

УТВЕРЖДЕНО
Председатель ПК
Р.И.Арзамулова _____

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
Р.М.Маталова _____

Приказ № 73 от 30.08.2022г.



- Инструкция № 1
- Инструкция № 2
- Инструкция № 3
- Инструкция № 4
- Инструкция № 5
- Инструкция № 6
- Инструкция № 7
- Инструкция № 8
- Инструкция № 9
- Инструкция № 10
- Инструкция № 11

ИНСТРУКЦИЯ № 1

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 «Ника неодез» 50 мл средства на 10 л воды
- 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 1-й 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.

ИНСТРУКЦИЯ № 2

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)мытьё травяными щетками или мочалками в воде с температурой не ниже +40 °С с добавлением моющего средства 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.

ИНСТРУКЦИЯ № 3

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.

ИНСТРУКЦИЯ № 4

Инструкция по режиму обработке холодильников

1. Холодильник моют мыльно-содовым раствором

2. Затем холодильник обрабатывают раствором в соответствии с инструкцией по использованию данного средства

3. Затем холодильник промывают чистой водой и проветривают в течение 1 часа 30 минут.

ИНСТРУКЦИЯ № 5

Инструкция по режиму обработке столов для приема пищи

1. После приема пищи столы моют моющим средством,
 2. Периодически столы обрабатывают
-

ИНСТРУКЦИЯ № 6

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, желательнее 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 или мед.работник, 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 в комнате отдыха персонала

ИНСТРУКЦИЯ № 7

Инструкция по приеме продуктов питания в школьную столовую

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

1. Сертификат соответствия
2. Декларации
3. Накладные

ИНСТРУКЦИЯ № 8

Инструкция по УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Вид продукта	Относительная влажность воздуха	Температура	Особые отметки
1. Рыба Мороженая (-6 ⁰ С -8 ⁰ С)	95%	-12-25 -5-6 0	1-12 месяц 14 суток 2-3 суток
2. Сливочное масло		2-4 15-18 0-4 <0	15 дней 60 дней 75 дней
3. Растительное масло		-10-18	Длительно до 1 года
4. Кисломолочные продукты – сметана – творог – кефир		Не >8	Не >72 часов Не > 36 часов 24 часа
5. Мясо: говядина	95-98%	-18	10-12 месяцев
6. Мороженая птица – куры, цыплята	85-90%	-8-10	3 месяца
7. Котлеты		-20-25	30 дней

ИНСТРУКЦИЯ № 9

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.

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

ИНСТРУКЦИЯ № 10

Инструкция по суточным пробам и хранению скоропортящейся продукции в школьной столовой

1. Ежедневно должна оставаться 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.

ИНСТРУКЦИЯ № 11
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