

Утверждаю:
Директор школы _____ Р.Ш.Гелаева
« 28 » августа 2026г.

ИНСТРУКЦИЯ № 1

Инструкция по режиму мытья столовой посуды ручным способом

1 Мытье столовой посуды производится в трех секционной ванне в следующем порядке:

- а) удаление остатков пищи в специальный бачок для отходов;
- б) мытье в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств в 1-й секции
- в) мытье во 2-й секции в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением рабочего раствора дезинфицирующего средства 50 мл средства на 10 л воды
- г) ополаскивание посуды горячей водой с температурой не ниже 65 °С в 3-ей секции
- д) просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

2 Мытье стеклянной посуды и столовых приборов производится в двухсекционной ванне в следующем порядке:

- а) мытье водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющего средства в 1-й секции;
 - б) ополаскивание водой с температурой не ниже 55 °С во 2-й секции. Вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком с последующим просушиванием.
3. Подносы промываются горячей водой с добавлением моющего средства, ополаскиваются и протираются насухо.

УТВЕРЖДЕНО

Председатель профсоюзного
комитета
Алиева С.Т. _____

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы
МБОУ «СОШ №40» г.Грозного
Гелаева Р.Ш. _____

ИНСТРУКЦИЯ № 2**Инструкция по режиму мытья кухонной посуды ручным способом**

1 Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

а) освобождение от остатков пищи; пригоревшую кашу следует отмочить теплой водой с добавлением кальцинированной соды;

б) мытье травяными щетками или мочалками в воде с температурой не ниже +40 °С с добавлением моющего средства в 1-й секции;

в) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже +65 °С во 2-й секции.

г) просушивание и опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

2. Оборудование и инвентарь после работы необходимо разобрать, тщательно промыть и насухо вытереть.

3 Мелкий деревянный инвентарь (разделочные доски, лопатки, мешалки и пр.) после мытья горячей водой (+50 °С) с добавлением моющего средства дополнительно обрабатываются горячей водой с температурой не ниже +65 °С, а затем просушиваются на стеллажах.

4 Щетки и мочалки для мытья посуды ежедневно тщательно промываются, применяя моющего средства, кипятятся в течение 10-15 минут, просушиваются и хранятся в специально выделенном месте.

УТВЕРЖДЕНО

Председатель профсоюзного
комитета
Алиева С.Т. _____

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы
МБОУ «СОШ №40» г.Грозного
Гелаева Р.Ш. _____

ИНСТРУКЦИЯ № 3**Инструкция по обработке ветоши в школьной столовой***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”.

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. Затем прополаскивают и сушат на ведре.

Генеральная уборка проводится периодически с мытьем стекол, стен, дверей, оборудования и дезинфекцией.

УТВЕРЖДЕНО

Председатель профсоюзного
комитета
Алиева С.Т. _____

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы
МБОУ «СОШ №40» г.Грозного
Гелаева Р.Ш. _____

ИНСТРУКЦИЯ № 4**Инструкция по режиму обработке холодильников**

1. Холодильник моют мыльно-содовым раствором
2. Затем холодильник обрабатывают моющим раствором, в соответствии с инструкцией по использованию данного средства
3. Затем холодильник промывают чистой водой и проветривают в течение 1 часа 30 минут.

УТВЕРЖДЕНО

Председатель профсоюзного
комитета
Алиева С.Т. _____

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы
МБОУ «СОШ №40» г.Грозного
Гелаева Р.Ш. _____

ИНСТРУКЦИЯ № 5**Инструкция 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 директор школы или мед.работник, проводит осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний у повара. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, порезами, ожогами, ссадинами, а также острыми респираторными заболеваниями к работе не допускаются. 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 администрации в комнате отдыха персонала

УТВЕРЖДЕНО

Председатель профсоюзного
комитета
Алиева С.Т. _____

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы
МБОУ «СОШ №40» г.Грозного
Гелаева Р.Ш. _____

ИНСТРУКЦИЯ № 6**Инструкция по УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ**

Вид продукта	Относительная влажность воздуха	Температура	Особые отметки
1. Сливочное масло		2-4	
2. Растительное масло		-10-18	Длительно до 1 года
3. Кисломолочные продукты — сметана — творог		Не >8	Не >72 часов Не > 36 часов
4. Мясо: — говядина	95-98%	-18	10-12 месяцев

УТВЕРЖДЕНО

Председатель профсоюзного
комитета
Алиева С.Т. _____

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы
МБОУ «СОШ №40» г.Грозного
Гелаева Р.Ш. _____

ИНСТРУКЦИЯ № 7**Инструкция по суточным пробам и хранению скоропортящейся продукции в
школьной столовой**

1. Ежедневно должна оставляться суточная проба готовой продукции . Пробу следует отбирать в

стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбираются в отдельную посуду) и хранить в холодильник при температуре от +2 С до +6 С.

2. При хранении скоропортящихся продуктов следует соблюдать требования действующих санитарных правил и норм "Условия, срок хранения особо скоропортящихся продуктов" СанПиН 42-123-4117-86

Скоропортящиеся продукты должны иметь удостоверение о качестве (сертификат) с указанием даты и часа выработки продукции на предприятии и даты конечного срока реализации.

3. В питании должно использоваться мясо, прошедшее ветеринарный контроль.

4. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллические из нержавеющей стали или дюралюминия.

5. Допускаются столы, покрытые оцинкованным железом (с закругленными углами), только для обработки сырого мяса и рыбы. Для разделки теста должны быть столы с деревянными гладко выструганными и плотно подогнанными, без щелей, крышками.

6. Для мытья кухонной посуды должны устанавливаться 2-гнездные моечные ванны типа: ВМ-1, ВМ-2, ВМ-1А, ВМ-2А. В месте присоединения ванны к канализации необходимо предусмотреть воздушный разрыв. Кухонную посуду необходимо мыть в горячей воде (45-50ёС) с добавлением разрешенных моющих средств, затем она ополаскивается водой температурой не ниже 65ёС и просушивается на решетчатых полках. Металлический инвентарь следует после мытья прокаливать в духовом шкафу. Мелкий деревянный инвентарь - разделочные доски, лопатки, мешалки и др. после мытья горячей водой (50ёС) с добавлением разрешенных моющих средств должны обрабатываться горячей водой не ниже 65ёС, а затем просушиваться на решетчатых металлических стеллажах.

6.1. Для мытья столовой посуды должны быть установлены механические моющие машины; для мытья посуды ручным способом моечные ванны. Для мытья столовой посуды - трехгнездные ванны; в 3-м гнезде следует иметь специальные решетки и гибкий шланг с душевой насадкой для ополаскивания вымытой посуды. Приборы - ложки, вилки необходимо мыть с добавлением разрешенных моющих средств с последующим ополаскиванием горячей проточной водой, имеющей температуру не ниже 65С. обязательно прокаливать вымытые приборы в жарочных или духовых шкафах в течение 2-

3-х минут. Чайную посуду необходимо мыть в отдельной двухгнездной мойке водой, имеющей температуру 50-60ёС, с добавлением в 1-е гнездо разрешенных моющих средств. Ополаскивание осуществлять в проточной воде.

6.18. Для сбора отходов в производственных цехах должны быть выделены специальные педальные бачки или металлические ведра с крышками, которые по окончании работ очищают и тщательно промывают 2% раствором кальцинированной соды, споласкивают горячей водой и просушивают

УТВЕРЖДЕНО

Председатель профсоюзного
комитета
Алиева С.Т. _____

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы
МБОУ «СОШ №40» г.Грозного
Гелаева Р.Ш. _____

ИНСТРУКЦИЯ № 8**Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов****Входной контроль моющих и дезинфицирующих средств**

Входной контроль моющих и дезинфицирующих средств осуществляется завхозом.

При проведении входного контроля моющих и дезинфицирующих средств обращается внимание на внешний вид средства, целостность, маркировку упаковки, сроки годности средства, наличие пакета документов, подтверждающих качество и безопасность средства, разрешение для применения в столовой. Не допускается закуп моющих и дезинфицирующих средств при наличии отклонений от требуемых нормативов (например, нарушение целостности упаковки, отсутствие или неполный комплект документов, сроки годности, близкие к их окончанию и т.д.).

Хранение и рекомендации по использованию рабочих растворов моющих и дезинфицирующих веществ

Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в обозначенном месте в закрытых емкостях, доступ к средствам ограничен, средства подписаны.

Растворы готовит назначенное руководителем ответственное лицо непосредственно перед применением. Информация по приготовлению растворов наглядно представлена на рабочем месте в виде инструкций.

Рабочие растворы моющих и дезинфицирующих средств на смену готовятся в расчете на ведро для уборки помещений или канистру с крышкой. На канистре указывается наименование моющего и дезинфицирующего раствора и дата приготовления. Приготовление раствора фиксируется ответственным лицом в Журнале выдачи химических реагентов и приготовления моющих и дезинфицирующих средств.

Для приготовления рабочих растворов используется специально выделенная и маркированная посуда (мерные кружки, ведра и т.д.), которые хранятся в моечном отделении.

ПРИ РАБОТЕ С МОЮЩИМИ/ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ НЕОБХОДИМО ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СРЕДСТВАМИ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ – РЕЗИНОВЫМИ ПЕРЧАТКАМИ, РЕСПИРАТОРАМИ, ЗАЩИТНЫМИ ОЧКАМИ, ФАРТУКАМИ.

Меры безопасности

Обращение с моющими и дезинфицирующими средствами осуществляет персонал, прошедший обучение и инструктаж по охране труда, по оказанию первой помощи при

химических и термических ожогах, не имеющий медицинских противопоказаний к данной работе и не страдающий аллергическими заболеваниями. Для санитарной обработки следует применять только моющие и дезинфицирующие средства, не вызывающие физико-химических изменений в структуре оборудования, посуды, инвентаря, имеющие гигиенические заключения от органов Роспотребнадзора РФ для применения в общественном питании на основании токсикологических исследований.

К работе с моющими и дезинфицирующими средствами допускаются сотрудники, прошедшие обучение согласно настоящей документированной процедуры.

Назначенному работнику выдается спецодежда (халат) и средства индивидуальной защиты (резиновые перчатки).

Обеспечивается комплексность аптечки доврачебной помощи.

Перед началом работы назначенный работник должны надеть спецодежду и средства индивидуальной защиты (перчатки из полимерных материалов для защиты от химических факторов).

Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в отдельном обозначенном месте.

Дезинфицирующие средства должны быть защищены от воздействий прямых солнечных лучей.

Нельзя складировать моющие и дезинфицирующие средства вблизи батареи отопления.

Дезинфицирующие средства необходимо хранить в таре, упаковке при условиях, регламентированных нормативно-технической документацией на каждый препарат в специальных помещениях (комната, шкаф).

Температура в помещении должна быть не ниже 0° и не выше 20°C.

В помещении (комнате, шкафу) запрещается хранить пищевые продукты, питьевую воду, принимать пищу, находиться посторонним лицам.

Обучение приготовлению, использованию и хранению рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств

Порядок организации и проведения обучения:

Обучению подлежат сотрудники, связанные с приготовлением, использованием и хранением моющих и дезинфицирующих средств.

Обучение проходит при назначении ответственного сотрудника за приготовление моющих/дезинфицирующих средств, но не реже 1 раза в год.

Ответственность за своевременное прохождение обучения сотрудника несет завхоз.

Обучение проводится по следующей схеме: оповещает об этом обучаемых сотрудников; Содержание курса обучения: информация об используемых моющих и дезинфицирующих средствах, необходимости их применения; принципы приготовления рабочих растворов; охрана труда при приготовлении и работе с моющими и дезинфицирующими веществами; обращение с растворами (хранение, использование).

Проверка усвоения программы обучения: по окончании курса обучения проводится устный опрос на усвоение программы обучения. В случае удовлетворительных результатов завхоз проводится повторно обучение в течение недели.

4. Записи

Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств