

74. 204

Библиотечка журнала  
«Директор школы, гимназии, лицея»

**Финская Татьяна Михайловна**

**ПИТАНИЕ В УЧРЕЖДЕНИИ  
ОБЩЕГО СРЕДНЕГО ОБРАЗОВАНИЯ.  
ТРЕБОВАНИЯ. РЕКОМЕНДАЦИИ**

Материалы подготовлены  
в рамках работы и опыта  
Минской области

- в графе 8 указываются корректирующие действия (при их применении);
- в графе 9 подписывается лицо, ответственное за технологический процесс;
- в графе 10 указывается подпись лица, осуществившего контроль за тем, кто проводит мониторинг.

**Корректирующие действия:**

- если внутренняя температура продуктов, подвергающихся термической обработке, не входит в допустимые нормы (меньше 74 °С), то повар должен еще раз подвергнуть продукты термической обработке до тех пор, пока они не достигнут целевой температуры.

## Приложение 13

## Рабочие инструкции

УТВЕРЖДАЮ

Директор \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

**РАБОЧАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 1  
ПО РАЗМОРАЖИВАНИЮ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Птица, мясо размораживаются в мясо-рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре.

Рыба размораживается в мясо-рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре или в холодной воде (кроме рыбного филе) с температурой не выше 12 °С из расчета 2 л на 1 кг рыбы с добавлением соли (7–10 г на 1 л). Процесс размораживания считается законченным, как только температура мышечной ткани достигает – 1 °С. Замораживание охлажденных или повторное замораживание размороженных мяса, птицы, рыбы запрещается!

Контроль за температурой размораживания замороженных продуктов несет повар, работающий на данном технологическом процессе.

Разработал: \_\_\_\_\_

**РАБОЧАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 2  
ПО ОБРАБОТКЕ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ**

Порядок холодной (первичной) обработки сырых овощей, фруктов включает следующие операции: овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, нарезают (согласно требованию технологической карты).

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде:

а) для салатов капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5 %-м растворе поваренной соли в течение 10 мин, нарезают на 2–4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1–2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока. Сок отжимают;

б) для первых блюд капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку, нарезают согласно технологической карте.

Помидоры и огурцы перебирают, удаляют плодоножки, промывают в проточной воде, ошпаривают или обдают охлажденной кипяченой водой, огурцы грунтовые очищают от кожицы.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, ошпаривают (для салата).

Яблоки или груши свежие, или бананы перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком.

Персики, абрикосы или виноград тщательно промывают проточной, а затем горячей кипяченой водой.

Разработал:

---

### РАБОЧАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 3 ПО ОБРАБОТКЕ ЯИЦ

#### Способ обработки:

- тщательно промыть в мясо-рыбном цехе в 1 %-м растворе питьевой или кальцинированной соды (10 г соды на 990 мл воды) при температуре воды около + 30 °С в специально выделенной ванне (емкости);
- повторно промыть в мясо-рыбном цехе в 0,5 %-м растворе питьевой или кальцинированной соды (5 г соды на 995 мл воды) при температуре воды около + 30 °С в специально выделенной ванне (емкости);
- ополоснуть яйца под проточной водой с использованием дуршлага.

**Частота обработки:** перед использованием для приготовления блюд.

**Условия хранения:** в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше + 20 °С или в холодильнике для сырых пищевых продуктов. Заносить и хранить в производственных помещениях для готовой продукции необработанные яйца в кассетах запрещается.

Разработал:

---

### РАБОЧАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 4 ПО ПРАВИЛАМ ДОВЕДЕНИЯ ДО ГОТОВНОСТИ В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ И ДРУГИХ

#### Подготовка оборудования:

- выполнить визуальный осмотр жарочного шкафа;
- включить шкаф, установив ручки переключателя в положение «3» на сильный нагрев, а датчик-реле температуры — на 260 °С. Сигнальные лампочки загорятся;
- после достижения установленной температуры датчик-реле температуры срабатывает и нагреватели отключаются, лампочки гаснут, что указывает на готовность шкафа к загрузке продуктов. Приблизительное время разогрева шкафа до указанной температуры — 35 мин;
- с помощью термометра для контроля температуры внутри жарочного шкафа проверить температуру внутри него и убедиться в ее соответствии, переключить ручки переключателя в положение «2» или «1».

**Приготовление блюд:**

- загрузить противни с подготовленными полуфабрикатами в жарочный шкаф, закрыть его и засечь время тепловой обработки на будильнике;
- при использовании пароконвекционного теплового оборудования время приготовления блюд установить (и зафиксировать) с помощью таймера.

**Контроль готовности:**

- взять Checktemp (термометр для контроля температуры внутри готового изделия), при выключенном электронном блоке обработать термодатчик (иглу) горячей кипяченой водой и, сделав прокол, измерить температуру внутри изделия;
- минимальная безопасная температура (74 °C) для всех продуктов питания должна поддерживаться в течение 15 сек, чтобы гарантировать надлежащую термическую обработку.

**Корректирующие действия:**

- если внутренняя температура продуктов, подвергающихся термической обработке, не входит в допустимые нормы (т.е. меньше 74 °C), то повар должен еще раз подвергнуть продукты термической обработке до тех пор, пока они не достигнут целевой температуры.

Разработал:

---

## РАБОЧАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 5 ПО ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо выполнять следующие требования.

Полуфабрикаты из рубленого мяса, птицы, рыбы должны быть обжарены в течение 3–5 мин с двух сторон в нагретом до кипения жире, а затем доведены до готовности в жарочном шкафу при температуре + 250... + 280 °C в течение 5–7 мин.

Жарка полуфабрикатов может производиться в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на электроплите при температуре + 250... + 270 °C в течение 20–25 мин.

При варке биточков на пару продолжительность тепловой обработки должна быть не менее 20 мин.

При изготовлении супов из вареного мяса или отпуске его с супом измельченное и порционное мясо подвергается вторичной термической обработке (кипячение в бульоне, соусе или запекание в жарочном шкафу в течение 10 мин при температуре + 220... + 250 °C).

Смесь для омлета выливается на противень слоем 2,5–3 см и готовится в течение 8–10 мин при температуре в жарочном шкафу + 180... + 200 °C.

Творожные запеканки готовятся слоем 3–4 см в жарочном шкафу при температуре + 180... + 200 °C в течение 20–30 мин.

Сосиски, вареные колбасы после порционирования очищают от полимерной оболочки и отваривают в течение 5 мин с момента закипания воды.

При использовании пароконвекционного теплового оборудования режим термической обработки, время тепловой обработки определяются в соответствии с ин-

с инструкцией по применению и разработанной на ее основании технологической картой с учетом опытной проработки.

Еда должна готовиться на каждый прием пищи.

Горячие блюда могут находиться на горячей электроплите или электромармите не более 2 ч с момента приготовления.

Ответственный за соблюдением технологии приготовления блюд — шеф-повар или работающий на смене повар.

Периодический контроль за соблюдением технологии приготовления блюд осуществляет руководитель учреждения.

Разработал:

---

#### РАБОЧАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 6 ПО ОТБОРУ СУТОЧНЫХ ПРОБ

##### Условия отбора проб:

- отбор суточных проб с каждого приготовленного блюда осуществляется ежедневно в стерильные емкости с крышкой;
- каждое приготовленное блюдо отбирается в отдельную емкость объемом 200–250 мл;
- супы, напитки, гарниры (каши, творожное, яичное блюда) отбирают в объеме не менее 100 мл; мясные, рыбные блюда, салаты отбирают в объеме не менее 70–100 г;
- суточные пробы приготовленных блюд могут отбираться в уменьшенном объеме, но не менее чем 50 г, если это предусмотрено выходом приготовленного блюда;
- допускается не отбирать суточную пробу приготовленных блюд от партии менее 30 порций.

##### Условия хранения проб:

- суточные пробы приготовленных блюд хранят в холодильнике для готовой продукции в течение 24 ч при температуре + 2... + 6 °С;
- по истечении срока хранения суточные пробы утилизируются.

##### Способ санитарной обработки:

- емкости тщательно моются с применением разрешенных моющих средств, ополаскиваются;
- стерилизуются путем кипячения в течение 15 мин в 2 %-м растворе питьевой соды, либо 30 мин без добавления питьевой соды.

##### Моющее средство:

- средство «Жемчуг-М» (3 мл на 997 мл воды);
- безопасность моющего средства должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации;
- количество моющего средства используется по прилагаемой инструкции;
- для определения количества моющего средства необходимо выделить мерный стакан.

Раствор для кипячения: 2 %-й раствор (20 г соды на 980 мл воды).

Ответственные за отбор суточных проб: медицинский работник или иное уполномоченное лицо (шеф-повар, повар).

Периодический контроль за отбором суточных проб осуществляет руководитель учреждения или заменяющее его лицо.

**Ответственный за подготовку емкостей:** кухонный рабочий.

Разработал:

---

## САНИТАРНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

УТВЕРЖДАЮ

Директор \_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2017 г.

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 1  
ПО УБОРКЕ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА**Способ обработки:**

- провести влажную уборку помещений пищеблока;
- удалить паутину;
- протереть хозяйственной салфеткой, смоченной моющим раствором, производственные столы, подоконники, отопительные приборы;
- почистить раковины чистящим средством;
- вымыть пол, соблюдая последовательность от стенки к центру, а затем к выходу, при открытых окнах и фрамугах.

**Моющее средство:**

- безопасность применения разрешенных моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации;
- количество моющего и дезинфицирующего средства используется строго по прилагаемой инструкции к моющему и дезинфицирующему средству, имеющемуся на пищеблоке;
- для определения количества моющего и дезинфицирующего средства необходимо выделить мерный стакан;
- уборочный инвентарь — ведра для мытья пола и швабры с маркировкой соответственно помещению уборки, салфетки бытовые, емкости для уборки выше пола с маркировкой соответственно помещению.

**Частота мытья:**

- после окончания производственного процесса в данном цеху с использованием соответствующего моющего и уборочного инвентаря;
- в конце рабочего дня с использованием соответствующего уборочного инвентаря с применением разрешенных моющих средств и средств дезинфекции.

Ответственность за приготовление моющих растворов несет кухонный работник.

Разработал:

\_\_\_\_\_



## САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 2 ПО ПРОВЕДЕНИЮ ГЕНЕРАЛЬНОЙ УБОРКИ ПИЩЕБЛОКА

### Подготовительные действия

Взять уборочный инвентарь (ведро для мытья пола, емкость для поверхностей выше пола, две швабры, салфетку для мытья поверхностей выше пола, салфетку для мытья пола, чистые салфетки для протирания поверхностей, моющие и чистящие средства, рабочий раствор дезинфектанта, приготовленный по бактерицидному режиму).

Спецодежда — халат, шапочка, перчатки, маска (респиратор).

### Генеральная уборка пищеблока

Вымыть руки с мылом. Надеть спецодежду.

Отодвинуть установленные в помещении столы (мебель) и оборудование (при возможности) для обеспечения свободного доступа к панелям (стенам) и плитусам. Оборудование предварительно отключить от электросети.

Освободить стеллажи от пищевых продуктов, посуды.

Нанести на чистую салфетку чистящее средство и удалить ржавчину и известковый налет с крана и раковины умывальника, моечных ванн, смыть остатки чистящего средства водой.

Взять швабру, салфетку и емкость с моющим раствором, промаркированные надписью «Для поверхностей». Смочить салфетку моющим раствором и закрепить ее на держателе швабры, обработать потолок в последовательности от окна к двери и стены сверху вниз. Смыть нанесенный моющий раствор с потолка и стен чистой водой. Вытереть чистой сухой салфеткой потолок и стены.

Обработать моющим раствором окна, батареи, оборудование, двери, производственные столы. Смыть с обработанных поверхностей нанесенный моющий раствор. Вытереть чистой сухой салфеткой окна, батареи, оборудование, двери, производственные столы.

Взять швабру, салфетку для мытья пола и ведро с моющим раствором, промаркированные надписью «Для пола». Смочить салфетку моющим раствором и закрепить ее на держателе швабры. Обработать плитусы и пол в последовательности от окна к двери. Смыть нанесенный моющий раствор с плитусов и пола чистой водой. Вытереть чистой сухой салфеткой плитусы и пол.

Взять салфетки, смоченные в дезинфицирующем растворе (можно использовать распылитель), и обработать вымытые поверхности в последовательности: потолок — окна — подоконники — батареи — двери — стены (сверху вниз) — оборудование и столы производственные — пол (от окна к двери) на время экспозиции в соответствии с инструкцией по применению используемого дезинфектанта.

Сменить спецодежду на чистую.

По истечении времени экспозиции смыть все поверхности чистой водой в последовательности: потолок — окна — подоконники — батареи — двери — стены (сверху вниз) — оборудование и обстановка — пол (от окна к двери).

Вытереть поверхности чистой сухой салфеткой и салфеткой для пола в последовательности: потолок — окна — подоконники — батареи — двери — стены (сверху вниз) — оборудование и обстановка — пол (от окна к двери).

Расставить мебель и оборудование по местам. Проветрить помещение в течение 30 мин.

### Заключительные действия

Ведро, швабры продезинфицировать по бактерицидному режиму методом (протирания или орошения), по истечении времени экспозиции ополоснуть проточной водой.

Салфетки для поверхностей и салфетки для пола замочить в рабочем растворе дезинфектанта, по истечении времени экспозиции ополоснуть проточной водой.

Отметить дату проведения генеральной уборки, указать используемое дезинфицирующее средство и его концентрацию (в процентах) в Журнале учета проведения генеральных уборок.

### Примечание

При использовании моющих и дезинфицирующих средств в пищеблоке особенно важно тщательно смыть их остатки с обработанных поверхностей.

После обработки поверхностей и оборудования с помощью моющих и дезинфицирующих средств должно быть исключено даже минимальное наличие остатков средств на поверхностях в целях предотвращения их попадания в пищу при приготовлении блюд.

В ходе генеральной уборки столовую и чайную посуду проверяют на наличие сколов и трещин.

Емкости с растворами дезинфицирующих и моющих средств должны иметь крышки, четкие надписи с указанием названия средства, его концентрации, назначения, даты приготовления.

Для готовых к применению средств, разрешенных для многократного использования, указывают дату его разведения. Все дезинфицирующие и моющие средства должны иметь инструкцию по их использованию и применяться в соответствии с ней.

Дезинфицирующие растворы и моющие средства хранят в местах, предотвращающих их контакт с пищевыми продуктами.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки.

Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

К проведению генеральной уборки рекомендуется приурочить дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций, если данные мероприятия запланированы программой производственного контроля.

Ответственный за проведение генеральной уборки — шеф-повар.

Контроль за качеством проведения генеральной уборки осуществляет медицинский работник.

График проведения генеральной уборки пищеблока составляет медицинский работник.

Разработал:

---

### САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 3 ПО ОБРАБОТКЕ ШКАФОВ В ГАРДЕРОБНЫХ

**Частота осмотра шкафов на захламленность:** один раз в неделю.

**Метод санитарной обработки:**

- уборка пыли влажной салфеткой, смоченной в воде;
- очистка салфеткой, смоченной в моющем растворе;
- протирание сухой салфеткой.

**Моющее средство:** раствор жидкого моющего средства «Жемчуг» (5 мл на 995 мл воды) или другое жидкое моющее средство.

**Метод дезинфекции** (по бактерицидному режиму согласно инструкции по применению):

- очистка салфеткой, смоченной в дезинфицирующем растворе;
- протирание сухой салфеткой.

**Частота мойки и дезинфекции:** один раз в неделю (согласно графику генеральной уборки).

**Ответственность за приготовление моющих растворов и дезинфицирующих растворов** несет кухонный работник.

**Ответственность за проведение санитарной обработки и профилактической обработки** несет работник, за которым закреплен гардеробный шкаф.

**Ответственность за своевременный осмотр шкафов на захламленность** несет шеф-повар.

Разработал:

---

### САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 4 ПО СОДЕРЖАНИЮ УБОРОЧНОГО ИНВЕНТАРЯ

Уборочный инвентарь должен соответствовать следующим требованиям:

- быть эргономичным (удобным), современным по устройству и техническим параметрам;
- иметь четкую маркировку «Пол», «Стены», «Оборудование», «Поверхность» и др. с указанием назначения помещения или цветовую маркировку с учетом функционального назначения;
- для очистки стоков, туалетов должен быть предусмотрен отдельный инвентарь;
- использоваться строго по назначению;
- подвергаться обеззараживанию, очистке и сушке после использования;
- храниться упорядоченно в шкафах, на стеллажах или тележках в специально выделенных помещениях (зонах) пищеблока. Хранение уборочного инвентаря, предназначенного для уборки туалета, должно осуществляться в условиях, исключающих свободный доступ к уборочному инвентарю.

Уборочный инвентарь необходимо заменить в случаях, если:

- волокна щетины спутаны или распушены;
- щетина обесцвечена, и после мытья ее первоначальный цвет не восстанавливается;

- щетка визуально значительно повреждена;
- ручка сломана или имеет какие-нибудь признаки повреждения.

#### Содержание уборочного инвентаря

Уборочный инвентарь нужно выбирать с учетом требований гигиены и поддерживать в таком состоянии, чтобы он не становился источником загрязнения постоянных предметов.

После окончательной уборки в конце смены уборочный инвентарь промывается водой с добавлением моющих средств и дезинфицируется.

Количество моющего средства и средства дезинфекции используется строго по прилагаемым инструкциям по применению.

После мытья и дезинфекции уборочный инвентарь просушивают и хранят в чистом виде в специально отведенном месте или шкафах для хранения уборочного инвентаря.

Разработал:

---

### САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 5 ПО ОБРАБОТКЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СТОЛОВ

#### Способ обработки:

- провести влажную уборку производственных столов;
- протереть хозяйственной салфеткой, смоченной моющим раствором, производственные столы;
- смыть моющий раствор с производственных столов чистой водой.

**Моющее средство:** концентрированное универсальное «Жемчуг-М» (5 мл на 995 мл воды).

#### Частота мытья:

- после окончания производственного процесса с использованием соответствующего моющего и уборочного инвентаря;
- в конце рабочего дня с использованием соответствующего уборочного инвентаря с применением разрешённых моющих средств и средств дезинфекции;
- безопасность применения разрешённых моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации;
- количество моющего и дезинфицирующего средства используется строго по прилагаемой инструкции к моющему и дезинфицирующему средству, имеющемуся на пищеблоке;
- для определения количества моющего и дезинфицирующего средства необходимо выделить мерный стакан;
- использовать уборочный инвентарь (ведра для мытья, салфетки хозяйственные).

**Ответственный за обработку производственных столов** — повар, работающий на смене.

Разработал:

---

## САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 6 ПО МЫТЬЮ ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ

**Внимание!** Перед тем как начинать чистку и мойку плиты, необходимо отключить плиту от сети и подождать, пока плита остынет (из руководства по эксплуатации плиты электрической).

### Способ обработки:

• очистить столешницу, конфорки и противни от остатков продуктов. Пригоревшие к поверхности частицы продукта удалить деревянным скребком, предварительно размочив;

- протереть рабочие поверхности горячей водой с жидким моющим раствором, смыть моющий раствор и вытереть насухо;
- просушить противни;
- лицевые поверхности плиты протереть влажной тканью без ворса.

**Внимание!** Запрещается обработка плиты жесткими абразивными средствами во избежание образования царапин на поверхности.

Категорически запрещается проводить уборку струей воды.

**Моющее средство:** концентрированное универсальное «Жемчуг-М» (5 мл на 995 мл воды) или другое.

### Частота мытья:

- в конце рабочего дня с использованием соответствующего уборочного инвентаря с применением моющих средств и средств дезинфекции;
- безопасность применяемых моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации;
- количество моющего средства и средства дезинфекции — в соответствии с инструкциями по применению;
- для определения количества моющего средства и средства дезинфекции необходимо выделить мерный стакан;
- используется следующий уборочный инвентарь: ведра для мытья, салфетки хозяйственные.

**Ответственность** за мытье плиты электрической несет повар, работающий на смене.

Разработал:

---

## САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 7 ПО ОБРАБОТКЕ РАЗБОРНЫХ ЧАСТЕЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

После окончания технологического процесса по измельчению сырья:

- разобрать технологическое оборудование;
- провести механическую очистку частей технологического оборудования при помощи щеток;
- мойку разборных частей оборудования провести в моечной ванне с использованием моющего средства в соответствии с инструкцией по его приме-

нению при температуре воды не ниже 45–50 °С. Затем они ополаскиваются в моечной ванне при помощи шланга с душевой насадкой при температуре воды не ниже 65 °С;

- прокалить мелкие металлические части в жарочном шкафу 2–3 мин.

**Моющее средство:** концентрированное универсальное «Жемчуг-М» (60 мл на 19 л 940 мл воды)

**Ответственность за приготовление моющих и дезинфицирующих растворов** несет кухонный рабочий.

**Ответственность за санитарную обработку разборных частей технологического оборудования** несет кухонный рабочий.

**Ответственность за санитарную обработку не разборных частей технологического оборудования** несет повар, выполняющий технологическую операцию.

**Контролируют** качество проведения санитарной обработки медицинский работник, шеф-повар.

При выполнении работ по санитарной обработке необходимо строго соблюдать инструкцию по технике безопасности.

Разработал:

---

#### САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 8 ПО ОБРАБОТКЕ МЕСТ ХРАНЕНИЯ ХЛЕБА

**Способ санитарной обработки:**

- смести крошки специальными щетками с полок в местах хранения хлеба в помещениях пищеблока;

- тщательно протереть полки 1 %-м раствором столового уксуса (9 %).

**Моющий раствор:** 1 %-й раствор (10 г уксуса на 990 мл воды).

**Частота санитарной обработки:** ежедневно.

**Периодический контроль** санитарной обработки мест хранения хлеба осуществляет медицинский работник, шеф-повар (или заменяющее его лицо).

**Ответственный за наличие уксуса, емкости для обработки, щетки** — шеф-повар (или заменяющее его лицо).

**Контролирует** наличие уксуса, емкости для обработки, щетки медицинский работник или заменяющее его лицо.

Разработал:

---

#### САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 9 ПО ОБРАБОТКЕ ХОЛОДИЛЬНИКА

**Способ обработки внутренней и наружной поверхности:**

- вымыть внутреннюю поверхность салфеткой, смоченной моющим раствором (2 %-й раствор пищевой соды);

- смыть нанесенный моющий раствор салфеткой, смоченной чистой водой;
- вытереть сухой салфеткой;
- обработать внутреннюю поверхность салфеткой, смоченной в дезинфицирующем растворе по бактерицидному режиму на время экспозиции в соответствии с инструкцией по применению используемого дезинфектанта;
- по истечении времени экспозиции смыть дезинфицирующий раствор чистой водой;

• вытереть сухой салфеткой (особое внимание уделить уплотнителю).

**Моющее средство:** содовый раствор (20 г соды на 980 мл воды (40–50 °С)).

**Дезинфицирующий раствор:** приготавливается согласно инструкции.

**Частота мойки:** ежедневно и по мере загрязнения.

**Частота дезинфекции:** при размораживании — 1 раз в 10 дней.

**Ответственность за проведение санитарной обработки холодильного оборудования** несет шеф-повар.

**Контролирует** качество проведения санитарной обработки медицинский работник.

При выполнении работ по санитарной обработке необходимо строго соблюдать инструкцию по технике безопасности.

Разработал:

---

## САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 10 ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ С ОТХОДАМИ

Работа с отходами производства в объекте общественного питания организуется в соответствии с Законом Республики Беларусь от 20 июня 2007 г. «Об обращении с отходами», постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 23 июня 2010 г. № 1104 «О некоторых вопросах в области обращения с отходами» и другими нормативными актами.

Пищевые отходы животного происхождения обеззараживаются и утилизируются как бытовые.

Учреждение должно гарантировать, что в производственных зонах (цехах) не будут находиться внешние упаковочные материалы.

Внешний упаковочный материал подразумевает под собой последний упаковочный слой, в котором пищевые продукты, оборудование или другие товары отправляются или получаются (например, картонные коробки, картон, консервные банки, пластиковая обертка, упаковка от кисломолочной продукции и др.).

Учреждение должно гарантировать, что внешний упаковочный материал быстро удаляется из производственных зон.

Разработал:

---

## САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 11 ПО МЫТЬЮ ЕМКостей ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

### Способ обработки:

- удалить пищевые отходы;
- вымыть емкости для пищевых отходов горячей водой с моющим средством хозяйственной салфеткой;
- обработать внутреннюю поверхность салфеткой, смоченной в дезинфицирующем растворе по бактерицидному режиму в соответствии с инструкцией по применению используемого дезинфектанта;
- смыть дезинфицирующий раствор чистой водой и просушить.

**Моющее средство:** концентрированное универсальное «Жемчуг-М» (5 мл на 995 мл воды) или другое.

### Частота мытья:

- после каждого освобождения от отходов;
- в конце рабочего дня с использованием соответствующего уборочного инвентаря с применением моющих средств и средств дезинфекции;
- безопасность применяемых моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации;
- количество моющего средства и средства дезинфекции — в соответствии с инструкциями по применению;
- для определения количества моющего средства и средства дезинфекции необходимо выделить мерный стакан.

**Ответственность** за мытье емкостей для пищевых отходов несет кухонный работник.

Разработал:

---

## САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 12.1 ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МОЮЩЕГО, ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА

### Порошок чистящий «Ирина»

Предназначен для чистки кухонной посуды, производственных ванн, раковин, кафеля, керамической плитки.

**Свойства:** моющие компоненты легко и качественно очищают любые виды загрязнений.

**Состав:** отдушка — менее 5 %, натрий алкилбензолсульфонат — менее 5 %, три-натрийфосфат — менее 5 % или более (но менее 15 %), натрий хлорид — менее 5 % или более (но менее 15 %), кальция карбонат — менее 5 % или более (но менее 15 %), натрия карбонат — менее 15 % или более (но менее 30 %), кремния оксид — больше 30 %.

**Применение:** нанести порошок на влажную обрабатываемую поверхность и тщательно растереть губкой в течение 1–2 мин. После этого поверхность промыть теплой водой.



**Меры предосторожности:** при работе следует использовать резиновые перчатки. При попадании порошка в глаза и на кожу — промыть большим количеством воды. При необходимости обратиться к врачу.

### САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 12.2 ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МОЮЩЕГО, ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА

#### Средство концентрированное универсальное «ЖЕМЧУГ-М»

Предназначено для мытья изделий из стекла, зеркал, кухонной посуды, хрусталя, пластмассовых и окрашенных поверхностей, плитки, изделий из искусственной кожи, моющихся обоев, линолеума, ванн, раковин, полов.

**Свойства:** моющие компоненты легко и качественно очищают любые виды загрязнений.

**Состав:** вода — более 5 % (но менее 15 %), анионные поверхностно-активные вещества, менее 5 %: неионогенных поверхностно-активных веществ, фосфатов, ароматизатора (бензилсалицилат), консерванта; перламутровый концентрат, карбамид, красители.

**Применение:** развести средство в воде из расчета на 1 л для мытья и чистки:

- изделий из стекла и зеркал — 0,03 мл;
- посуды — 3 мл;
- пластмассовых и окрашенных поверхностей, плитки, линолеума — 5 мл;
- полов — 0,6 мл;
- ванн, умывальных раковин — одна часть средства на две части воды.

Посуду следует прополоскать под проточной водой, а обрабатываемые поверхности — промыть водой.

**Меры предосторожности:** избегать попадания в глаза! В случае попадания — промыть большим количеством воды.

### ИНСТРУКЦИЯ № 12.3 ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МОЮЩЕГО, ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА

#### Жидкость стеклоочищающая «Блик-Н»

Предназначена для мытья оконных стекол, зеркал, фарфоровых, фаянсовых и гончарных изделий, кафельной плитки, жалюзи.

**Свойства:** моющие компоненты легко и качественно очищают любые виды загрязнений.

**Состав:** вода, изопропиловый спирт, аммиак, анионный ПАВ (менее 5 %), комплексообразователь, краситель.

**Применение:** перед использованием следует встряхнуть. Жидкость стеклоочищающую с помощью губки, х/б ткани или распылителя нанести на очищаемую поверхность. Протереть сухой х/б тканью до исчезновения разводов. При необходимости операцию повторить.

**Меры предосторожности:** избегать попадания в глаза! В случае попадания — промыть большим количеством воды.

### САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 13 ПО ПОРЯДКУ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЙ ДЕЗИНФЕКЦИИ

**Безопасность:** средства дезинфекции должны быть разрешены для применения на объектах общественного питания, иметь свидетельство государственной регистрации и инструкцию по применению.

**Периодичность применения:** проводится ежедневно в конце рабочего дня в пищеблоке (рабочие поверхности, оборудование, полы, инвентарь) и санитарных узлах.

При генеральной уборке (один раз в неделю) производится мытье всех поверхностей в помещении пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств.

**Рабочие растворы** средств дезинфекции используют в соответствии с инструкциями по их применению по бактерицидному режиму.

Хранят средства дезинфекции в таре (упаковке) поставщика с этикеткой (тарная этикетка не удаляется в течение всего периода хранения).

Емкости для приготовления рабочих растворов должны быть изготовлены из коррозионностойких материалов, укомплектованы плотно закрывающимися крышками, иметь четкие надписи с указанием наименования дезсредства, его концентрации, даты приготовления и (или) конечного срока реализации. При приготовлении и использовании дезинфектантов необходимо применять средства индивидуальной защиты.

**Выбор средств дезинфекции.** Должен быть произведен расчет потребности в средствах дезинфекции и назначен работник, ответственный за обеспечение учета получения и расхода средств дезинфекции. Все эти сведения отмечают в книге учета.

Следует избегать применения хлорсодержащих средств дезинфекции на поверхностях, контактирующих с пищевыми продуктами. Важно знать спектр антимикробного действия средства дезинфекции, концентрацию, время обеззараживания, уровень растворимости в воде, способы применения (*протираание, погружение, орошение*), токсичность (*можно использовать средства только 4-го класса*), характер влияния на обрабатываемые объекты (материал, из которого изготовлены поверхности и предметы, их размеры, наличие загрязнений органической и неорганической природы).

**Контроль.** Чтобы узнать концентрацию приготовленного раствора, рекомендуется использовать дезиконты (индикаторы) на каждое применяемое средство.

Разработал:

---

### САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 14 ПО ОБРАБОТКЕ РУК

#### **Механическая обработка рук (мытьё рук):**

- смочить руки водой;
- из настенного локтевого дозатора взять достаточное количество жидкого мыла на ладони;
- намыливая руки, соблюдать последовательность движений согласно Европейскому стандарту обработки рук EN-1500. Каждое движение повторяется не менее 5 раз. Обработка рук осуществляется в течение 40-60 сек;

- ополоснуть руки;
- тщательно насухо вытереть руки бумажной салфеткой.

#### **Гигиеническая антисептика рук:**

- из настенного локтевого дозатора нанести антисептик («Инол» 3 мл на одну обработку — одна порция) на сухие кисти рук;
- втирать антисептик в кожу рук в течение 30–60 сек до полного высыхания, повторяя каждое движение не менее 5 раз, согласно Европейскому стандарту обработки рук EN-1500.

#### **Частота санитарной обработки рук:**

- перед началом работы;
- перед нарезкой продукции, которая не будет подвергаться термической обработке;
- перед выдачей пищи;
- после смены производственного процесса;
- после прикосновения к санитарной одежде, волосам, лицу, чихания, кашля;
- после посещения санузла;
- в случае соприкосновения в цехе с предметами, которые могут загрязнить руки;
- после уборки бочков для мусора и пищевых отходов, рабочей поверхности.

**Периодический контроль** санитарной обработки рук осуществляет медицинский работник, шеф-повар (или заменяющее его лицо).

**Ответственный за заправку настенных дозаторов** — кухонный рабочий.

**Контролирует** заправку настенных дозаторов медицинский работник, шеф-повар (или лицо, его заменяющее).

Разработал:

---

## **САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 15 ПО ПРАВИЛАМ ПОЛЬЗОВАНИЯ И НАДЕВАНИЯ САНИТАРНОЙ ОДЕЖДЫ**

Санитарная одежда является средством предохранения пищевых продуктов от возможного микробного и механического загрязнения.

В гардеробе имеются вешалки (шкафы) для комплектов санитарной одежды (халат, головной убор, передник, сменная обувь) для работы с готовой и сырой продукцией.

При выходе из пищеблока на территорию учреждения необходимо снять санитарную одежду.

Стирка и дезинфекция санитарной одежды многоразового использования производится централизованно.

Смена санитарной одежды должна производиться ежедневно и по мере ее загрязнения.

Цветовая гамма санитарной одежды: допускаются хлопковые однотонные ткани.

При приготовлении пищи работники пищеблока должны соблюдать следующие требования:

- подобрать волосы под колпак;

- снять ювелирные украшения, часы;
- использовать одноразовые перчатки при нарезке готовых продуктов, выдаче и порционировании блюд;

• производить смену одноразовых перчаток каждый раз после использования.

**Запрещается:**

- входить в производственные цеха без санитарной одежды;
- надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду;
- посещать санитарный узел в санитарной одежде;
- производить стирку санитарной одежды на дому;
- застегивать санитарную одежду булавками, иголками во избежание попадания их в сырье и готовую продукцию;
- хранить верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи совместно с санитарной одеждой.

Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях пищеблока, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в цехах в санитарной одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках с ручками и принимать все меры по предупреждению возможного попадания посторонних предметов в продукцию.

**Правила надевания санитарной одежды:**

- снять личную одежду и надеть сменную (специальную) обувь;
- вымыть руки с мылом (механическая обработка рук) согласно ч. 1 Инструкции № 14 по правилам обработки рук;
- надеть головной убор, убрав под него все волосы;
- снять все ювелирные изделия, часы;
- вымыть и обработать руки антисептиком согласно Инструкции № 14 по правилам обработки рук;
- надеть санитарную одежду (халат).

**Примечание.** По окончании работы специальную обувь очистить от загрязнений без повреждения материала верха и низа, вытереть и оставить в вентилируемом помещении в раскрытом и расправленном виде для проветривания и подсушки, вдали от обогревательных приборов или с использованием специальных сушек.

Разработал:

---

**САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 16  
ПО ПОСЕЩЕНИЮ ПИЩЕБЛОКА ВТОРЫМИ ЛИЦАМИ**

Вторые лица — работники учреждения, не являющиеся работниками пищеблока.

**Перед входом в пищеблок** вторые лица обязаны:

- снять с себя верхнюю одежду;
- вымыть и продезинфицировать руки в соответствии с Инструкцией № 14 по обработке рук;
- надеть головной убор и чистую санитарную одежду.

**При посещении пищеблока** вторые лица обязаны соблюдать следующие условия:

- выполнять правила личной гигиены;

- находиться в пищеблоке в санитарной одежде;
- принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию;

- не здороваться с работниками пищеблока за руки.

**Запрещается** застегивать санитарную одежду булавками, иголками и другими предметами.

Разработал:

---

### САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 17 ПО ПОСЕЩЕНИЮ ПИЩЕБЛОКА ТРЕТЬИМИ ЛИЦАМИ

Третьи лица — посетители, не являющиеся работниками учреждения.

**Перед посещением пищеблока** гость обязан:

- представиться руководителю учреждения и зарегистрироваться в журнале посещений;
- вымыть и продезинфицировать руки в соответствии с инструкцией № 14 по обработке рук;
- надеть головной убор и чистую санитарную одежду;
- следовать в пищеблок только в сопровождении администрации.

**При посещении пищеблока** гость обязан:

- не касаться оборудования, сырья;
- не здороваться с работниками пищеблока за руки.

Слесари, электромонтеры, наладчики и другие работники, занятые ремонтными работами в пищеблоке и в складских помещениях, обязаны:

- выполнять правила личной гигиены;
- работать в пищеблоке в санитарной одежде;
- принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию;
- переносить инструменты только в специально закрытых ящиках с ручками.

Разработал:

---

### САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 18 ПРАВИЛА МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ (МЕХАНИЧЕСКИМ СПОСОБОМ)

**Перед началом работы:**

- проверить наличие и при необходимости залить в канистры моющее и ополаскивающее средства;
- опустить кожух машины;
- открыть вентиль подачи воды к машине;
- подать электропитание на машину (на панели управления загорится световой индикатор «сеть»);

- нажать на кнопку «включение» (загорится световой индикатор «нагрев», начнется подготовка машины к работе (время подготовки машины к работе составляет 8–10 мин)); затем загорится световой индикатор «готовность» — машина готова к работе по основной программе длительностью 80 сек.

При необходимости нажатием на кнопки «60» или «120» можно выбрать одну из дополнительных программ. При этом над кнопкой выбранной программы загорится световой индикатор.

**Во время работы:**

- поднять кожух машины и установить кассету с посудой в моечную камеру. При поднятом кожухе машины световой индикатор мигает;

- для мытья стаканов использовать кассету синего цвета, стаканы устанавливать дном вверх;

- для мытья приборов использовать кассету зеленого цвета, накрыв уложенные в нее приборы сеткой из комплекта машины;

- для мытья тарелок и подносов использовать соответствующие кассеты из нержавеющей стали;

- опустить кожух машины (световой индикатор погаснет, начнется процесс мытья, продолжительность которого будет в соответствии с выбранной программой, после его окончания загорится световой индикатор);

- поднять кожух машины и извлечь кассету с вымытой посудой из моечной камеры;

- машина готова к загрузке следующей кассеты с посудой.

Не рекомендуется: поднимать кожух машины во время ее подготовки или мытья посуды.

По мере загрязнения воды в ванне производить ее замену. Для этого:

- извлечь сетки и фильтр насоса из моечной камеры при поднятом кожухе машины и очистить их;

- нажать и удерживать кнопку «самоочистка/слив» до полного удаления воды из ванны машины (при откачивании воды из ванны машины световой индикатор над кнопкой мигает);

- установить сетки, фильтр насоса и кассету с посудой в моечную камеру;
- опустить кожух машины (процесс мытья начнется автоматически после наполнения ванны машины в соответствии с выбранной программой).

При необходимости остановки машины во время ее работы нажать кнопку «отключение».

**После окончания работы:**

- выбрать программу самоочистки кратковременным нажатием на кнопку «самоочистка», при этом над кнопкой загорится световой индикатор;

- опустить кожух машины. Начнется процесс самоочистки машины длительносью 8–10 минут. Световой индикатор над кнопкой «самоочистка» будет мигать в течение времени выполнения всей программы. После окончания самоочистки машина автоматически отключается. Если после окончания программы самоочистки в ванне машины осталось вода, необходимо при поднятом кожухе включить машину кнопкой «включить» и откачать воду из ванны машины, нажимая и удерживая кнопку «самоочистка» до удаления воды из ванны, после чего отключить машину кнопкой «отключить»;

- снять электропитание с машины, световой индикатор «сеть» погаснет;

- перекрыть вентиль подачи воды к машине;
- извлечь из моечной камеры и промыть сетки и фильтр насоса;
- при необходимости снять и прочистить душ мытья и ополаскивания;
- очистить и протереть электроды датчиков уровня воды в ванне и наружную поверхность;
- оставить кожух поднятым для полного высыхания машины.

**Внимание!**

В случае обнаружения неисправностей (течь воды, сильное парение, запах гари) следует немедленно снять электропитание с машины и перекрыть вентиль подачи воды в машину; вызвать ремонтную службу.

Ответственный за заполнение канистр моющим и ополаскивающим средством, а также эксплуатацию посудомоечной машины — кухонный рабочий.

Разработал:

---

## САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 19 ПРАВИЛА МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ (РУЧНЫМ СПОСОБОМ)

### Способ санитарной обработки столовой посуды (тарелок):

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой моечной ванне горячей водой (не ниже + 40 °С) с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению;
- мытье во второй моечной ванне горячей водой (не ниже + 40 °С) добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению (в два раза меньше, чем в первой моечной ванне);
- ополаскивание в третьей моечной ванне горячей проточной водой с температурой не ниже + 65 °С с использованием гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание на специальных полках или решетках (сушках), установленных на стеллажах или закрепленных на стене.

### Способ санитарной обработки столовой посуды (чашки):

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой моечной ванне горячей водой (не ниже + 40 °С) с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению;
- ополаскивание во второй моечной ванне горячей водой (не ниже + 65 °С) с использованием гибкого шланга с душевой насадкой.

### Способ санитарной обработки столовой посуды (столовые приборы):

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой моечной ванне горячей водой (не ниже + 40 °С) и с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению;
- ополаскивание в третьей моечной ванне горячей водой (не ниже + 65 °С) с использованием гибкого шланга с душевой насадкой;
- прокаливание в сушильном шкафу в течение 2–3 мин.

Сухие столовые приборы хранятся в вертикальном положении (ручками вверх) в металлических (пластмассовых) кассетах, которые ежедневно должны промываться. Столовые приборы не должны храниться на стеллажах или подносах.

**Моющее средство:** концентрированное универсальное «Жемчуг-М» 60 мл на 19 л 940 мл воды.

**Частота мытья:** после использования; после каждого приема пищи.

**Условия мытья:**

- для мытья столовой посуды и столовых приборов предусматривается, в т.ч. при наличии посудомоечной машины, установка пяти моечных производственных ванн (двух для чашек, трех для столовой посуды и столовых приборов);
- моечные ванны должны быть промаркированы, пролитрованы с наружной стороны, укомплектованы пробками пластмассовыми или металлическими, иметь воздушные разрывы не менее 20 мм от верхней приемной воронки в местах присоединения к канализации;
- ванны для ополаскивания посуды оборудуются специальными решетками и гибким шлангом с душевыми насадками;
- для определения количества моющего средства необходимо выделить мерный стакан.

Разработал:

---

#### САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 20 ПРАВИЛА МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ И КУХОННОГО ИНВЕНТАРЯ (РУЧНЫМ СПОСОБОМ)

**Способ обработки:**

- пищеварочные котлы очищаются от остатков пищи;
- котлы и мелкий деревянный инвентарь (разделочные доски, лопатки и т.д.) моются в производственной ванне в горячей воде (45–50 °С) с добавлением моющих средств;
- ополаскиваются при помощи шланга с душевой насадкой горячей водой (температурой не ниже 65 °С) и просушиваются на стеллажах;
- после мытья металлический кухонный инвентарь и детали технологического оборудования прокаливаются в жарочном шкафу в течение 2–3 мин.

**Моющее средство:** концентрированное универсальное «Жемчуг-М» 60 мл на 19 л 940 мл воды.

**Частота мытья:** после использования; после каждого приема пищи (выдачи пищи).

**Условия мытья:**

- моечные ванны должны быть промаркированы, пролитрованы с наружной стороны, укомплектованы пробками промышленного производства, иметь смесители горячей и холодной воды, воздушные разрывы не менее 20 мм в местах присоединения их к канализации. Вторая ванна должна быть оборудована гибким шлангом с душевой насадкой;
- кухонная посуда моется с помощью щеток с ручкой, губок;
- щетки, губки после мытья посуды моются, просушиваются;
- щетки, губки для мытья кухонной посуды в конце рабочего дня должны быть прокипячены в течение 15 мин;



- щетки, губки, моющие средства и средства дезинфекции хранятся в промаркированных емкостях в специально отведенном месте;
- для определения количества моющего и дезинфицирующего средства необходимо выделить мерный стакан.

Разработал:

---