МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
БАГАНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1
(МБОУ БАГАНСКАЯ СОШ №1)

ПРИКАЗ

31.08.2026 №221-ОД

Об утверждении инструкций на пищеблоке

В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённого постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18, и СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утверждённого постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19, а также в целях контроля за качеством обработки на пищеблоке.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие с 01.09.2026 следующие инструкции для работников пищеблока:
   - ИНСТРУКЦИЯ № 1 ПО ОБРАБОТКЕ И УБОРКЕ ШКАФОВ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ХЛЕБА (Приложение №1);
   - ИНСТРУКЦИЯ №2 ПО ОБРАБОТКЕ ЯИЦ (Приложение №2);
   - ИНСТРУКЦИЯ № 3 ПО ОБРАБОТКЕ ЧАШЕК, СТАКАНОВ (Приложение №3);
   - ИНСТРУКЦИЯ № 4 ПО ОБРАБОТКЕ ПОДНОСОВ (Приложение №4);
   - ИНСТРУКЦИЯ № 5 ПО ОБРАБОТКЕ ОВОЩЕЙ (Приложение №5);
   - ИНСТРУКЦИЯ № 6 ДЛЯ МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ (Приложение №6);
   - ИНСТРУКЦИЯ № 7 ДЛЯ МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ, РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК И МЕЛКОГО ДЕРЕВЯННОГО ИНВЕНТАРЯ, ЩЁТОК ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ (Приложение №7);
   - ИНСТРУКЦИЯ № 8 ПО ОБРАБОТКЕ УБОРОЧНОГО ИНВЕНТАРЯ (Приложение №8);
   - ИНСТРУКЦИЯ № 9 ПО САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СТОЛОВ (Приложение №9);
   - РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОТБОРУ СУТОЧНОЙ ПРОБЫ (Приложение № 10);
   - ИНСТРУКЦИЯ № 10 ДЛЯ МЫТЬЯ ВЕТОШИ (Приложение №11);
   - ИНСТРУКЦИЯ № 11 ДЛЯ МЫТЬЯ РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК (Приложение №12);
   - ИНСТРУКЦИЯ № 12 ДЛЯ МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ (Приложение №13).
2. Назначить ответственным за соблюдение санитарно-эпидемиологических требований на пищеблоке, контроль за выполнением инструкций возложить на завстоловой Е.Д.Савва.

Директор школы Т.Н.Удалова

Приложение №1

ИНСТРУКЦИЯ № 1

ПО ОБРАБОТКЕ И УБОРКЕ ШКАФОВ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ХЛЕБА

Для уборки шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щётками и не реже одного раза в неделю тщательно протирать с применением 1% - го раствора уксусной кислоты.

Приложение №2

ИНСТРУКЦИЯ №2
ПО ОБРАБОТКЕ ЯИЦ

Обработка яйца, используемого для приготовления, осуществляется в отведённом месте в специальных промаркированных ёмкостях в следующей последовательности:

1. Замачивание в тёплой воде при температуре 40…50^{O}C в течение 5…10 минут;
2. Обработка в течение 5…10 минут 1…2% - м раствором кальцинированной соды при температуре 10…50^{O}C;
3. Погружение в 0,015% - й раствор дезинфицирующего средства «ДИ-ХЛОР-ЭКСТРА» при температуре 40… 50^{O}C в течение 5 минут;
4. Ополаскивание яиц проточной водой в течение 5 минут при температуре не ниже 50^{O}C;
5. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду;
6. Хранение необработанных яиц в кассетах, коробках, производственных цехах не допускается.

Приложение №3

ИНСТРУКЦИЯ № 3

ПО ОБРАБОТКЕ ЧАШЕК, СТАКАНОВ

Для мойки стаканов используют двухсекционные ванны.

Первая секция ванны – мытьё стаканов щётками в воде с температурой не ниже 45 ^{O}C с добавлением моющих средств:

150 мл на 30 литров воды.

Вторая секция ванны – стаканы промывают горячей проточной водой не ниже 65 ^{O}C с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкцией по их применению: замачивание посуды в течение 15 минут в дезинфицирующем растворе:

«Ди– Хлор- Экстра» - 0,015% - й раствор, 3 таблетки на 30 литров воды;

«Ди– Хлор- Экстра» - 0,015% - й раствор, 3 таблетки на 30 литров воды.

После дезинфекции посуду промывают в проточной воде при температуре не ниже 65 ^{O}C в течение 3-х минут

Хлорная известь – 400 мл 10% - го раствора на 20 литров воды – замачивают в течение 15 минут

После дезинфекции посуду промывают проточной водой при температуре не ниже 65 ^{O}C.

Приложение №4

ИНСТРУКЦИЯ № 4

ПО ОБРАБОТКЕ ПОДНОСОВ

Подносы для посетителей после каждого использования протирают чистыми салфетками.

Не используются подносы, деформированные и с видимыми загрязнениями. По окончании работы подносы промывают горячей водой с добавлением моющих средств:

«Ника супер» - 150 мл на 30 литров воды;

«Мила» - 150 мл на 30 литров воды.

Дезинфекцию подносов проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств:

«Ди– Хлор- Экстра» - 0,015% - й раствор, 3 таблетки на 30 литров воды;

«Ди– Хлор- Экстра» - 0,015% - й раствор, 3 таблетки на 30 литров воды.

После дезинфекции подносы промывают в проточной воде при температуре не ниже 65 ^{O}C в течение 3 – х минут и высушивают.

Чистые подносы хранят в специально отведённых местах в торговом зале, отдельно от использованных.

Приложение №5

ИНСТРУКЦИЯ № 5

ПО ОБРАБОТКЕ ОВОЩЕЙ

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы (если овощи поступают на пищеблок предварительно обработанные, то они подвергаются только вторичной обработке).

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

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 °С.

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов из отварных овощей, рекомендуется варить в кожуре. Очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

Разделочный инвентарь, используемый для нарезки сырых овощей для салатов необходимо маркировать «О.С.» - сырые овощи.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах (если фрукты поступают на пищеблок предварительно обработанные, то они подвергаются только вторичной обработке).

Приложение №6

ИНСТРУКЦИЯ № 6 ДЛЯ МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ

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

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

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих (для средства «Ника супер» 1 чайная ложка на 5 литров воды) средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°С;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны (для средства «Ника супер» 1 чайная ложка на 10 литров воды);
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

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

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

Дезинфекцию посуды проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

Приложение №7

ИНСТРУКЦИЯ № 7
ДЛЯ МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ, РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК И МЕЛКОГО ДЕРЕВЯННОГО ИНВЕНТАРЯ, ЩЁТОК ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ

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

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°С и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду – в шкафах или на решетках; столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°С, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре.

После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре.

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным (бактерицидным) эффектом.

Приложение №8

ИНСТРУКЦИЯ № 8

ПО ОБРАБОТКЕ УБОРОЧНОГО ИНВЕНТАРЯ

Ветошь замачивается в специальной емкости с подготовленным дезинфицирующим средством.По истечении срока, указанного в инструкции к средству, ветошь извлекается, промывается проточной водой и высушивается.Сухую ветошь укладывают в закрытую емкость, маркированную в соответствии с ее предназначением.Уборочный инвентарь и емкости с ветошью хранят отдельно в специально отведенных для этого санитарных помещениях.

После проведения дезинфекционных работ необходимо снять спецодежду и вымыть руки.Щетки, швабры и другой уборочный инвентарь также полоскают в дезинфицирующем растворе и ополаскивают проточной водой. Ведра, и другие емкости, применяемые при дезинфекции, нельзя вставлять друг в друга.

К ветоши для уборки и дезинфекции в медицине предъявляются особые требования. Часть ветоши, используемая для уборки поверхностей, протирки ручек дверей, медицинского оборудования, должна быть стерильной.

Чистую ветошь после стирки стерилизуют в соответствии с имеющимися нормами, смачивают дезинфицирующим средством и осуществляют уборку. В асептических помещениях обтирочный материал применяется однократно. После использования ветошь хранится в закрытой маркированной емкости, а затем отправляется на дезинфекцию и стирку.

Условия проведения дезинфекции ветоши для уборки

Ветошь замачивают в 6% столового уксуса либо в растворе средства, специально предназначенного для дезинфекционных мероприятий.

Несмотря на то, что дезинфицирующий раствор удаляется методом полоскания, нельзя исключать, что какой-то его процент все же будет содержаться в ветоши. Поэтому к нему предъявляются следующие требования: дезинфицирующее средство должно обладать хорошим смачивающим эффектом, очищающими свойствами и быть губительным для большинства распространенных патогенных микроорганизмов, но при этом не причинять вреда человеку и не наносить ущерб покрытию мебели, пола и стен и не приводить к повышенной коррозии металлических инструментов и предметов обстановки.

Приложение №9

ИНСТРУКЦИЯ № 9

ПО САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СТОЛОВ

Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50°С и насухо вытираются сухой чистой тканью.

В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

Правила санитарной обработки производственных столов

Санитарная обработка нейтрального оборудования производится работниками цехов. Все столы разделочные из нержавейки и пропилена после каждого использования моют горячей водой с добавлением моющих и чистящих средств, после чего ополаскивают. В конце рабочего дня их дезинфицируют 0,015% раствором **«Ди– Хлор- Экстра»**

Производственные столы с деревянной столешницей по окончании смены моют, ополаскивают, а с целью дезинфекции - обдают кипятком.

Приложение №10

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОТБОРУ СУТОЧНОЙ ПРОБЫ

Порционные блюда отбираются в полном объёме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°С

Приложение №11

ИНСТРУКЦИЯ № 10
ДЛЯ МЫТЬЯ ВЕТОШИ

1. В конце дня ветошь замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств:

1 ст.л. на 5 литров воды

2. Дезинфицируют (или кипятят) в 0,015% растворе «Ди-Хлор Экстра» - 1 таблетка на 10 литров воды.

3. Промывают проточной водой при температуре не ниже 65°С в течение 3-х минут.

4. Просушивают и хранят в специально отведённом месте

Приложение №12

ИНСТРУКЦИЯ № 11

ДЛЯ МЫТЬЯ РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК

Мытьё разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (в цехе) для кухонной посуды. Санитарная обработка досок проводится по мере их загрязнения и по окончании работы.

1-я ванна: разделочные доски моются щётками в горячей воде при температуре не ниже 40°С с добавлением моющих средств:

1 столовая ложка на 5 литров воды

2-я ванна: ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°С, ошпаривание кипятком и просушивание.

После обработки и просушивания доски хранят на рабочих местах.

Дезинфекцию разделочных досок проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств:

Ди-хлор Экстра-0,015% раствор: 1 таблетка на 10 литров воды.

После дезинфекции доски промывают в проточной воде при температуре не ниже 65°С в течение 3-х минут.

Приложение №13

ИНСТРУКЦИЯ № 12

ДЛЯ МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ

Мытьё кухонной посуды производят в 2-х секционных ваннах в следующем порядке:

1. механическое удаление остатков пищи;
2. мытьё щётками в воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств:

1 столовая ложка на 5 литров воды

3. ополаскивание проточной водой при температуре не ниже 65°С
4. просушивание в опрокинутом виде на решётчатых стеллажах и полках.
5. хранение на стеллажах на высоте не менее 0,5 м. от пола.

В конце рабочего дня проводится дезинфекция кухонной посуды.

В соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств:

- производят замачивание посуды в течение 15 минут в дезрастворе Ди-хлор Экстра-0,015% раствор: 3 таблетки на 30 литров воды.

После дезинфекции посуду промывают проточной водой при те

мпературе не ниже 65°С в течение 3х минут