



МУ «Отдел образования Шалинского муниципального района»  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 4 г.Шали»  
(МБОУ «СОШ № 4 г.Шали»)

«Шелан муниципални кӀоштан дешаран дакъа»  
Шела-гӀалин муниципални бюджетни юкъарадешаран учреждени  
«Юккъера юкъарадешаран школа № 4»  
(Шела-гӀалин МБЮУ «ЮЮШ № 4»)

## П Р И К А З

28.08.2025

№ \_\_\_\_\_

г. Шали

### **Об организации питания учащихся и воспитанников в 2025-2026 учебном году**

В целях организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников и учащихся, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности,  
приказываю:

#### **приказываю:**

1. Обеспечить горячим питанием с 1 сентября 2025 г. учащихся 1-4 классов
2. Обеспечить горячим питанием обучающихся из семей граждан военнотружущих, имеющих право на получение бесплатного горячего питания.
2. Обеспечить горячим питанием детей с ОВЗ на сумму.
11. Всем работникам строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические

требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

12. Организацию питания осуществлять согласно утверждённого графика приёма пищи:
13. В целях организации контроля за качеством приготовления питания для учащихся и воспитанников, закладки основных продуктов в котел, определение органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции:
  - 13.1. Утвердить состав бракеражной комиссии:  
Председатель комиссии: Тумаева Р.Я. – зам. по УВР  
Абдурзакова Ж.М. – учитель русского языка и литературы  
Расуханова Н.А. – повар  
медицинский работник ФАП (по согласованию)
  - 13.2. Комиссия работает в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии»;
  - 13.3. Итоги проведенного контроля производить в Журнале бракеражного контроля, который храниться в пищеблоке, о всех нарушениях незамедлительно ставить в известность директора школы.
14. В целях обеспечения контроля за приготовлением пищи для детей, обеспечение снятия и хранения суточных проб:
  - 14.1. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на повара;
  - 14.2. Пробы хранить в холодильнике в соответствии с инструкцией о снятии и хранении суточной пробы и СанПиНа (в течение 3-х суток).
15. Назначить ответственным за закладку продуктов, за составление меню-требования завхоза школы Дашаев А.Ш..
16. Завхозу школы Дашаеву А.Ш.:
  - 16.1. Своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания детей;
  - 16.2. Систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
  - 16.3. Осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо–и–тепло снабжения);
  - 16.4. Организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока;
  - 16.5. Организовать своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент продуктов питания.

- 16.6. Осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- 16.7. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика;
- 16.8. Строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- 16.9. Своевременно вести необходимую документацию по организации питания;
- 16.10. Производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным директором меню-требованием не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;
- 16.11. Ежемесячно проводить ревизию остатков продуктов питания.
- 16.12. Усилить ответственность за организацию питания, закладку продуктов, снятия пробы блюд, снятие и хранение суточных проб.
- 16.13. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 16.14. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:
  - определять нормы на каждого ребенка (в соответствии с возрастом) и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
  - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
  - выставлять меню с указанием выхода блюда и стоимости питания за день на одного ребенка на стенд для всеобщего обозрения накануне предшествующего дня, указанного в меню.
17. Работникам пищеблока:
  - 17.1. Работать только по утвержденному директором школы и правильно оформленному меню;
  - 17.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
  - 17.3. Производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов бракеражной комиссии, согласно требованиям СанПиН или утвержденному графику;
  - 17.4. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи приёма пищи детьми;
  - 17.5. Раздеваться в специально отведенном месте.

18. В пищеблоке необходимо иметь:

- 18.1. Инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- 18.2. Должностные инструкции;
- 18.3. Картотеку технологических карт приготовления блюд;
- 18.4. Журнал здоровья работников пищеблока;
- 18.5. Медицинскую аптечку;
- 18.6. Графики закладки основных продуктов;
- 18.7. Графики выдачи готовых блюд;
- 18.8. Объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- 18.9. Суточную пробу (за 3 суток);
- 18.10. Вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- 18.11. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 17.1. Журнал бракеража готовой продукции;
- 17.2. Журнал витаминизации.

18.14. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке.

18. Ответственность за организацию питания детей непосредственно в разновозрастной группе и учебных классах несут воспитатель, младший воспитатель и классные руководители.

19. Воспитателю, младшему воспитателю и классным руководителям:

- 19.1. Во время приема пищи детьми заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков;
- 19.2. Строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- 19.3. Соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- 19.4. Раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- 19.5. Соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- 19.6. Своевременно раздавать детям второе блюдо;
- 19.7. Соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- 19.8. Использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- 19.9. Вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);

- 19.10. Вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей;
- 19.11. Не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- 19.12. Соблюдать питьевой режим;
- 19.13. Не допускать присутствие детей на пищеблоке;
- 19.14. Своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в разновозрастной группе и учебных классах;
- 19.15. Включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- 20.16. Организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- 20. Зам. директора по УВР –Тумаевой Р.Я., ответственному за организацию питания:
  - 20.1. Осуществлять анализ и контроль за правильной организацией питания детей, за выполнением натуральных норм продуктов питания;
  - 20.2. Осуществлять индивидуальный подход в процессе питания;
  - 20.3. Освещать вопросы организации питания с родительской общественностью;
  - 20.4. Ежеквартально проводить мониторинг питания в образовательной организации;
  - 20.5. Неукоснительно выполнять неотложные мероприятия по предупреждению групповых заболеваний острыми инфекциями и другими инфекционными заболеваниями;
  - 20.6. В течение 1 часа с момента обнаружения заболеваний острыми кишечными и другими инфекционными заболеваниями информировать директора школы.
- 21. Утвердить инструкции для пищеблока школьной столовой (приложение 1):
  - 21.1. Инструкция по санитарной обработке яиц;
  - 21.2. Инструкция по режиму обработки холодильника;
  - 21.3. Инструкция по суточным пробам и хранению скоропортящейся продукции;
  - 21.4. Инструкция по режиму витаминизации;
  - 21.5. Инструкция по режиму мытья столовой посуды;
  - 21.6. Инструкция по обработке ветоши;
  - 21.7. Инструкция по мытью обеденных и производственных столов;
  - 21.8. Инструкция по проведению генеральной уборки;

- 21.9. Инструкция по соблюдению правил личной гигиены для персонала столовой;
- 21.10. Инструкция по обработке овощей;
- 21.11. Инструкция по тепловой обработке продуктов.
- 22. В целях сохранения рисков распространения COVID-19 и ОРВИ утвердить Санитарноэпидемиологические правила направленные на предупреждение распространения COVID19 и ОРВИ для пищеблока и режим работы школьной столовой (приложение 2).
- 23. В целях организации автоматического мониторинга и анализа ежедневного меню горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях Минпросвещения России, назначить ответственным за размещение ежедневного меню на официальном сайте МБОУ «СОШ №4 г. Шали» зам. директора по ИКТ Умарова А.И.
- 24. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы  
Туркаева

М.М.

С приказом ознакомлен:

**ИНСТРУКЦИЯ № 1 по санитарной обработке яиц в  
школьной столовой**

1. Яйца принимаются в школьную столовую от поставщика в соответствии с санитарными требованиями к поставке данной продукции
2. Яйца тщательно очищаются от возможных видимых загрязнений
3. Яйца укладываются в специальную посуду для яиц и промываются первый раз в теплой кипячёной воде
4. Второй раз яйца промываются дезинфицирующим раствором, который приготовлен в соответствии с инструкцией по его использованию
5. Третий раз яйца промываются холодной проточной водой
6. Чистые яйца выкладывают в специальную посуду для яиц

**ИНСТРУКЦИЯ № 2 по режиму обработке  
холодильников**

1. Холодильник моют мыльно-содовым раствором
2. Обрабатывают раствором моющего средства в соответствии с инструкцией по использованию данного средства
3. Промывают чистой водой
4. Проветривают в течении 1 часа 30 минут

**ИНСТРУКЦИЯ № 3 по суточным пробам и хранению  
скоропортящейся продукции в школьной столовой**

1. Суточная проба готовой продукции должна оставаться ежедневно
2. Пробу следует отбирать в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбираются в отдельную посуду)
3. Пробы хранятся в холодильнике при температуре от +2С до +° 6С
4. При хранении скоропортящихся продуктов следует соблюдать требования действующих санитарных правил и норм «Условия, срок хранения особо скоропортящихся продуктов» СанПиН 42-123-4117-86
5. Скоропортящиеся продукты должны иметь удостоверение о качестве (сертификат) с указанием даты и часа выработки продукции на предприятии и даты конечного срока реализации

6. В питании должно использоваться мясо, прошедшее ветеринарный контроль

#### **ИНСТРУКЦИЯ № 4 по режиму витаминизации в школьной столовой**

1. С-витаминизация третьих блюд проводится ежедневно
2. С целью обеспечения детей витамином С проводится витаминизация напитков аскорбиновой кислотой из расчета 35% средней суточной потребности. Содержание аскорбиновой кислоты в одной порции витаминизированного блюда должно составлять:  
от 3 до 12 лет – 50  
мг от 12 до 14 –  
70 мг в среднем  
50 – 60 мг
3. Витаминизация готовых блюд проводится непосредственно перед их раздачей и регистрируется в специальном журнале
4. Витамин вводится в компоты после его охлаждения до температуры 12 - 15°C (перед реализацией), а в кисели при охлаждении до 30 - 35°C, после чего кисель тщательно перемешивается и охлаждается до температуры реализации
5. Витаминизированные блюда не подогреваются
6. Витаминизацию регистрируют в журнале витаминизации.

#### **ИНСТРУКЦИЯ № 5 по режиму мытья столовой посуды**

1. Мытье столовой посуды производится в трехсекционной ванне в следующем порядке:
  - а. Удаление остатков пищи в специальный бачок для отходов
  - б. Мытье в воде с температурой не ниже 40° с добавлением моющих средств в 1-й секции
  - в. Мытьё во 2-й секции в воде с температурой не ниже 40°C с добавлением рабочего раствора дезинфицирующего средства «Ника-экстра М» 50 мл. средства на 10 л. Воды
  - г. Ополаскивание посуды горячей водой с температурой не ниже 65°C в 3-ей секции
  - д. Просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах
2. Мытьё стеклянной посуды и столовых приборов производится в двухсекционной ванне в следующем порядке:
  - а. Мытье в воде с температурой не ниже 40° с добавлением моющих средств в 1-й секции



б. Ополаскивание посуды водой с температурой не ниже 65°C во 2-ей секции. Вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком с последующим просушиванием

в. Подносы промываются горячей водой с добавлением моющего средства, ополаскиваются и протираются насухо

г. Металлический инвентарь после мытья прокаливаются в духовом шкафу. Мелкий деревянный инвентарь – разделочные доски, лопатки, мешалки и др. после мытья горячей водой (50°C) с добавлением разрешенных моющих средств должны обрабатываться горячей водой не ниже 65°C, а затем просушиваться на решетчатых металлических стеллажах

3. В конце рабочего дня мытьё посуды осуществляется в специализированной моечной машине в соответствии с инструкциями по ее эксплуатации при температуре от 70°C и выше.

### **ИНСТРУКЦИЯ № 6 по обработке ветоши в школьной столовой**

1. Обработка ветоши для мытья посуды, столов: использованную ветошь отстирывают, кипятят в течение 15 минут с момента закипания, прополаскивают, просушивают и хранят в емкости «Чистая ветошь»
2. Обработка ветоши для уборки полов: ветошь для уборки полов замачивают в ведре для «Уборки полов» в дезинфицирующем средстве в соответствии с инструкцией по использованию данного средства, прополаскивают и сушат на ведре
3. Генеральная уборка проводится периодически с мытьем стекол, стен, дверей, оборудования и дезинфекцией

### **ИНСТРУКЦИЯ № 7 по мытью обеденных и производственных столов**

1. Для мытья столов выделяется необходимый инвентарь (ёмкости для мытья столов, чистая ветошь, тара для чистой ветоши, тара для использованной ветоши).
2. Ёмкости должны иметь маркировку, соответствующую применению.
3. В обеденном зале для мытья обеденных столов с маркировкой «для обработки столов обеденный зал»
4. В производственных помещениях для мытья производственных столов с маркировкой по цеховой принадлежности, например, «для обработки столов холодный цех» и т.д.

## **УБОРКА ОБЕДЕННЫХ СТОЛОВ**

Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя чистую ветошь. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 градусов, с добавлением моющих средств, дезинфицируют в рабочем растворе методом погружения в течение 15 минут. Ветошь можно кипятить в водопроводной воде, с дальнейшим ополаскиванием, просушиванием.

## **УБОРКА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СТОЛОВ**

Производственные столы в конце работы моют с использованием моющего средства и дезинфицирующего раствора с выдерживанием 60 минут, промывают горячей водой температурой не ниже 45 градусов и насухо вытирают чистой тканью.

### **ИНСТРУКЦИЯ № 8 проведению генеральной уборки в пищеблоке**

1. Порядок проведения генеральной уборки в каждом помещении осуществляется в соответствии с графиком проведения генеральной уборки.
2. Во всех помещениях, производится два раза в месяц, 1 и 15 числа каждого месяца
3. Генеральную уборку проводит персонал столовой
4. Для генеральной уборки используют растворы дезинфицирующих средств
5. Последовательность действий:
  - 5.1. Из помещения удалить отходы;
  - 5.2. Отключить от сети холодильник, плиты и другие электроприборы;
  - 5.3. Надеть чистый халат, шапочку, резиновые перчатки, при необходимости резиновый фартук;
  - 5.4. Помещение максимально освободить от мебели или отодвинуть её к центру помещения для обеспечения свободного доступа к стенам и полу за ними;
  - 5.5. Чистой ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором с добавлением моющих средств, протирают внутренние поверхности шкафов, мебели и оборудования, начиная с верхних. Ветошь меняют при появлении её видимых загрязнений.
  - 5.6. Стены на высоту не менее 2 метров обрабатывают путем протирания ветошью, смоченной дезинфекционным раствором с добавлением моющих средств, при этом уделяют особое внимание местам, прилегающим к выключателям, дверным ручкам, наличникам, крану и раковине для мытья рук;

- 5.7. Окна моют теплой водой с добавлением разрешенного специального моющего средства для окон. Во время проведения генеральной уборки оконные стекла моют изнутри по мере загрязнения, но реже одного раза в месяц, снаружи — по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 3 месяца.
- 5.8. Пространство за отопительными батареями и внутри них обрабатывают ершом, смоченным дезинфицирующим раствором;
- 5.9. Отключенные от сети электроприборы, плиты, протирают салфеткой, смоченной дезинфицирующим раствором - в последнюю очередь дезинфекционным раствором с добавлением моющих средств из емкости обрабатывают контейнеры для сбора мусора и отходов. После их обработки ветошь сразу выбрасывают.
- 5.10. Уборку завершить обеззараживанием полов дезинфицирующим раствором с добавлением моющих средств;
- 5.11. После проведения генеральной уборки выждать экспозицию 60 минут, переодеться во второй комплект чистой одежды, поменять резиновые перчатки, протереть обувь дезинфицирующим раствором и смыть дезинфицирующий раствор чистой ветошью, смоченной водопроводной водой с производственных столов и оборудования;
- 5.12. Расставить мебель по своим местам.

### **ИНСТРУКЦИЯ № 9 по соблюдению правил личной гигиены для персонала столовой**

1. Приходить на работу в чистой одежде и обуви.
2. Оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в специально отведенном шкафу.
3. Коротко стричь ногти.
4. Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую одежду, подбирать волосы.
5. При посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведённом месте, после посещения тщательно мыть руки с мылом, желательно дезинфицирующим, и только потом одеть спецодежду.
6. При появлениях признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать директору школы и обращаться в медицинское учреждение для лечения.
7. Сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.
8. Запрещается: при приготовлении пищи носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком, застёгивать спецодежду булавками, курить на рабочем месте.

9. Ежедневно перед началом работы производится измерение температуры. Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы.
10. При необходимости, аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи, куда входят дезинфицирующие средства: настойка йода или бриллиантовой зелени, перевязочный материал, анальгетики, сердечные средства, находится у директора школы.

## **ИНСТРУКЦИЯ №**

### **10 по обработке**

#### **овощей**

1. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением.
2. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.
3. Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.
4. Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.
5. Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах. 6. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс  $4 \pm 2$  °C.

7. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.
8. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

### **ИНСТРУКЦИЯ № 11 по тепловой обработке продуктов**

1. Питание осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
2. При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:
  - 1) при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут; – порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
  - 2) при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
  - 3) при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
  - 4) масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
  - 5) яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
  - 6) яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;

- 7) омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты в течение 8-10 минут при температуре 180-200 С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки — 20-30 минут при температуре 220-280 С, слоем не более 3-4 см;
- 8) хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ ;
- 9) вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- 10) гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1 : 6 без последующей промывки; 11) салаты заправляют непосредственно перед раздачей.
- 12) Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250-280 С в течение 20-25 мин.
3. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) — в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.
4. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже  $75^{\circ}\text{C}$ , вторые блюда и гарниры — не ниже  $65^{\circ}\text{C}$ , холодные супы, напитки — не выше  $14^{\circ}\text{C}$ .
5. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.
6. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$  не более 30 минут.
7. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.
8. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс  $4 + 2^{\circ}\text{C}$ . Хранение заправленных салатов не допускается.

**Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.**

**Санитарно-эпидемиологические ПРАВИЛА  
направленные на предупреждение распространения  
COVID-19 для пищеблока**

1. В пищеблоке проводится ежедневная влажная уборка помещения с использованием дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей
2. Генеральная уборка проводится не реже 1 раза в неделю с мытьем стекол, стен, дверей, оборудования и дезинфекцией
3. Регулярное обеззараживание воздуха с применением ультрафиолетовой бактерицидной установки и проветривание помещения
4. Работники, участвующие в приготовлении и раздаче пищи, обязаны использовать средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок), а также перчаток. Смена масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа
5. В конце рабочего дня должно производиться мытье посуды и столовых приборов в посудомоечной машине при температуре от 70°C и выше.

**Генеральная уборка – суббота Кварцевание – каждые 2 часа График  
питания учащихся**