



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НОВОСАИТЛИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»  
ХАСАВИЮРТОВСКОГО РАЙОНА  
РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

368041, Хасавюртовский район село Новосаитли, ул Центральная 29

E-mail: sasitli\_sosh@mail.ru

ПРИКАЗ № 47

По МКОУ Новосаитлинская СОШ от « 28 » 08 2024 года

В целях организации питания учащихся МКОУ Новосаитлинская СОШ на период 2024-2025 учебного года,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание учащихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 в 1-4 классах и утвердить следующие инструкции и требования:

- Инструкция по мытью столовой посуды и обеденных столов
- Инструкцию по соблюдению санитарно-гигиенических требований по обработке ветоши
- Инструкция по режиму уборки в пищеблоке
- Инструкция по режиму мытья посуды и обработке инвентаря на пищеблоке
- Инструкция по измерению объема блюд
- Требования к персоналу пищеблока
- Памятку по снятию суточных норм
- Памятку по мытью посуды и разделочных досок и мелкого инвентаря

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



Хизриев О. Б.

Утверждаю  
директор МКОУ «Новосаитлинская СОШ»

Хизриев О.Б.  
Приказ № 47 от «20» 08 2024 г.



## **ИНСТРУКЦИЯ ПО РЕЖИМУ МЫТЬЯ ПОСУДЫ И ОБРАБОТКЕ ИНВЕНТАРЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ**

1. Варочные котлы освобождают от остатков пищи, моют щетками горячей водой (температура не ниже 40<sup>0</sup>С) с добавлением моющих средств («Прогресс» (50 мл. на 10 л. воды) или других предназначенных для этой цели средств), затем ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65<sup>0</sup>С). Просушивают котлы в перевернутом виде на решетчатых стеллажах.
2. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь моют в первой ванне с горячей водой (40<sup>0</sup>С) с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (65<sup>0</sup>С) во второй ванне, затем просушивают на решетчатых металлических стеллажах.
3. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу, мясорубки разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
4. Тару под пробу (банки) очищают от пищи и промывают, затем кипятят и просушивают.
5. Ветошь для мытья посуды хранят в двух промаркированных емкостях: с чистой и грязной ветошью. В конце рабочего дня грязную ветошь стирают, просушивают и убирают в чистую тару.

Утверждаю  
директор МКОУ «Новосафалинская СОШ»

Приказ № 47 от «28» 2024 г.



# ИНСТРУКЦИЯ

## ПО РЕЖИМУ УБОРКИ В ПИЩЕБЛОКЕ

1. Ежедневно в помещениях пищеблока производится:

- мытье полов;
- удаление пыли и паутины;
- протирание радиаторов;
- протирание подоконников.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

2. В конце каждого рабочего дня бочки и металлические ведра для сбора отходов и мусора очищаются, промываются 2%-ным раствором кальцинированной соды, ополаскиваются и просушиваются. Для мытья следует использовать отдельный трап с бортиком, обложенным плиткой, душевой поддон или моечную ванну (в комнате для уборочного инвентаря, в тамбуре камеры пищевых отходов или другом специально выделенном месте).

3. Ежеженедельно производится:

- мытье стен;
- мытье осветительной аппаратуры;
- очистка стекол от пыли и копоти.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

4. Ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря растворами дезинфицирующих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

5. Дезинсекцию и дератизацию в помещениях пищеблока проводят силами специализированных организаций.

6. Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами, просушивается и убирается в специальный шкаф. В холодном цеху хранятся ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой, в горячем цеху – ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой.

7. Для уборки в пищеблоке используется темный халат, имеющий соответствующую маркировку.

Утверждаю \_\_\_\_\_  
директор МКОУ «Новосаитлицкая СОШ»

Хиариев О.Б.  
Приказ № 47 от «28» 01 2014 г.



## **ИНСТРУКЦИЯ ПО СОБЛЮДЕНИЮ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ ПО ОБРАБОТКЕ ВЕТОШИ**

Ветошь – замачивается в дезинфицирующем растворе, затем простирывается в конце рабочего дня с 2% мыльно-содовым раствором, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

3% «Самаровка» 60 минут – 30 мл. раствора + 970 мл. воды или 0,015% хлорсепта – 15 минут 1 таб. хлорсепта + 10 л. воды

2% мыльно – содовый р-р – 200 гр. м. с. + 10 л. воды. 2 % содовый раствор – 200 гр. кальцинированной соды + 10 л. воды СанПин 2.4.1.2660-10

Утверждаю  
директор МКОУ «Новосаитлинская СОШ»

Хизриев О.Б.  
Приказ № 47 от «28» 08 2024 г.



## ИНСТРУКЦИЯ ПО МЫТЬЮ СТОЛОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ОБЕДЕННЫХ СТОЛОВ

1. Столовую посуду моют в 2-гнездных ваннах по следующей схеме:

- удаление остатков пищи в бачки для отходов;
- при возникновении случаев инфекционных заболеваний – замачивание в дезинфицирующем растворе (на основании предписаний, выданных органами Роспотребнадзора);
- мытье очищенной посуды в воде (температура не ниже  $40^{\circ}\text{C}$ ) с добавлением моющего средства, предназначенного для обработки столовой посуды в детских учреждениях в соответствии с инструкцией по применению;
- ополаскивание посуды горячей проточной водой (температура не ниже  $65^{\circ}\text{C}$ ) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.

Просушивают столовую посуду на решетчатых полках.

2. Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже  $65^{\circ}\text{C}$ ) и просушивают.

3. При обнаружении посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью проводят ее утилизацию.
4. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств ополаскивают горячей проточной водой. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.
5. Предварительно промаркированную столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.
6. Столы после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.
7. Ветошь замачивают в дезинфицирующем растворе, в конце дня простирывают с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.
8. Высушенную посуду хранят на высоте не менее 0,5 м. от пола.

Утверждаю  
директор МКОУ «Новосаитлинская СОШ»

Приказ № 47 от «28» 08 2024 г.



## ПАМЯТКА

# ПО МЫТЬЮ ПОСУДЫ И РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК И МЕЛКОГО ИНВЕНТАРЯ

### Мытье посуды

- Моется в горячей воде ( $t$  воды  $50 - 60^{\circ}\text{C}$ ) с добавлением соды кальцинированной (2% раствор – 200 г. на 10 л. воды);
- Ополаскивается горячей водой ( $t$  воды  $65^{\circ}\text{C}$ );
- Обдается кипятком и просушивается.

### Мытье разделочных досок и мелкого инвентаря

- Мытье в горячей воде ( $t$  воды  $50^{\circ}\text{C}$ ) с добавлением моющих средств;
- Ополаскивается горячей водой ( $t$  воды  $65^{\circ}\text{C}$ );
- Обдается кипятком;
- Просушивают на решетчатых стеллажах.



Утверждаю  
директор МКОУ «Новосаитлинская СОШ»

Приказ № 17 от «28» 2024 г.



# ПАМЯТКИ ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА

## ПАМЯТКА ПО СНЯТИЮ СУТОЧНЫХ ПРОБ

Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г. с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации.

Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре  $+2^{\circ}\text{C}$  -  $+6^{\circ}\text{C}$ .

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет повар.

Утверждаю  
директор МКОУ «Новоаситлинская СОШ»

Хизриев О.Б.  
Приказ № 47 от «26» 08. 2024 г.



## **ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ ПИЩЕБЛОКА**

Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

Персонал школьных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды; коротко стричь ногти. Перед входом в туалетную комнату следует снимать халат и после выхода тщательно вымыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

Утверждаю  
директор МКОУ «Новоселинская СОШ»  
Хизриев О.Б.  
Приказ № 47 от «28» 08 2024 г.



## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ИЗМЕРЕНИЮ ОБЪЁМА БЛЮД**

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т. д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.

Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т. д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать  $\pm 3\%$ , но масса 10 порций должна соответствовать норме.