Приложение 3
к приказу от 30.12.2020г. №328
Директор школы _____ Е.П.Егорова

Инструкция№1

по отбору суточной пробы на пищеблоке

1. Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда).
2. Суточная проба отбирается от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
3. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки в количестве не менее 100 гр.;
4. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды оставляют поштучно в объеме одной порции.
5. Забор пробы осуществляют стерильной (прокипяченной) ложкой в стерильную (прокипяченную) посуду,
6. Для взятия пробы супа его перемешивают черпаком в котле или кастрюле и стерильной (прокипяченной) ложкой помещают в стерильную (прокипяченную) посуду. В обеззараженные и промаркированные емкости.
7. Все блюда помещаются в обеззараженные и промаркированные емкости и сохраняются не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре
   +2…..+6С
8. Посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и даты.

<u>Подготовка тары для отбора суточных проб</u>:

1. Удалить содержимое
2. Вымыть с моющим средством («капля», «сорти»), t воды 40С
3. Ополоснуть проточной водой
4. Выдержать под паром в течение 20 минут, t 200С

Приложение 3
к приказу от 30.12.2020г. №328
Директор школы _____Е.П.Егорова

Инструкция №2
Организация питьевого режима

В соответствии с новыми СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и методическими рекомендациями к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях школы».

В целях лучшего соблюдения санитарных норм и правил:

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

Форма предоставления питьевой воды:

1. Кипятить воду надо не менее 5 минут.
2. До раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
3. Смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.
4. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.
5. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в журнале,

6.При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

6. Обязательно ведется журнал.

График смены кипяченой воды в течении дня
в МБОУ Ягубовской СОШ

Время	Смена воды	Ответственный
7час.50 мин.	Первый раз смена	Дежурный по графику
10 часов 50 мин.	Вторая смена воды	Дежурный по графику
13 часов 50 мин.	Третья смена	Дежурный по графику

Приложение 3
к приказу от 30.12.2020г. №328
Директор школы _____ Е.П.Егорова

Инструкция №3
Маркировка дезинфицирующих средств

В новых Правилах появилось требование к маркировке емкостей, в которой хранятся или разводятся растворы моющих и дезинфицирующих средств. Если средство не в таре производителя или отсутствует оригинальная заводская маркировка производителя, то на емкости со средством следует обязательно указывать его название, концентрацию, дату приготовления раствора, и его предельный срок годности.

Цитата из СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

«4.6. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.»

Приложение 3
к приказу от 30.12.2020г. №328
Директор школы Е.П.Егорова

Инструкция №4
Контроль температуры блюд на линии раздачи

В новом СанПиНе изменился пункт в отношении контроля температуры блюд на линии раздачи. Это касается преимущественно столовых.
Не то чтобы требование новое, но необходимо уделить особое внимание зоне раздачи блюд.
В старом СанПиНе была указана минимальная температура подачи блюд:

- горячие блюда (супы, соусы, напитки) не ниже 75 град. С,
- вторые блюда и гарниры — не ниже 65 град. С,
- холодные супы, напитки — не выше 14 град. С.

В новом СанПиНе конкретная температура не указана. Теперь температуру раздачи следует брать из технологических документов — это ТК или ТТК (п. 5.1, п.5.2);
А для контроля температуры блюд на линии раздачи должны **использоваться термометры.**

Цитата из СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

«5.1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

5.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам»

Приложение 3
к приказу от 30.12.2020г. №328
Директор школы _____ Е.П.Егорова

Инструкция №5

Правила мытья столовой посуды и приборов

В соответствии с новыми СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения разработаны правила мытья столовой посуды и приборов

1. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.
2. В моечной вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в каждой групповой ячейки.
3. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках (для моющего средства «Капля Сорти» 1 чайная ложка на 5 литров воды).
4. Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей ПРОТОЧНОЙ водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовую посуду хранят на сушилках.

5. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

Приложение 3
к приказу от 30.12.2020г. №328
Директор школы _____ Е.П.Егорова

Инструкция №6

Правила мытья кухонной посуды.

В соответствии с новыми СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» разработаны правила мытья кухонной посуды

1. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.
2. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.
3. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.
4. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.
5. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции -мытье щетками водой с температурой не ниже 40 С с добавлением моющих средств (для средства «Капля Сорти» 1 чайная ложка на 5 литров воды); во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.
6. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.
7. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Приложение 3
к приказу от 30.12.2020г. №328
Директор школы _____ Е.П.Егорова

Инструкция №7

Правила обработки ветоши

В соответствии с новыми СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» разработаны правила обработки ветоши

«Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций»

1 Рабочие столы на пищеблоке и столы после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.).

2.В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

3. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

4.Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

5. Для ветоши имеют 3 емкости:

-для грязной

-для чистой

-для кипячения

Приложение 3
к приказу от 30.12.2020г. №328
Директор школы _____ Е.П.Егорова

Инструкция №8

Правила обработки яиц

В соответствии с новыми СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» разработаны правила обработки яиц

1. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости.

2. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:
   I - обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
   II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
   III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

3. Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению (или в 2% растворе «Ника-2» в течение 30 мин. при t^0 40-45 ^{0} с последующим ополаскиванием проточной водой выкладыванием в чистую промаркированную посуду).

Приложение 3
к приказу от 30.12.2020г. №328
Директор школы _____ Е.П.Егорова

Инструкция №9

Правила обработки овощей

В соответствии с новыми СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» разработаны правила обработки овощей

1. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

2. 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 листы.

3. Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

5.Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

6. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

7, Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

8.Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

9. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 - 2 С.

10. 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 в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

11. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

12.Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4+/-2 С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

13.В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 -2 С.