором, для приготовления которого в 10 л горячей воды добавляют 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30».

По **окончании рабочего дня** для обработки пола используют моюще-дезинфицирующий раствор (на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30»).

Использованную в течение дня ветошь хранят в емкости «Ветошь грязная», а по окончании работ (смены) **подвергают** обработке:

Объект обеззараживания	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
Ветошь для обработки поверхностей в помещениях	Обработка в растворе моющего средства*	Стирка ветоши в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением на 10 л воды 50 мл средства «Прогресс» или 10 мл средства «Прогресс М30»
	Дезинфекция	Замачивание ветоши в 0,015% растворе «Хлормисепт-Р» на 60 минут
	Ополаскивание и сушка	По окончании дезинфекции ветошь прополаскивают под проточной водой и сушат. Хранят в чистом виде в емкости «Ветошь чистая»
Ведро и швабры	Обработка в моющем растворе*	Швабры и ведра обрабатывают моющим раствором «Прогресс» (на 10 л воды 50 мл средства) или «Прогресс М30» (на 10 л воды 10 мл средства)
	Дезинфекция	Дезинфицируют 0,015% раствором «Хлормисепт-Р» двукратным протиранием с интервалом 15 минут (время обработки 60 минут)

* Этапы обработки в моющем средстве и дезинфекцию возможно совмещать путем добавления к рабочим растворам 0,5% моющего средства «Прогресс» (в количестве 50 мл на 10 л) или 0,1% «Прогресс М30» (в количестве 10 мл на 10 л)