

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

__Н.А.Ковчуг.

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 «доместос» 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 55 °С во 2-й секции.

Вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком с последующим просушиванием. Подносы промываются горячей водой с

добавлением моющего средства, ополаскиваются и протираются насухо.

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

_____Н.А.Ковчуг.

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) мытье травяными щетками или мочалками в воде с температурой не ниже +40 °С с добавлением моющего средства в 1-й секции;

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

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

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

___Н.А.Ковчуг.

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.

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

__Н.А.Ковчуг.

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.

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

_____ Н.А.Ковчуг.

ИНСТРУКЦИЯ № 4-а

Инструкция по режиму обработке столов для приема пищи

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

__Н.А.Ковчуг.

ИНСТРУКЦИЯ № 5

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 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.

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

_____Н.А.Ковчуг.

ИНСТРУКЦИЯ № 6

Инструкция по УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

--

--

Вид продукта

Относительная

 влажность воздуха

Температура

Особые отметки

1. Рыба

Охлаждённая (от t -1 до 5 C)

75-90%

0-2

Треска до 10-12 суток

Мороженая (-6⁰ C -8⁰ C)

95%

-12-25

1-12 месяц

-5-6

14 суток

0

2-3 суток

Солёная

85-90%

-5-8

Консервы

0 до -8

1-6 месяцев

2. Консервы мясные

75%

0-5

30 суток

3. Сливочное масло

2-4

4. Маргарин

4-10

30 дней

15-18

15 дней

0-4

60 дней

<0

75 дней

5. Растительное масло

-10-18

Длительно до 1 года

6. Кисломолочные продукты

Не >8

— сметана

Не >72 часов

— творог

Не > 36 часов

— кефир

24 часа

7. Сыры

85-87%

2 до -5

8. Мясо:

95-98%

-18

10-12 месяцев

— говядина

8-10 месяцев

– баранина

-21

□ 15 месяцев

– свинина

Для уменьшения усушки в холодильной камере покрыть синтет. Плёнкой

9. Мороженная птица

85-90%

– гусь, утка

-9-12

5 месяцев

-12-15

7 месяцев

— кура, цыплята

-8

3 месяца

-8-10

5 месяцев

-10-12

8 месяцев

-12-15

10 месяцев

10. Котлеты куриные

-20-25

30 дней

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

_____ Н.А.Ковчуг.

ИНСТРУКЦИЯ № 6

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.

Витаминизацию проводят и регистрируют в журнале витаминизации

Витаминизированные блюда не подогреваются.

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

_____ Н.А.Ковчуг.

ИНСТРУКЦИЯ № 8

Инструкция по суточным пробам и хранению скоропортящейся продукции в школьной столовой

1. Ежедневно должна оставляться суточная проба готовой продукции . Пробу следует отбирать в

стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбираются в отдельную посуду) и хранить в холодильник при температуре от +2 С до +6 С.

2. При хранении скоропортящихся продуктов следует соблюдать требования

действующих санитарных правил и норм "Условия, срок хранения особо скоропортящихся продуктов" СанПиН 42-123-4117-86

Скоропортящиеся продукты должны иметь удостоверение о качестве (сертификат) с указанием даты и часа выработки продукции на предприятии и даты конечного срока реализации.

3. В питании должно использоваться мясо, прошедшее ветеринарный контроль.

Стол, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллические из нержавеющей стали или дюралюминия.

Допускаются столы, покрытые оцинкованным железом (с закругленными углами), только для обработки сырого мяса и рыбы. Для разделки теста должны быть столы с деревянными гладко выструганными и плотно подогнанными, без щелей, крышками.

6.16. Для мытья кухонной посуды должны устанавливаться 2-гнездные моечные ванны типа: ВМ-1, ВМ-2, ВМ-1А, ВМ-2А. В месте присоединения ванны к канализации необходимо предусмотреть

воздушный разрыв.

Кухонную посуду необходимо мыть в горячей воде (45-50ёС) с добавлением разрешенных моющих средств, затем она ополаскивается водой температурой не ниже 65ёС и просушивается на решетчатых полках. Металлический инвентарь следует после мытья прокаливать в

духовом шкафу.

Мелкий деревянный инвентарь - разделочные доски, лопатки, мешалки и др. после мытья горячей водой (50ёС) с добавлением разрешенных моющих средств должны обрабатываться горячей водой не ниже 65ёС, а затем просушиваться на решетчатых металлических

стеллажах.

6.17. Для мытья столовой посуды должны быть установлены механические моющие машины; для мытья посуды ручным способом моечные ванны. Для мытья столовой посуды - трехгнездные ванны; в 3-м гнезде следует иметь специальные решетки и гибкий шланг с душевой насадкой для ополаскивания вымытой посуды.

Приборы - ложки, вилки необходимо мыть с добавлением разрешенных моющих средств с последующим ополаскиванием горячей проточной водой, имеющей температуру не ниже 65ёС. Обязательно прокаливать вымытые приборы в жарочных или духовых шкафах в

течение 2-3-х минут.

Чайную посуду необходимо мыть в отдельной двухгнездной мойке водой, имеющей температуру 50-60ёС, с добавлением в 1-е гнездо разрешенных моющих средств. Ополаскивание осуществлять в проточной воде.

6.18. Для сбора отходов в производственных цехах должны быть выделены специальные педальные бачки или металлические ведра с крышками, которые по окончании работ очищают и тщательно промывают 2% раствором кальцинированной соды, споласкивают горячей водой и

просушивают

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

_____Н.А.Ковчуг.

ИНСТРУКЦИЯ 9

Физиологические нормы суточной потребности детей

от 1 года до 17 лет в пищевых веществах и энергии (таблица 1 и рекомендуемые объемы отдельных блюд для детей разного возраста (таблица 2)

СанПиН 2.4.1201-03

Пищевые вещества	Возраст детей (лет)					
	1 - 3	4 - 6	6	7 - 10	11 - 13	14 - 17

|Белки (г) | 53 | 68 | 69 | 77 | 90/82 | 98/90 |

| в т.ч. животные| 37 | 44 | 45 | 46 | 54/49 | 59/54 |

|Жиры (г) | 53 | 68 | 67 | 79 | 92/84 | 100/90 |

|Углеводы | 212 | 272 | 285 | 335 | 390/355 | 425/360 |

|Мин.вещества

| кальций | 800 | 900 | 1000 | 1100 | 1200 | 1200 |

| фосфор | 800 | 1350 | 1500 | 1650 | 1800 | 1800 |

| магний | 150 | 200 | 250 | 250 | 300 | 300 |

| железо | 10 | 10 | 12 | 12 | 15/18 | 15/18 |

| цинк | 5 | 8 | 10 | 10 | 15/12 | 15/12 |

| йод | 0,06| 0,07| 0,08 | 0,10| 0,10| 0,13|

|Витамины: | | | | | |

С (мг)	45	50	60	60	70	70	
--------	----	----	----	----	----	----	--

А (мкг рет.							
-------------	--	--	--	--	--	--	--

экв)	450	500	500	700	1000/800	1000/800	
------	-----	-----	-----	-----	----------	----------	--

Е (мг ток.							
------------	--	--	--	--	--	--	--

экв)	5	7	10	10	12/10	15/12	
------	---	---	----	----	-------	-------	--

Д (мкг)	10	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	
---------	----	-----	-----	-----	-----	-----	--

В1 (мг)	0,8	0,9	1,0	1,2	1,4/1,3	1,5/1,3	
---------	-----	-----	-----	-----	---------	---------	--

В2 (мг)	0,9	1,0	1,2	1,4	1,7/1,5	1,8/1,5	
---------	-----	-----	-----	-----	---------	---------	--

В6 (мг)	0,9	1,3	1,3	1,6	1,8/1,6	2,0/1,6	
---------	-----	-----	-----	-----	---------	---------	--

Ниацин (мг)	10	11	13	15	18/17	20/17	
-------------	----	----	----	----	-------	-------	--

Фолац (мкг)	100	200	200	200	200	200	
-------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	--

В12	0,9	1,3	1,3	1,6	1,8/1,6	2,0/1,6	
-----	-----	-----	-----	-----	---------	---------	--

Энергетическая	1540	1970	2000	2350	2750/2500	3000/2600	
----------------	------	------	------	------	-----------	-----------	--

ценность (ккал)							
-----------------	--	--	--	--	--	--	--

Наименование блюд		возраст: школьники	
-------------------	--	--------------------	--

Завтрак			
---------	--	--	--

Каша (овощное блюдо)		200		300	
----------------------	--	-----	--	-----	--

Яичное, творожное, мяс-			
-------------------------	--	--	--

ное блюдо		80		100	
-----------	--	----	--	-----	--

Кофе		180 - 200		200	
------	--	-----------	--	-----	--

Обед			
------	--	--	--

Салат (закуска)		60		80 - 100	
-----------------	--	----	--	----------	--

Первое блюдо		200		300 - 400	
--------------	--	-----	--	-----------	--

Второе блюдо из рыбы,		
-----------------------	--	--

мяса	80	100 - 120
------	----	-----------

Гарнир	130 - 150	180 - 230
--------	-----------	-----------

Третье блюдо (компот,		
-----------------------	--	--

сок)	180 - 200	200
------	-----------	-----

Полдник		
---------	--	--

Кефир, молоко	200	200
---------------	-----	-----

Булочка, пирог	80	100
----------------	----	-----

Фрукты, ягоды	150	200
---------------	-----	-----

Ужин		
------	--	--

Овощное, творожное блю-		
-------------------------	--	--

до или каши		200		300	
-------------	--	-----	--	-----	--

Печень, рыба, сосиски		60		80 - 100	
-----------------------	--	----	--	----------	--

Молоко, чай		200		200	
-------------	--	-----	--	-----	--

Хлеб					
------	--	--	--	--	--

пшеничный		100		150	
-----------	--	-----	--	-----	--

ржаной		60		200	
--------	--	----	--	-----	--

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

_____Н.А.Ковчуг.

ИНСТРУКЦИЯ № 10

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:

Сертификат соответствия

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

_____ Н.А.Ковчуг.

ИНСТРУКЦИЯ № 11

по санитарной обработке яиц в школьной столовой

Яйца принимаются в школьную столовую от поставщика в соответствии с санитарными требованиями к поставке данной продукции

Яйца тщательно очищаются от возможных видимых загрязнений

Яйца укладываются в специальную посуду для яиц и промываются первый раз в теплой кипяченой воде

Второй раз яйца промываются дезинфицирующим раствором, который приготовлен в соответствии с инструкцией по его использованию

Третий раз яйца промывают холодной проточной водой

Чистые яйца выкладывают в специальную посуду для яиц