

- инструкцию по обработке зелени, сырых овощей и фруктов в МДОУ «Майский детский сад «Солнышко» (приложение 7);
- журнал проведения генеральных работ в МДОУ «Майский детский сад «Солнышко» (приложение 8).

2. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

**Заведующий МДОУ
«Майский детский сад «Солнышко»**



Л.О. Матвеева

Должностная инструкция повара

I. Общие положения

1.1. На должность повара может быть принято лицо, которое соответствует требованиям профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

1.1.1. Образование:

- среднее профессиональное образование – программы подготовки

квалифицированных рабочих (служащих);

или

- профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих.

1.1.2. Требования к опыту практической работы: не менее одного года работы в организациях питания по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий.

1.1.3. Особые условия допуска к работе:

- наличие медицинской книжки;

- прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров.

1.2. Повар относится к категории рабочих и непосредственно подчиняется заведующему производству (шеф-повару, старшему повару).

1.3. Повар назначается на должность и освобождается от нее приказом руководителя образовательной организации или на основании договора (контракта) заключенного с организатором питания.

II. Знания, умения и функциональные обязанности

2.1. При выполнении трудовых функций повар должен знать и соблюдать:

- законодательство Российской Федерации в сфере труда;

- нормы и правила охраны труда, правила пожарной безопасности и требования антитеррористической защищенности, в том числе при угрозе совершения, совершении террористического акта, иной чрезвычайной ситуации;

- правила трудового распорядка образовательной организации;

- правовые, нравственные и этические нормы, нормы профессиональной этики образовательной организации;

- локальные и распорядительные акты, регламентирующие организацию профессиональной деятельности.

2.2. При выполнении трудовых функций повар обязан:

- бережно относиться к имуществу работодателя (в том числе к имуществу третьих лиц) и работников пищеблока;

- незамедлительно сообщать работодателю о возникновении ситуации, представляющей угрозу жизни и здоровью людей, сохранности имущества работодателя (в том числе имущества третьих лиц, находящегося у работодателя);

- уважать честь, достоинство и репутацию воспитанников и работников образовательной организации;

- систематически повышать свой профессиональный уровень;

- проходить предварительные (при поступлении на работу) и периодические, а также внеочередные медицинские осмотры, психиатрическое освидетельствование

по направлению работодателя, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию (в соответствии с национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям), иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

2.3. Для реализации трудовой функции «Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе» повар:

2.3.1. Должен знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие организацию питания в образовательной организации;
- назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий для детей дошкольного возраста;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий;
- правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
- принципы ХАССП в организациях общественного питания;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в образовательной организации.

2.3.2. Должен уметь:

- прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий;
- проводить обучение помощника повара на рабочем месте;
- оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения.

2.3.3. Должен выполнять следующие трудовые действия:

- оценивать наличие запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать отчеты по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий.

2.4. Для реализации трудовой функции «Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий» повар:

2.4.1. Должен знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие организацию питания в общеобразовательной организации;
- рецептуры и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- правила эксплуатации кухонных роботов;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- принципы ХАССП в организациях общественного питания;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в образовательной организации.

2.4.2. Должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
- использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур;
- использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия;
- производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.

2.4.3. Должен выполнять следующие трудовые действия:

- разрабатывать рецепты блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать сырье, продукты и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливает оборудование, инвентарь для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- приготавливает и оформляет блюда, напитки и кулинарные изделия.

III. Права

1.1. Повар имеет право на:

- рабочее место, соответствующее государственным нормативным требованиям охраны труда и условиям, предусмотренным коллективным договором;
- своевременную и в полном объеме выплату заработной платы в соответствии со своей квалификацией, сложностью труда, количеством и качеством выполненной работы;
- отдых в виде еженедельных выходных дней, нерабочих праздничных дней, оплачиваемых ежегодных отпусков;
- подготовку и дополнительное профессиональное образование в порядке, установленном Трудовым кодексом Российской Федерации, иными федеральными законами;
- получение полной достоверной информации от работодателя, соответствующих государственных органов и общественных организаций об

условиях, требованиях и охране труда на рабочем месте, включая реализацию прав, предоставленных законодательством о специальной оценке условий труда, о существующем риске повреждения здоровья, а также о мерах по защите от воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов;

- обеспечение средствами индивидуальной и коллективной защиты в соответствии с требованиями охраны труда за счет средств работодателя;

- обучение безопасным методам и приемам труда за счет средств работодателя;

- гарантии и компенсации, установленные в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации, коллективным договором и локальными нормативными актами образовательной организации, трудовым договором;

- объединение, включая право на создание профессиональных организаций (профессиональных союзов) и вступление в них для защиты своих трудовых прав, свобод и законных интересов в формах и в порядке, которые установлены законодательством Российской Федерации;

- защиту профессиональной чести и достоинства своих трудовых прав, свобод и законных интересов всеми не запрещенными законом способами;

- разрешение индивидуальных и коллективных трудовых споров в порядке, установленном Трудовым кодексом Российской Федерации, иными федеральными законами;

- свободу выражения своего мнения, свободу от вмешательства в профессиональную деятельность;

- иные трудовые права, меры социальной поддержки, установленные действующим законодательством.

3.2. Повар имеет право в случае задержки выплаты заработной платы на срок более 15 дней, известив работодателя в письменной форме, приостановить работу на весь период до выплаты задержанной суммы.

IV. Ответственность

4.1. Повар в соответствии с законодательством Российской Федерации может быть подвергнут ответственности: дисциплинарной, материальной, административной, гражданско-правовой, уголовной.

4.2. Повар привлекается к ответственности:

- за ненадлежащее исполнение или неисполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией, – в порядке, установленном действующим трудовым законодательством Российской Федерации;

- правонарушения и преступления, совершенные в процессе своей деятельности, – в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации;

- причинение ущерба организации – в порядке, установленном действующим трудовым законодательством Российской Федерации;

- иные случаи, установленные действующим законодательством.

С настоящей инструкцией ознакомлен(а): _____
(подпись) (ФИО) (дата)

Один экземпляр получила на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

Должностная инструкция кухонного рабочего

I. Общие положения

1.1. Должность кухонного рабочего относится к категории рабочих.

1.2. Кухонный рабочий назначается и освобождается от должности руководителем образовательной организации или организатора питания.

1.3. Кухонный рабочий должен знать:

- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;
- правила и способы вскрытия тары, консервных банок;
- правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;
- правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования.

II. Обязанности

Кухонный рабочий выполняет следующие трудовые обязанности:

- добросовестно исполняет свои трудовые обязанности, возложенные на него трудовым договором;
- соблюдает правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдает трудовую дисциплину;
- выполняет установленные нормы труда;
- соблюдает требования по охране труда и обеспечению безопасности труда;
- проходит при необходимости инструктаж по охране труда;
- бережно относится к имуществу работодателя (в том числе к имуществу третьих лиц, находящемуся у работодателя, если работодатель несет ответственность за сохранность этого имущества) и других работников;
- незамедлительно сообщает работодателю либо непосредственному руководителю о возникновении ситуации, представляющей угрозу жизни и здоровью людей, сохранности имущества работодателя (в том числе имущества третьих лиц, находящегося у работодателя, если работодатель несет ответственность за сохранность этого имущества);
- доставляет полуфабрикаты и сырье в производственные цехи;
- открывает ящики, мешки с продуктами, вскрывает стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции;
- выгружает продукцию из тары;
- осуществляет внутрицеховую транспортировку сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары;
- заполняет котлы водой;
- доставляет готовую продукцию к раздаче;
- загружает функциональную тару продукцией для внешней сети, осуществляет ее погрузку на транспорт;
- включает электрические плиты, шкафы, кипятильники;
- устанавливает на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывает тарелки, кастрюли крышками;

- собирает пищевые отходы;
- находится на рабочем месте в чистой санитарной одежде и обуви установленного образца;
- сообщает заведующему производству (шеф-повару, старшему повару) о повышении в течение рабочего дня температуры, появления признаков желудочно-кишечных и иных инфекционных заболеваний, нагноений, порезов, ожогов, а также обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями.

В конце рабочего дня кухонный рабочий:

- подготавливает рабочее место, оборудование, инвентарь к следующему рабочему дню;
- помещает на хранение неиспользованное сырье, полуфабрикаты, нерализованную пищевую продукцию;
- снимает санитарную одежду, обувь и помещает их на хранение.

III. Права

3.1. Кухонный рабочий имеет право:

- защищать свою профессиональную честь и достоинство;
- представлять на рассмотрение заведующему производству (шеф-повару, старшему повару) предложения по вопросам своей деятельности;
- получать от заведующего производством (шеф-повару, старшему повару) информацию, необходимую для осуществления своей деятельности;
- требовать от заведующего производства (шеф-повара, старшего повара) оказания содействия в исполнении своих должностных обязанностей.

3.2. Кухонный рабочий также имеет право на рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда, и получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.

IV. Ответственность

Кухонный рабочий в соответствии с законодательством Российской Федерации, может быть подвергнут следующим видам ответственности:

- дисциплинарной;
- материальной;
- административной;
- гражданско-правовой;
- уголовной.

С настоящей инструкцией ознакомлен(а): _____ (подпись) _____ (ФИО) _____ (дата)

Один экземпляр получила на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

Инструкция по охране труда для работников пищеблока**I. Общие требования охраны труда**

1.1. К самостоятельной работе в пищеблоке допускаются лица, прошедшие специальную подготовку, предварительный при поступлении на работу и периодический медицинский осмотр, вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, обученные безопасным методам и приемам работы, а также прошедшие проверку знаний требований охраны труда.

1.2. Не реже одного раза в шесть месяцев работники пищеблока должны проходить повторный инструктаж по программе первичного инструктажа на рабочем месте. Лица, не прошедшие проверку знаний к самостоятельной работе не допускаются.

1.3. Не реже одного раза в год работники пищеблока должны проходить периодический медицинский осмотр и очередную проверку знаний требований охраны труда.

1.4. Работники пищеблока обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка учреждения.

1.5. Работники пищеблока обязаны знать и соблюдать правила пожарной безопасности.

1.6. Курение на рабочих местах запрещается, а разрешается только в специально обозначенных и оборудованных местах для курения.

1.7. В процессе работы на работников пищеблока возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара;
- пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки.

1.8. Работники пищеблока должны быть обеспечены санитарно-гигиенической спецодеждой, санитарной обувью и предохранительными приспособлениями в соответствии с действующими Нормами и обязаны соблюдать правила личной гигиены и санитарии.

1.9. Для мытья рук в умывальниках должны быть в достаточном количестве мыло и чистые полотенца.

1.10. В помещениях пищеблоков должны соблюдаться правила пожарной безопасности. Загромождение и захламление помещений, проходов, проездов не допускается.

1.11. Работники пищеблоков обязаны выполнять инструкции по охране труда и своевременно проверять исправность действия арматуры, контрольно-измерительных приборов, предохранительных устройств.

- 1.12. Все технологические процессы, связанные с доставкой сырья, полуфабрикатов, готовых изделий должны осуществляться способами, максимально устраняющими ручные операции, исключая опасность травматизма.
- 1.13. Производственное оборудование должно быть безопасным в эксплуатации при использовании отдельно или в составе комплексов и технологических систем в течение всего срока эксплуатации.
- 1.14. Все виды торгово-технологического оборудования, приводимые в действие электроэнергией, а также металлические конструкции, несущие на себе электроустановки, подлежат обязательному заземлению. Эксплуатация оборудования без заземления запрещается.
- 1.15. Чистка, регулировка и ремонт всех видов оборудования допускается только при отключенных электродвигателях.
- 1.16. Все движущиеся части машин и механизмов (валы, ролики и пр.) должны быть ограждены. Работать на машинах без соответствующих ограждений запрещается.
- 1.17. Для вскрытия и распаковки тары необходимо использовать соответствующие исправные инструменты (гвоздодеры, клещи).
- 1.18. Для открывания консервных банок необходимо пользоваться специальными приспособлениями и ключами.
- 1.19. Тара для внутрицехового перемещения должна иметь соответствующую маркировку: «крупа», «молоко» и т.д.
- 1.20. Ведро, тазы для мытья полов и уборки помещений должны быть окрашены в особый цвет, иметь надпись или пластмассовую бирку «для полов» и т.д.
- 1.21. Приточно-вытяжная вентиляция должна обеспечивать нормальные условия работы.
- 1.22. Полы должны быть гладкими, нескользкими, удовлетворять гигиеническим и эксплуатационным требованиям данного помещения.
- 1.23. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, подвергаются дисциплинарному воздействию в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и при необходимости внеочередной проверке знаний вопросов охраны труда.

II. Требования охраны труда перед началом работы

- 2.1. Перед началом работы необходимо надеть и застегнуть (завязать завязки) санитарную одежду и обувь, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава. Запрещается закалывать санитарную одежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы.
- 2.2. Необходимо осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности. При обнаружении непригодного инвентаря и посуды, необходимо потребовать от администрации его изъятия и замены.
- 2.3. При осмотре оборудования необходимо проверить наличие и исправность ограждений, заземляющих устройств, пусковой электроаппаратуры и предохранительных приспособлений.
- 2.4. При обнаружении неисправностей в оборудовании необходимо немедленно сообщить о них администрации и до их устранения к работе не приступать. Не разрешается самовольно производить какой-либо ремонт оборудования.
- 2.5. Необходимо проверить наличие диэлектрических ковриков в зоне обслуживания электрооборудования и деревянных решеток на полу в помещении посудомойки.
- 2.6. Перед включением посудомоечной машины необходимо проверить наличие воды в ваннах и в баке электронагревателя.

III. Требования охраны труда во время работы

3.1. При механической обработке пищевых продуктов:

3.1.1. Перед включением оборудования необходимо проверить, нет ли в рабочей камере или вблизи движущихся частей машины посторонних предметов и предупредить о пуске находящийся рядом персонал.

3.1.2. Для проталкивания продукта внутрь бункера или рабочей камеры должны применяться специальные приспособления: деревянные толкачи, пестики, лопатки.

3.1.3. Удаление заклинившихся продуктов или их остатков необходимо производить после полной остановки двигателя рабочих органов машины.

3.1.4. Перед установкой сменных дисков овощерезательной машины необходимо проверить надежность крепления к ним ножей и гребенок.

3.1.5. Снятие и установку терочного диска картофелеочистительной машины необходимо производить с помощью специального крючка.

3.1.6. Перед началом работы необходимо проверить надежность крепления мясорубки на корпусе привода.

3.1.7. Над горловиной мясорубок с диаметром загрузочных отверстий свыше 45 мм должно быть установлено предохранительное кольцо, не допускающее попадания рук к подвижным частям.

3.1.8. Подъем и опускание предохранительной крышки куттера следует производить плавно, без рывков. Кожух куттера должен быть заблокирован с приводом.

3.1.9. Выгружать фарш из куттера при отсутствии саморазгружающихся приспособлений необходимо ковшом.

3.2. При ручной обработке пищевых продуктов:

3.3. При работе с ножом рабочий должен держать лезвие от себя и не допускать резких движений ножом. Поварские ножи, скребки для очистки рыбы должны иметь гладкие, без заусениц, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. Режущие части ножей должны регулярно и своевременно затачиваться.

3.3.1. Править нож о мусат следует в стороне от рабочих, занятых на других операциях. Ножи и мусаты должны иметь на рукоятках предохранительные выступы.

3.3.2. Ручную мойку рыбы необходимо производить щетками, мочалками, скребками в специальных рукавицах, предохраняющих руки рабочих от травмы.

3.3.3. Для выемки рыбы из ванн должны использоваться проволочные черпаки.

3.3.4. При разделке рыбы должны использоваться разделочные ножи, головорубы, скребки.

3.3.5. Перенос инструментов должен производиться в чехлах, ножнах. Хранить инструмент необходимо в пеналах.

3.3.6. Мясо при ручной обработке должно обваливаться только размороженным.

3.3.7. Колоды для разрубки мяса и костей должны устанавливаться на крестовину. Высота колоды должна быть не менее 0,85 м от уровня пола. Не допускается наличие трещин и заусениц на разделочных досках, а также на колодах для разрубки мяса.

3.3.8. Укладывать полуфабрикаты на сковороды и противни для жарения необходимо с наклоном от себя. Противни должны быть легкими, изготовленными из нержавеющей стали, без заусениц, острых углов.

3.3.9. Устанавливать котлы на плиту и снимать их должны два работника, используя для этого сухое полотенце. При этом необходимо помнить, что предельная норма переноски грузов вручную установлена для женщин – 15 кг, для мужчин – 50 кг.

3.3.10. Наплитные котлы, кастрюли, сотейники и другая кухонная посуда должны иметь прочно прикрепленные ручки, ровное дно и хорошо пригнанные крышки.

3.3.11. Установка наплитных котлов с пищей должна производиться на устойчивые подставки-табуреты.

3.4. Во время работы посудомоечной машины открывать дверцу моющей или ополаскивающей камеры запрещается.

3.5. Сливать загрязненную воду из ванны следует только после остановки машины.

3.6. Мойка и очистка посуды от остатков пищи, а также уборка полов, стеллажей должна производиться с помощью щеток, скребков, ершей, деревянных лопаток.

3.7. Необходимо немедленно удалять из мойки осколки разбитой посуды, а также посуду, имеющую трещины и сколы.

IV. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появлении запаха гари, прекращении подачи электроэнергии.

4.2. При внезапном появлении на корпусе оборудования осязаемого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование и сообщить администрации.

4.3. При парении двухстенной жаровни (с косвенным обогревом) следует убедиться в наличии теплоносителя в рубашке. При утечке теплоносителя из рубашки или недостаточном его уровне следует немедленно прекратить работу и отключить жаровню от электросети.

4.4. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.5. При возникновении пожара необходимо вызвать пожарную команду по телефону 101 и срочно принять меры к пожаротушению, эвакуации людей. Сообщить о случившемся руководителю.

4.6. При поражении электрическим током необходимо немедленно отключить электрооборудование, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оказать первую помощь, сообщить о случившемся непосредственному руководителю.

4.7. При несчастном случае освободить пострадавшего от действия травмирующего фактора, оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103. Сообщить руководителю о происшествии. По возможности сохранить обстановку, если это не приведет к аварии или травмированию других людей.

V. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. После окончания работы (смены) необходимо проверить и привести в порядок свое рабочее место, машины и оборудование.

5.2. Выключить общий силовой электрорубильник, вентиляцию и свет.

5.3. Обо всех недостатках и неисправностях, обнаруженных во время работы, персонал обязан сделать соответствующие записи в журнале технического обслуживания и сообщить руководителю пищеблока.

5.4. Снять, осмотреть, привести в порядок и убрать в шкафчик санитарную одежду и обувь.

С настоящей инструкцией ознакомлен(а): _____
(подпись) (ФИО) (дата)

Инструкция по мытью столовой посуды и приборов ручным способом

Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объёмной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные ёмкости.

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

1. Механическое удаление остатков пищи.
2. Мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре 45°C .
3. Мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и с добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны.
4. Ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C , с использованием металлической сетки с ручками и шланга с душевой насадкой.

5. Просушивание посуды на решётках, полках, стеллажах (на ребре).

Чашки, стаканы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре 45°C , с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C , с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств; с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожарочных) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

Мытьё столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

Инструкция по мытью кухонной посуды

Мытьё кухонной посуды осуществляется в двухсекционных ваннах. При мытье посуды должен соблюдаться следующий порядок:

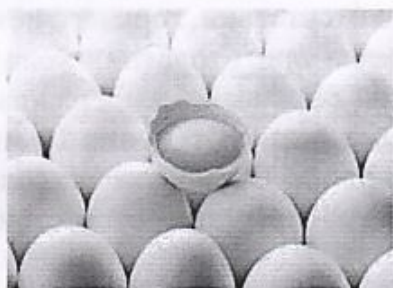
1. Механическое удаление остатков пищи.
2. Мытьё щётками в воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств.
3. Ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C .
4. Просушивание в опрокинутом виде на решётчатых полках и стеллажах.

Правила обработки яиц куриных.

В соответствии с требованиями санитарных правил, обработка яиц, используемых для приготовления блюд, осуществляется в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха.

Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

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



- **I этап** - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды (100 – 200 г на 10 л воды) или в растворе любого разрешающего для этой цели моющего средства в соответствии с инструкцией по его применению при температуре 40-50° С;

- **II этап** - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств при температуре 40-50° С (концентрация и время обработки в соответствии с инструкцией по его применению);

- **III этап** - ополаскивание проточной водой не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

ИНСТРУКЦИЯ по обработке зелени, сырых овощей и фруктов

Первичная обработка овощей и фруктов проводится в цехе первичной обработки овощей.

Первичная обработка овощей (корнеплодов) включает сортировку, мытье и очистку. При обработке белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа. Очищенные овощи повторно промывают не менее 5 минут в проточной воде с использованием дуршлагов, сеток.

При первичной обработке фруктов происходит сортировка, удаление наклеек, мытье.

Вторичная обработка фруктов, а также овощей, предназначенных для приготовления салатов, холодных закусок, после промывания в условиях овощного цеха (цеха первичной обработки овощей), проводится в производственных ваннах холодного или, при его отсутствии, горячего цехов.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок и салатов, без последующей термической обработки, выдерживают в **10% растворе поваренной соли** (на 1 л воды 100 г соли) **в течение 10 минут** с последующим ополаскиванием проточной водой. Обработка в солевом растворе осуществляется в условиях холодного, при его отсутствии, - горячего, цеха.

Вторичная обработка фруктов, овощей, предназначенных для приготовления первых, вторых, третьих блюд, после промывания в условиях цеха первичной обработки овощей, проводится в производственных ваннах вторичной обработки фруктов, овощей в цехе вторичной обработки овощей. В случае его отсутствия – в условиях горячего цеха.

Очищенный картофель, во избежание потемнения и высушивания, хранят в холодной воде не более 2-х часов.

Журнал проведения генеральных уборок

Начат: «__» _____ 20__ г.
 Окончен: «__» _____ 20__ г.

№ п/п	Помещение, в котором проводится уборка	Планируемая дата проведения	Наименование и концентрация используемого дезинфицирующего средства	Фактическая дата проведения	Подпись исполнителя
1	2	3	4	5	6
	<i>Например,</i>				
1	Обеденный зал	12.09.2025		12.09.2025	

Графа 1 «№ п/п» и графа 2 «Помещение, в котором проводится уборка», графа 3 «Планируемая дата проведения» заполняется ответственным лицом за проведение генеральной уборки в начале текущей недели.

Графа 4 «Наименование и концентрация используемого дезинфицирующего средства», графа 5 «Фактическая дата проведения» заполняется ответственным лицом после проведения генеральной уборки. Факт проведения генеральной уборки подтверждается подписью ответственного лица в графе 6 «Подпись исполнителя».

Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью.