

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РАЙГОРОДСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «ИВУШКА» СВЕТЛОЯРСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ**

404173 Волгоградская область, Светловский район, село Райгород, пос. Водстрой, 28/а
E-mail: raygoroddou@yandex.ru, тел. 8(84477) 6-51-75, ОГРН 1023405966297, ИНН/КПП 3426006430

П Р И К А З

11.01.2025 г.

№ 1/1 -ОД

**Об утверждении инструкций по требованиям
к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции**

Во исполнении Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08, гл. VIII. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить инструкцию по размораживанию рыбы. (Приложение № 1)
2. Утвердить инструкцию по первичной обработке овощей. (Приложение № 2)
3. Утвердить инструкцию по вторичной обработке овощей. (Приложение № 3)
4. Утвердить инструкцию по обработке овощей и фруктов. (Приложение № 4)
5. Утвердить инструкцию по обработке мяса. (Приложение № 5)
6. Утвердить инструкцию по обработке рыбы. (Приложение № 6)
7. Утвердить инструкцию по обработке и хранению куриного яйца. (Приложение № 7)
8. Утвердить инструкцию по отбору суточных норм. (Приложение № 8)
9. Назначить ответственным за проведение инструктажей по вышеуказанным инструкциям заведующего хозяйством Е.С. Божко
10. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

и.о. Заведующего



О.В. Русакова

Приложение № 1

Утверждено и.о. заведующего
МКДОУ «Райгородский д/с Ивушка»
Приказ № 1/1-ОД от 11.01.2025 г.
О.В. Русакова

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБРАБОТКЕ РЫБЫ*

Первичная обработка рыбы включает следующие процессы: оттаивание мороженой рыбы, освобождение ее от загрязнений и несъедобных частей, а также очистка от чешуи, отделение от рыбы частей, имеющих пониженную пищевую ценность (голова, плавники, хвост), потрошение; пластование или придание рыбе размеров и формы, соответствующих виду кулинарного изделия.

1 вариант Рыбу раскладывают на столе и прикрывают полиэтиленовой пленкой (чтобы уменьшить процесс испарения влаги).

2 вариант Рыбу заливают холодной водой 15-20 гр. С при соотношении массы рыбы и жидкости 1:2 мелкая рыба оттаивает через 1,5 – 2 часа, крупная – через 3 - 4 часа. Чтобы уменьшить потерю питательных веществ, воду подсаливают: на 1 кг рыбы берут 2-3 л и 10-15 г соли.

При оттаивании рыба теряет до 8% минеральных веществ. Для уменьшения этих потерь в воду, в которой оттаивает рыба, добавляют поваренную соль (3 ст.л. на 1 л воды).

Целую потрошеную рыбу выдерживают 15-20 минут, а филе и отдельные куски – 7-10 минут. Сама по себе соленая вода благотворно воздействует на морскую рыбу – ее мясо становится светлым и более сочным. При оттаивании на воздухе филе рыбы теряет от 4 до 7% сока.

Мороженое филе вообще лучше всего оттаивать без воды, при комнатной температуре.

Если рыба предназначена для рыбных котлет или кнелей то со снятого филе снимают кожу, но тогда чешую соскабливать не нужно. Держа левой рукой за хвостовую часть рыбы и взяв нож в правую руку, начинают подрезать филе, отделяя его от кожи и плотно придавлявая нож к столу. При этом следует соблюдать осторожность, чтобы не прорвать и не перерезать кожу, в противном случае трудно будет вновь подрезать ее. Затем кладут филе на стол реберными костями вверх. Ладонью левой руки поддерживают реберные кости, а правой рукой держат нож наискось, лезвием влево от себя. Срезают кости, оставляя на них как можно меньше мяса, так же поступают и с другим филе.

и.о. Заведующего

О.В. Русакова

С инструкцией ознакомлены:

Е.С. Божко

Н.В. Блинкова

Приложение № 2
Утверждено и.о. заведующего
МКДОУ «Райгородский д/с Ивушка»
Приказ № 1/1-ОД от 11.01.2025 г.
О.В. Русакова



Инструкция по первичной обработке овощей

Первичный цех обработки овощей Овощи сортируются, моются и очищаются.

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 листья.

После первичной обработки овощи переносятся во вторичный цех обработки овощей для последующей обработки.

и.о. Заведующего

О.В. Русакова

С инструкцией ознакомлены:

Е.С. Божко

Н.В. Блинкова

Приложение № 3
Утверждено и.о. заведующего
МКДОУ «Гайгородский д/с Ивушка»
Приказ № 171-ОД от 11.01.2025 г.
О.В. Русакова



Инструкция по обработке овощей

Вторичный цех обработки овощей

Овощи сортируют, моют, и очищают. 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 наружные листья. 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 (1 кг. на 10 литров воды) в течение 10 минут с последующим ополаскиванием

проточной водой и просушиванием. Для обеззараживания овощей от яиц и личинок гельминтов рекомендуется применять 10% раствор поваренной соли (1 кг. на 10 л. воды). Овощи необходимо замачивать на 10 минут.

и.о. Заведующего

О.В. Русакова

С инструкцией ознакомлены:

Е.С. Божко

Н.В. Блинкова

Приложение № 4
Утверждено и.о. заведующего
МКДОУ «Райгородский д/с Ивушка»
Приказ № 1/1-ОД от 11.01.2025 г.
О.В. Русакова



ИНСТРУКЦИЯ ПО РЕЖИМУ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

в МКДОУ «Райгородский д/с Ивушка» Светлоярского района Волгоградской области

Настоящая инструкция разработана в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 27.10.2020 года и введенных в действие с 01 января 2021 года, методических рекомендаций МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации

1 При обработке овощей и фруктов должны быть соблюдены следующие требования:

1.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо

1.2. Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

1.4. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

1.5. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень

1.6. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде

1.7. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

1.8. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

1.9. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4 + 2^{\circ}\text{C}$.

1.10. 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.

1.11. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

и.о. Заведующего

О.В. Русакова

С инструкцией ознакомлены:

Е.С. Божко

Блишкова Н.В. Блинкова

Приложение № 5
Утверждено и.о. заведующего
МКДОУ «Райгородский д/с Ивушка»
Приказ № 1/1-ОД от 11.01.2025 г.
О.В. Русакова



ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБРАБОТКЕ МЯСА

Оттаивание мяса

Оттаивать мясо надо медленно целыми тушами, полутушами или крупными частями. При медленном оттаивании мяса мясной сок, образующийся при таянии кристаллов льда, успевает впитаться в мышечные волокна. В результате этого мясо почти полностью восстанавливает свои свойства. Мороженое мясо, оттаявшее при температуре 3-8°C в течение 1-3 суток, в зависимости от вида и величины кусков, почти не отличается от мяса охлажденного.

К быстрому оттаиванию мяса следует прибегать только в крайнем случае, при отсутствии необходимых условий для его медленного оттаивания или в том случае, если мясо нужно немедленно реализовать. Быстрое оттаивание мяса проводят в мясном цехе при температуре 18-20°C. Мясо укладывают в ванны, на столы и оставляют на 10-24 часа, в зависимости от величины кусков. Выделяющийся мясной сок собирают в специальную посуду. При быстром оттаивании мяса мышечные волокна не успевают полностью впитать выделившийся мясной сок. Вследствие этого часть питательных веществ теряется и мясо не восстанавливает своих первоначальных свойств. После тепловой обработки такое мясо получается менее сочным и вкусным, чем мясо медленно оттаянное.

Обмывание и обсушивание мяса

Обмывают мясо в ваннах. Говядину промывают в ваннах отдельными частями в проточной воде. Температура воды должна быть не выше 25°C. Не отмывшиеся места и клейма необходимо срезать. Для обсушивания мясо укладывают в заготовочном цехе на решетки, расположенные над моечными ваннами.

и.о. Заведующего

О.В. Русакова

С инструкцией ознакомлены:

Е.С. Божко

Н.В. Блинкова

Утверждено и.о. заведующего
МКДОУ «Райгородский д/с Ивушка»
Приказ № 1/1-ОД от 11.01.2025 г.
О.В. Русакова

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБРАБОТКЕ РЫБЫ

Первичная обработка рыбы включает следующие процессы: оттаивание мороженой рыбы, освобождение ее от загрязнений и несъедобных частей, а также очистка от чешуи, отделение от рыбы частей, имеющих пониженную пищевую ценность (голова, плавники, хвост), потрошение; пластование или придание рыбе размеров и формы, соответствующих виду кулинарного изделия.

1 вариант Рыбу раскладывают на столе и прикрывают полиэтиленовой пленкой (чтобы уменьшить процесс испарения влаги).

2 вариант Рыбу заливают холодной водой 15-20 гр. С при соотношении массы рыбы и жидкости 1:2 мелкая рыба оттаивает через 1,5 – 2 часа, крупная – через 3 - 4 часа. Чтобы уменьшить потерю питательных веществ, воду подсаливают: на 1 кг рыбы берут 2-3 л и 10-15 г соли.

При оттаивании рыба теряет до 8% минеральных веществ. Для уменьшения этих потерь в воду, в которой оттаивает рыба, добавляют поваренную соль (3 ст.л. на 1 л воды).

Целую потрошеную рыбу выдерживают 15-20 минут, а филе и отдельные куски – 7-10 минут. Сама по себе соленая вода благотворно воздействует на морскую рыбу – ее мясо становится светлым и более сочным. При оттаивании на воздухе филе рыбы теряет от 4 до 7% сока.

Мороженое филе вообще лучше всего оттаивать без воды, при комнатной температуре.

Если рыба предназначена для рыбных котлет или кнелей то со снятого филе снимают кожу, но тогда чешую соскабливать не нужно. Держа левой рукой за хвостовую часть рыбы и взяв нож в правую руку, начинают подрезать филе, отделяя его от кожи и плотно прижимая нож к столу. При этом следует соблюдать осторожность, чтобы не прорвать и не перерезать кожу, в противном случае трудно будет вновь подрезать ее. Затем кладут филе на стол реберными костями вверх. Ладонью левой руки поддерживают реберные кости, а правой рукой держат нож наискось, лезвием влево от себя. Срезают кости, оставляя на них как можно меньше мяса, так же поступают и с другим филе.

и.о. Заведующего

С инструкцией ознакомлены:

О.В. Русакова

Е.С. Божко

Н.В. Блинкова

Приложение № 7
Утверждено и.о. заведующего
МКДОУ «Райгородский д/с Ивушка»
Приказ № 1/1-ОД от 11.01.2025 г.
О.В. Русакова



ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБРАБОТКЕ И ХРАНЕНИЮ КУРИНОГО ЯЙЦА

ХРАНЕНИЕ ЯЙЦ

Яйцо хранят в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной ёмкости в производственных помещениях.

ОБРАБОТКА ЯЙЦ

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

1 ЕМКОСТЬ - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды (100 - 200г. соды необходимо растворить в 10 литрах теплой воды;

2 ЕМКОСТЬ - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

для «ОКА-ТАБ» 0,1% (по АХ) на 5 минут
приготовление рабочих растворов средствами «ОКА-ТАБ2 для яиц

Концентрация рабочего раствора (по АХ), %	Количество таблеток на 10 л
0,1	7
0,2	13

3 ЕМКОСТЬ - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению. После обработки яиц, перед разбивкой, работники должны тщательно вымыть руки с мылом, продезинфицировать их 0,2% раствором «ОКА-ТАБ», сменить одежду (фартук).

После окончания работы по изготовлению яичной массы инвентарь промывают 0,5% раствором кальцинированной соды, дезинфицируют 0,2 % раствором «ОКА ТАБ» в течение 5-10 минут, ополаскивают горячей водой.

Приложение № 7
Утверждено и.о. заведующего
МКДОУ «Райгородский д/с Ивушка»
Приказ № 1/1-ОД от 11.01.2025 г.
О.В. Русакова



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МОЮЩИХ
ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ЯИЦ**

наименование моющего средства	Концентрация рабочего раствора	Концентрация средства и воды необходимые для приготовления 10 литров рабочего раствора		Температур а готового раствора С	Время обработки
		средство	вода литр		минуты
Сода кальцинированная	2%	200гр.	10,0	26-28	10
"Ника - 2"	2%	175 мл.	9,825	40-45	30
Ника экстра М профи	1,5%	150мл	9,85	16-18	5

и.о. Заведующего

С инструкцией ознакомлены:





О.В. Русакова

Е.С. Божко

Н.В. Блинкова

Приложение № 8
Утверждено и.о. заведующего
МКДОУ «Райгородский д/с Ивушка»
Приказ № 1/1-ОД от 11.01.2025 г.
О.В. Русакова



ИНСТРУКЦИЯ ПО ОТБОРУ СУТОЧНЫХ ПРОБ СанПиН 2.3/2.4.3590-20

8.1.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

и.о. Заведующего

О.В. Русакова

С инструкцией ознакомлены:

Е.С. Божко

Н.В. Блинкова