

Ком

МБОУ «ХОВУ-АКСЫНСКАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

ПРИКАЗ

по основной деятельности

от 28 августа 2025 года

№ 94

«Об утверждении и введении в действие инструкций»

На основании СанПиН 2.4.5. 2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (с изменениями).

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить ввести в действие следующие инструкции:
 - Инструкция при мытье кухонной посуды;
 - Инструкция при мытье столовой посуды;
 - Инструкция по соблюдению правил личной гигиены для персонала столовой;
 - Инструкция по обработке ветоши в школьной столовой;
 - Инструкция по режиму витаминизации в школьной столовой;
 - Инструкция по санитарной обработке яиц в школьной столовой;
 - Инструкция по суточным пробам и хранению скоропортящейся продукции в школьной столовой.
2. Контроль над исполнением данного приказа оставить на руководителя СП Хертек А.А.

Директор школы:

Внесено и.о. руководителя СП: Хертек А.А..



Докан-оол К.Ф.

Докан-оол К.Ф.

Хертек А.А.

Инструкция при мытье кухонной посуды

Мытье кухонной посуды следует осуществлять только в двухсекционных моечных ваннах следующим образом:

- удалить остатки пищи механическим способом;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание в горячей проточной воде с температурой не ниже 65°C;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах

Инструкция при мытье столовой посуды

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Утверждено
Приказом директора
«МБОУ Хову-Аксынская СОШ»
от 29.08.2025г № 94

Инструкция по режиму витаминизации в школьной столовой

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

Утвер
Приватом дир
МБОУ Хову-Аксынская С
от 29.08.2025г Л

Инструкция по обработке ветоши в школьной столовой

Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Утверждено
Приказом директора
«МБОУ Хову-Аксынская СОШ»
от 29.08.2025г № 94

Инструкция по санитарной обработке яиц в школьной столовой

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

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I – обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Утвержде
Приказом директо
«МБОУ Хову-Аксынская СОШ
от 29.08.2025г № 9

Инструкция по соблюдению правил личной гигиены для персонал столовой

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

Утверждено
Приказом директора
«МБОУ Хову-Аксынская СОШ»
от 29.08.2025г № 94

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 +6С.
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 и реализации.
3. В питании должно использоваться мясо, прошедшее ветеринарный контроль.