

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №380 комбинированного вида» Ново-Савиновского района г. Казани

(МАДОУ «Детский сад №380»)

**ПРИКАЗ**

От 16.04 2021 г.

№ 53-0

**Об инструкциях по правилам работы на пищеблоке**

Во исполнении Положения №11.3 об организации питания воспитанников и работников МАДОУ «Детский сад №380» (приказ №8 ст 13.01.2021 г)

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить следующие инструкции по правилам работы на пищеблоке:
  - Инструкция по правилам мытья кухонной посуды и приборов
  - Инструкция по правилам мытья кухонной посуды и приборов при карантине
  - Инструкция по отбору суточных проб.
2. Ответственным за исполнение приказа назначаю старшую медицинскую сестру Салихову Л.Я.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий  
МАДОУ «Детский сад №380»



 Н.С. Урусова

	Дата	Подпись	Должность	ФМО
С приказом ознакомлена	16.04.2021		Ст. м/с	Салихова Л.Я.

Утверждаю:  
Заведующий МАДОУ №380  
*Урусова Н.С.*

Приказ № 55-0  
от «16» 04. 2021г.



Инструкция по правилам мытья кухонной посуды и приборов.

1. Механическое удаление остатков пищи
2. Мытье в первой ванне путем полного погружения с добавлением моющих средств с температурой воды не ниже 45 °С: на 10 л воды 200 гр кальц.соды
3. Ополаскивание во второй ванне горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой
4. Просушивание на специальных решетках; столовые приборы - в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Инструкция по правилам мытья кухонной посуды и приборов при карантине.

1. Механическое удаление остатков пищи
2. Обеззараживание в растворе 0,1% «Астера» (7 таб. на 10л воды 120 мин.) путем полного погружения - 2 л на 1 комплект столовой посуды. Емкость закрыть крышкой.
3. Промыть водой до исчезновения запаха хлора.
4. Мытье в первой ванне путем полного погружения с добавлением моющих средств с температурой воды не ниже 45 °С: на 10 л воды 200 гр кальц.соды
5. Ополаскивание во второй ванне горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой
6. Просушивание на специальных решетках; столовые приборы - в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Утверждаю:  
Заведующий МАДОУ №380  
Урусова Н.С.



Приказ № 55-0  
от 16 04. 2021 г.

### Инструкция по отбору суточных проб.

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 град.С.