



КЪЭБЭРДЕЙ-БАЛЪКЪЭР РЕСПУБЛИКЭ КЪАБАРТЫ-МАЛКЪАР РЕСПУБЛИКА КАБАРДИНО-БАЛКАРСКАЯ РЕСПУБЛИКА
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КБР

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД №2» г.п. НАРТКАЛА
УРВАНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА КБР

ПРИКАЗ

02.09.2025г.

№83-ОД

О соблюдении санитарно-гигиенического режима в пищеблоке

Во исполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоке, регламентирующим санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. СанПиН 2.4.1.2660-10», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.07.2010 № 91 (далее – СанПиН 2.4.1.2660-10).

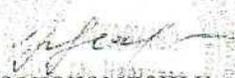
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:

- ✓ 1.1 Санитарно-эпидемиологические требования к состоянию пищеблока (Приложение 1)
- ✓ 1.2 Требования к соблюдению личной гигиены сотрудниками пищеблока (Приложение 2)
- ✓ 1.3 Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде (Приложение 3)
- ✓ 1.4 Инструкцию по режиму уборки в пищеблоке (Приложение 3)
- ✓ 1.5 Инструкция по режиму мытья посуды и обработке инвентаря в пищеблоке (Приложение 5)
- ✓ 1.6 Инструкцию по измерению объема блюд и по снятию суточной пробы (Приложение 6)

2. Медицинской сестре Ивановой Жанне Каральбиевне ежедневно осуществлять проверку качества уборки кухни и всех подсобных помещений, мытья посуды и оборудования.

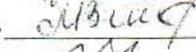
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

Директор  А.Б. Нагацуева

С приказом ознакомлены:

Иванова Ж.К. 

Мачукова Х.М. 

Ервасова М.В. 

Цримова А.М. 

Утверждаю
Директор МКДОУ №2
г.п. Нарткала
А.Б. Нагацуева

Санитарно-эпидемиологические требования к состоянию пищеблока

Выполнение санитарно-гигиенических правил на пищеблоке МКДОУ №2 регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. СанПиН 2.4.1.3049-13», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 (далее – СанПиН 2.4.1.3049-13).

Пищеблок должен быть оборудован всем необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключается возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски.
- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяется отдельная посуда;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Персонал имеет отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечиваются подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Во всех производственных помещениях, моечных, санузле установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Рабочие столы на пищеблоке после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов используются 2 мясорубки.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключена жарка блюд.

При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте, используя для этих целей промаркированные емкости.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60-+65°C; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

Скоропортящиеся продукты доставляются специализированным охлаждаемым транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет ответственный за питание по приказу руководителя. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Отслеживается соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках; проводятся ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, контролируется соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока.

Приложение 2
к приказу от 02.09.2025г №83-ОД

Утверждаю
Директор МКДОУ №2
г.п. Нарткала
А.Б. Нагацуева



Требования к соблюдению личной гигиены сотрудниками пищеблока

1. Сотрудник пищеблока приходит на работу с коротко стриженными ногтями, в чистой одежде и обуви.
2. Верхняя одежда, головной убор, уличная обувь и личные вещи помещаются в индивидуальный шкаф.
3. Перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником ОУ на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Больных работников не допускают или немедленно отстраняют от работы. Работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги, не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче.
4. Перед началом работы сотрудник тщательно моет руки, надевает чистый халат или другой специальный костюм, аккуратно убирает волосы под колпак или косынку.
5. Для работы в пищеблоке используются:
 - в холодном цеху – халат, косынка;
 - горячем цеху – халат, косынка;
 - для раздачи пищи в группы – халат, косынка;
 - уборки помещений – темный халат.
6. Во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать одежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
7. Перед посещением туалетной комнаты следует снять халат, после посещения – тщательно вымыть руки с мылом.
8. Перед уходом из ОУ халат убирается в шкаф для специальной одежды.

Утверждаю
Директор МКДОУ №2
г.п. Нарткала
А.Б. Нагацуева

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:

- в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40С с добавлением моющих средств;
- во второй секции - ополаскивание проточной горячей водой с температурой не ниже 65°С и просушивание в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не мене 0,35 см от пола.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и др.) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу. Мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

1. Для ежедневной обработки- 0.5% раствора хлорной извести, посуду, столы, панели, полы, 0,5 литра- 10% раствора хлорной извести на 9,5 литра воды получается 0,5 % раствора хлорной извести.
2. Если карантин по кишечной инфекции берем 1 литр- 10% раствора на 9 литров воды получается 1% раствор хлорной извести, всю посуду после мытья замачиваем на 30 минут в 1% растворе хлорной извести.

Повар обязан:

Строго соблюдать требования кулинарной обработки и технологии процесса приготовления пищи. Обработку сырой и готовой продукции проводить на разных столах и досках, после порционирования отварного мяса, птицы, рыбы обязательно нужно подвергнуть их повторной тепловой обработке.

Рабочие столы на пищеблоке моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, ветошь, щетки и др). в конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Ветошь, щетки для мытья посуды, протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

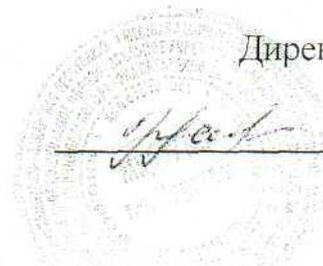
Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра очищаются и промываются 2%-ным раствором кальцинированной соды, а затем ополаскиваются горячей водой и просушиваются.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка:

мытьё полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников, с применением моющих средств проводится мытьё стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в неделю необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Утверждаю
Директор МКДОУ №2
г.п. Нарткала
А.Б. Нагацуева



Инструкция по режиму уборки в пищеблоке

1. Ежедневно в помещениях пищеблока производится:

- мытье полов;
- удаление пыли и паутины;
- протирание радиаторов;
- протирание подоконников.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

2. В конце каждого рабочего дня бочки и металлические ведра для сбора отходов и мусора очищаются, промываются 2%-ным раствором кальцинированной соды, ополаскиваются и просушиваются. Для мытья следует использовать отдельный трап с бортиком, обложенным плиткой, душевой поддон или моечную ванну (в комнате для уборочного инвентаря, в тамбуре камеры пищевых отходов или другом специально выделенном месте).

3. Ежеженедельно производится:

- мытье стен;
- мытье осветительной аппаратуры;
- очистка стекол от пыли и копоти.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

4. Ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря растворами дезинфицирующих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

5. Дезинсекцию и дератизацию в помещениях пищеблока проводят силами специализированных организаций.

6. Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами, просушивается и убирается. В холодном цеху хранятся ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой, в горячем цеху – ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой.

7. Для уборки в пищеблоке используется темный халат, имеющий соответствующую маркировку.

Утверждаю
Директор МКДОУ №2
г.п. Нарткала
А.Б. Нагацуева

Инструкция по режиму мытья посуды и обработке инвентаря на пищеблоке

1. Варочные котлы освобождают от остатков пищи, моют щетками горячей водой (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств («Прогресс» (50 мл на 10 л воды) или других предназначенных для этой цели средств), затем ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С). Просушивают котлы в перевернутом виде на решетчатых стеллажах.
2. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь моют в ванне с горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой, затем просушивают.
3. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу, мясорубки разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
4. Тару под пробу (банки) очищают от пищи и промывают, затем кипятят и просушивают.
5. Ветошь для мытья посуды хранят в двух промаркированных емкостях: с чистой и грязной ветошью. В конце рабочего дня грязную ветошь стирают, просушивают и убирают в чистую тару.

Утверждаю
Директор МКДОУ №2
г.п. Нарткала
А.Б. Нагацуева

ИНСТРУКЦИЯ по измерению объема блюд

СанПин 2.4.1.3049-13

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных блюд.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать $\pm 3\%$, но масса 10 порций должны соответствовать норме.

ИНСТРУКЦИЯ по снятию суточной пробы

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100г.

Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течении не менее 48 часов при температуре $+2+6^{\circ}\text{C}$ в отдельном холодильнике и в специально отведенном месте, в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии.

Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, прошедшее инструктаж.