



ИНСТРУКЦИЯ № 28/2 по охране труда при работе в пищеблоке

САНИТАРНО – ГИГИЕНИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПИЩЕБЛОКА.

1. В пищевых блоках учреждения должны строго соблюдать:

— Требования по устройству пищеблока, санитарному содержанию и технологии приготовления пищи, предусмотренные существующими правилами для предприятий общественного питания. /госнадзор/

— Санитарные правила «Условия, сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов» /госнадзор/

— Требования действующей Инструкции об обязательном профилактическом и медицинском обследовании работников пищеблока, раздаточных, буфетов. категорически запрещается в помещениях пищеблока проводить мытье столовой посуды. Мытье столовой посуды проводят только в моечных отделениях с соблюдением режима обеззараживания посуды: кипячения - 15мин, хлорамина - 0,5% - 30ти минутное погружение, сульфохлорантин - 0, 1%-30ти минутное погружение, дихлор-1 - 1%-30ти минутное погружение, дезоксон - 0,5%30мин / по надуксусной кислоте.

— Раздачу готовой пищи производят не позднее 2 часов, прошедших после её изготовления. Категорически запрещается оставлять остатки пищи после её раздачи, а также смешивать пищевые остатки со свежими.

— Раздачу пищи осуществляют повара и пом/повара ,технические рабочие, занятые уборкой, к раздаче пищи не допускаются. Питание проводят в выделенном помещении — столовой.

— После каждой раздачи пищи производят тщательную уборку столовой с применением растворов дезинфицирующих средств. Уборочный материал после мытья полов заливают 0,5% осветлённым раствором хлорной извести или 1% раствором хлорамина на 30мин, далее прополаскивают в проточной воде и сушат. Следят чтобы инвентарь использовался строго по назначению.

— Персонал пищеблока обязан соблюдать правила личной гигиены. Персонал пищеблока перед посещением туалета обязан снять халат, после посещения обеззараживают руки в течении 2минут 0,1% раствором “Дезоксона—1” или 0,2%раствором хлорамина.

— Ответственность за правильность оборудования пищеблока несёт завхоз школы. Ответственными за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи являются старший повар и повар. Контроль соблюдения работниками пищеблока санитарных требований осуществляет завхоз.

ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКА.

— Механическое оборудование: картофелечистки, фаршемешалки, мясорубки, овощерезки, шинковальные, протирочные машины, соковыжималки, машины для

приготовления теста (просеиватели, тестомешалки и т.д.), для мытья посуды или ванны для ручного мытья столовой посуды и ванны для мытья кухонной посуды машины для резки хлеба, яйцерезки, тепловое оборудование (варочная аппаратура, пищевые котлы, соусные котлы, пароварочные шкафы, аппараты для варки сосисок), жаровочная аппаратура (эл/сковороды, эл/тигли, эл/плиты, жаровочные шкафы с температурой - 150-200 о С), кипяильники, мармитные плиты.

— Немеханизированное оборудование: разделочные столы, разделочные доски, стеллажи, весы, шкафы для хранения посуды и приборов, лари, разрубочные колоды. Кастрюли, ведра, противни, сковородки, сита, веселки, чайники.

Инвентарь: ножи, вилки, лопатки, ступки, формочки, cedилки, шумовки и др. Холодильное оборудование — холодильные камеры, холодильные шкафы, холодильник.

Холодная, горячая вода, моечные ванны, бак для дезинфекции посуды, сетки для сушки посуды, шкаф для хозяйственного инвентаря, уборочный инвентарь с маркировкой.

Комплект посуды: тарелка - глубокая, мелкая, десертная; вилка, ложка, кружка. Столы с гигиеническим покрытием для раздачи пищи, мармитная установка для подогрева пищи, термосы, разносы.

Составил директор ООО "Мушкетерская"
Михалыроков Е.И. Мельникова
Александров

Согласовано и.т.п. по от Сергеевской И.
СР