

Утверждаю:
Директор школы: (Русова Н.Н.)

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 подвергают 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.
- Ознакомлены:

Утверждаю:
Директор школы: (Русова Н.Н.)

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 (растопливаться 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 $4 \pm 2^\circ\text{C}$;
- 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:
(Русова Н.Н.)

Директор школы:

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 школы _____ / Русова Н.Н. /

ИНСТРУКЦИЯ

Инструкция по режиму мытья столовой посуды ручным способом

1 Мытье столовой посуды производится в трех секционной ванне в следующем порядке:

- удаление остатков пищи в специальный бачок для отходов;
- мытье в воде с температурой не ниже 40 °C с добавлением моющих средств в 1-й секции
- мытье во 2-й секции в воде с температурой не ниже 40 °C с добавлением рабочего раствора дезинфицирующего средства
- ополаскивание посуды горячей водой с температурой не ниже 65 °C в 3-ей секции
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

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

- мытье водой с температурой не ниже 40 °C с добавлением моющего средства в 1-й секции;
 - ополаскивание водой с температурой не ниже 65 °C 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.

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы _____ /_Русова Н.Н./.

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)мыть 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.

2. Оборудование и инвентарь после работы необходимо разобрать, тщательно промыть и насухо вытереть.

3 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.

4 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 школы _____ /_Русова Н.Н./.

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 школы _____ /_Русова Н.Н./.

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.

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы _____ /_Русова Н.Н./.

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, желательным 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 школы _____ /_Русова Н.Н./.

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 школы _____ / Русова Н.Н./
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) Мороженная (-6°С -8°С) Солёная Консервы 2. Консервы мясные	75-90% 95% 85-90% 75%	0-2 -12-25 -5-6 0 -5-8 0 до -8 0-5	Треска до 10-12 суток 1-12 месяцев 14 суток 2-3 суток 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 синтеп. Плёнкой
9. Мороженная 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 школы _____ /_Русова Н.Н./.

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 школы _____ /_Русова Н.Н./.

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

при 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
- 2.

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы _____ /_Русова Н.Н./.

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

