



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

«Шелан муниципальни клоштан дешаран дакъа»
Шела-Галин муниципальни бюджетни юкъарадешаран учреждени
«Юкъера юкъарадешаран школа № 4»
(Шела-Галин МБОУ «ЮЮШ № 4»)

ПРИКАЗ

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, призываю:

призываю:

1. Обеспечить горячим питанием с 1 сентября 2025 г. учащихся 1-4 классов
2. Обеспечить горячим питанием обучающихся из семей граждан военнослужащих, 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:

Приложение 1
к приказу от 01.09.2025 г. №_____

**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 оставляться ежедневно
2. Пробу следует отбирать в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниты 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-й 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-й 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 (емкости для мытья столов, чистая ветошь, тара для чистой ветоши, тара для использованной ветоши).

2. Емкости 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 ± 2 $^{\circ}\text{C}$.

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. Питания 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 (растапливаться 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 $4\pm2^0\text{C}$;
 - 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 мarmите 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 оставших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.
 - 4. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75^0C , вторые блюда и гарниры — не ниже 65^0c , холодные супы, напитки — не выше 14^0c .
 - 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 $4\pm2^0\text{C}$ 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 С. Хранение заправленных салатов не допускается.

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

Приложение 2
к приказу от 01.09.2025 г. №_____

**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