Утверждаю:

Директор МКОУ

«Хучадинская ООШ »

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/М.Г.Гасанов/

**Инструкция**

**«Правила мытья посуды в помещении»**

1. Столовую посуду необходимо мыть следующим образом:

– очистить механически от остатков пищи;

– промыть в первой ванне путем полного погружения с добавлением моющего средства 5 мл. на 1 литр воды (температура воды не ниже 40 °C);

– ополоснуть во второй ванне горячей проточной водой (температура не ниже

1. °C) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

– просушить на специальных решетках.

1. Столовые приборы необходимо мыть следующим образом:

– очистить механически от остатков пищи;

– промыть в первой ванне с применением моющего средства 5 мл. на 1 литр воды;

– ополоснуть горячей проточной водой.

1. Чистые столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.
2. Столовую посуду для персонала моют и хранят отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.
3. Ветошь для мытья посуды, для протирания столов после использования стирают с применением мыла, просушивают и хранят в специально промаркированной посуд

Утверждаю:

Директор МКОУ

«Хучадинская ООШ »

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.Г.Гасанов

**Инструкция**

**«Требования при обработке фруктов»**

1. Фрукты, включая цитрусовые, перед употреблением тщательно моют под проточной водой.
2. Замачивание фруктов в 3 % растворе соли (30 грамм на 1 литр воды) на 15-20 минут.
3. Обдать горячей кипяченой водой.

Утверждаю:

Директор МКОУ

«Хучадинская ООШ »

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.Г.Гасанов

**Инструкция по проведению генеральной уборки на пищеблоке**

1 . Надеть специальную одежду: халат, головной убор, перчатки, маску (респиратор).

2. установленные в помещении мебель и оборудование для обеспечения свободного доступа к панелям (стенам) и плинтусам.

3. Открыть форточку, фрамугу.

4. Протереть поверхности мебели, стен на высоту их окраски (на высоту имеющейся плитки) моющими средствами (содой, мылом) для удаления механических и других загрязнений с целью эффективного воздействия на обрабатываемые поверхности дезинфекционного средства. Затем помещение (пол, стены), оборудование протереть ветошью, обильно смоченной одним из дезинфекционных растворов.

5. Надеть чистую санитарную одежду (халат, перчатки, маску). Смыть дезинфекционный раствор чистой (стерильной) ветошью, смоченной водопроводной водой.

6. Проветрить помещение в течение не менее 30 мин.

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

8. Провести дезинфекцию использованного уборочного инвентаря и ветоши.

Утверждаю:

Директор МКОУ

«Хучадинская ООШ »

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /М.Г.Гасанов/

**Инструкция по обработке шкафа для хранения хлеба**

1 – При уборке стеллажей крошки следует сметать с полок специальной щёткой промаркированной «хлеб».

2 – Ежедневно протирают ветошью, смоченной 1% раствором столового уксуса. Для этого должна находиться промаркированная тара «раствор 1% столового уксуса» и отведённая для этой цели ветошь.

3 – Для приготовления 1 литра 1% раствора столового уксуса требуется 111 мл. столового уксуса 9% развести водой до 1 литра.

Утверждаю:

Директор МКОУ

«Хучадинская ООШ »

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/М.Г.Гасанов/

**Инструкция**

**«Требования к проветриванию помещений»**

1.Все помещения должны ежедневно проветриваться.

1. Сквозное проветривание проводят не менее 10 минут через каждые 1,5 часа.
2. Проветривание проводится в отсутствии детей и заканчивается за 30 минут до их прихода в школу и на переменах.
3. При проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, не более чем на 2-4 градуса С.

Утверждаю

Директор МКОУ

«Хучадинская ООШ »

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/М.Г.Гасанов/

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **График уборок на пищеблоке** | | |
| **Ежедневная уборка** | | | |
| Полы, удаление пыли,  паутины, протирание  радиаторов, подоконников | Уборка влажным способом с применением моющего средства (50 мл на 10 литров воды). | | |
| Рабочие столы | Моют горячей водой с моющим средством 50 мл. на 10  литров воды | | |
| Производственные столы  для сырой продукции | В конце рабочего дня моют с применением  моющего и дезинфицирующего средства «ДЕО-ХЛОР®» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды | | |
| Специальная тара для  пищевых отходов | В конце дня очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды (200 граммов на 10 литров воды), а затем ополаскивается горячей водой и просушивается. | | |
| Шкаф для хранения хлеба | Сметать крошки хлеба специальной щеткой, полки протирать тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса (100 мл. на 1 литр воды) | | |
| Моечные ванны,раковины | Чистят дважды в день щетками с использованием дезинфекционного средства ДЕО-ХЛОР®» с концентрацией рабочего раствора 0,015%  (1 таблетка на 10 л. воды). | | |
| **Еженедельная уборка** | |
| **(с применением моющего средства 50 мл на 10 литров воды** | | | |
| **или 2% мыльно-содового раствора (200г. на 10л. воды).)** | | | |
|  | | | |
| Понедельник | | Мытье окон и батарей, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли | |
|  | | и копоти. | |
| Вторник | | Мытье стен в кухне и в овощном цехе | |
| Среда | | Мытье панелей и холодильников | |
| Четверг | | Мытье оборудования в кухне | |
| Пятница | | Мытье раковин и плинтусов в кухне | |

**Генеральная уборка** проводится **один раз в месяц** с последующей дезинфекцией всехпомещений, оборудования и инвентаря с применением моющего и дезинфекционного средства «ДЕО-ХЛОР®» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды)

|  |
| --- |
|  |

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Хучадинская ООШ »

Утверждаю:

Директор МКОУ

«Хучадинская ООШ »

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.Г.Гасанов

**Инструкция по обработке холодильников**

Холодильники моют и обрабатывают 1% раствором кальцинированной соды (100г. кальцинированной соды на 10 л. воды), просушивают.

Ежедневно в конце дня проводится мытьё 1% раствором кальцинированной (100г. кальцинированной соды на 10 л. воды).

Один раз в месяц проводится разморозка холодильников и обработка 0,015% раствором Део-хлора (1таблетка Део-хлора на 10 л. воды) или другим дезинфицирующим средством согласно инструкции**.**

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Хучадинская ООШ »

Утверждаю:

Директор МКОУ

«Хучадинская ООШ »

\_\_\_\_\_\_\_\_\_/М.Г.Гасанов/

**Инструкция по обработке тары для пищевых отходов**

Пищевые отходы собираются в промаркированные вёдра или специальную тару с крышками не более чем на 2/3 объёма.

Ежедневно в конце дня вёдра или специальная тара надо очищается и промывается 2% раствором кальцинированной соды (200г. соды на 10 литров воды) а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

**ПРАВИЛА  ПОВЕДЕНИЯ**

**УЧАЩИХСЯ В СТОЛОВОЙ**

***1.****Учащиеся каждого класса пользуются столовой в соответствии с графиком посещения столовой классами, утвержденным директором школы.*

***2.****Строго соблюдайте правила гигиены. Не входите в столовую в верхней одежде, грязной одежде и обуви. Не кладите на стол портфель, сумку и другие предметы.*

***3.****Обязательно мойте руки перед едой.*

*Берегите свое здоровье.*

***4.****Во время приема пищи соблюдайте хорошие манеры, не мешайте соседям по столу. Помните, что разговоры и игры во время еды могут стать очень опасными для здоровья и жизни.*

***5.****Не дожевывайте на ходу, съедайте все за столом. Все продукты, купленные в буфете, можно употребить только в помещении столовой.*

***6.****Учащиеся должны бережно относиться к имуществу столовой, а также уважительно относиться к работникам столовой.*

***7.****После приема пищи уберите за собой посуду*