



Республика Ингушетия **ГалгӀай Республика**
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №1 с.п. Барсуки им. И.Б. Зязикова»
386128, с.п. Барсуки, ул. Зязикова, 5 Назрановского района РИ,
school06@mail.ru, интернет-сайт-<https://shkolalbarsuki-26.gosweb.gosuslugi.ru>

№89/2-д

01.09.2022г.

Приказ

Об утверждении Графика питания обучающихся ГБОУ «СОШ №1 с.п. Барсуки им. И.Б. Зязикова»

В целях организованного питания учащихся в школьной столовой, организации работы работников столовой **приказываю:**

1. Утвердить следующий режим работы столовой для организованного питания учащихся с 01.09.2022г.

№п/п	Классы/параллели	Время уборки помещений	Завтрак/обед	Работа буфета
1		09:00-09:30		
2	1а,1б,1в,1г		10:10-10:30	
3		10:30-10:35		
4	1д,2а,2б,4д		10:35-10:55	
5		11:00-11:05		
6	4а,4б,4в,4г		11:05-11:25	
7				11:25-13:00
8		13:30-14:00		
9	2в,2г,3б		14:10-14:30	
10		14:30-14:40		
11	3в,3г,3д		14:40-15:00	
12				15:00-16:00

2. Классным руководителям 1-4 классов провести работу с родителями и учащимися по организации питания детей.

3. Дежурным администраторам и классным руководителям дежурных классов регулировать дежурство в школьной столовой и порядок на переменах.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на зам. директора по УВР Торшхоеву З.А.

И.о. директора школы:



Мальсагова М.Р.

**График посещения помещений для приема пищи
членами комиссии по родительскому контролю за организацией питания
обучающихся и родителей (законных представителей) обучающихся
на 24.10.2022 – 28.10.2022**

Дата посещения	Время посещения	ФИО и подпись посетителя	Должность, Ф. И. О. и подпись сопровождающего
24.10.2022	13.30–14.30, обед		Ответственный за организацию питания Торшхоева З.А.
25.10.2022	9.30– 10.00, завтрак		Ответственный за организацию питания Торшхоева З.А.

**График текущей уборки, мойки и дезинфекции
производственного помещения пищеблока «Горячий цех»**

ФИО уборщика

ФИО контролёра

Период

Период 13.06.2022 –
17.06.2022

Время	Наименование средства	Подпись уборщика					Подпись работника, контролирующего качество уборки
		Пн.	Вт.	Ср.	Чт.	Пт.	
7:45	Моющее средство – ника Дезсредство – пюржавель						
08:45	Моющее средство – ника Дезсредство – пюржавель						
09:45	Моющее средство – ника Дезсредство – пюржавель						
10:45	Моющее средство – ника Дезсредство – пюржавель						
11:45	Моющее средство – ника Дезсредство – пюржавель						
12:45							

Инструкция о правилах мытья столовой посуды, столовых приборов и чайной посуды

1. Правила мытья ручным способом

1.1. Мытье столовой посуды производится в трехсекционных ваннах, столовых приборов и стеклянной посуды – в двухсекционных ваннах.

1.2. Порядок мойки и обработки.

1.2.1. Мытье столовой посуды в течение дня включает в себя следующие этапы:

- механическое удаление остатков пищи;
- замачивание в первой секции ванны и мытье щетками – по необходимости;
- мытье в первой секции ванны при температуре воды не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

Столовая посуда хранится в буфетной групповой в закрытых шкафах или на решетчатых полках и (или) стеллажах.

1.2.2. Мытье столовых приборов в течение дня включает в себя следующие этапы:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой секции ванны при температуре воды не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками во второй секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- прокаливание в духовых (пекарских, сухожаровых) шкафах в течение 10 минут при температуре не ниже 100 °С.

Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно в конце дня обрабатываются с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

1.2.3. Мытье чайной посуды в течение дня включает в себя следующие этапы:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье в первой секции ванны при температуре воды не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками во второй секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

1.3. В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Обработка осуществляется после мытья, но до начала ополаскивания.

1.4. В конце работы щетки, салфетки для мытья столовой посуды, столовых приборов и чайной посуды замачиваются в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируются, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в специально выделенном месте.

2. Правила мытья в посудомоечной машине

2.1. Механическая мойка столовой посуды, столовых приборов и чайной посуды в специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 °С в течение 90 минут.

2.2. Перед мытьем проводится подготовка столовой посуды и чайной посуды к обработке в посудомоечной машине:

- механическая очистка от остатков пищи;
- замачивание в емкостях с чистящими средствами в соответствии с инструкциями по их применению – по необходимости.

2.3. Подготовка посудомоечной машины к мытью столовой посуды, столовых приборов и чайной посуды:

- проверить установку стоков в режим «закрыт», установку поддонов и шторок в правильном положении;
- проверить наличие или добавить моющее средство в емкости;
- включить электропитание, проверить исправность световых индикаторов;
- проконтролировать температуру воды с помощью датчиков на панели посудомоечной машины. По достижении температуры обработки при отсутствии автоматического запуска запустить программу;
- разместить кухонную посуду и инвентарь в соответствии с размером и видом кассеты;
- запустить посудомоечную машину;
- по окончании программы достать кухонную посуду и убрать на хранение в специально отведенные места.

2.4. По завершении рабочего дня провести чистку посудомоечной машины:

- отключить посудомоечную машину от сети;
- слить воду, для чего открыть соответствующий клапан (пробку);
- снять поддоны для пищевых отходов и очистить в соответствующую емкость для отходов;

- снять фильтрующие плоскости, шторы, моющий рукав, промыть их водой, прочистить засорившиеся элементы;
- создать доступ к внутренним поверхностям машины;
- промыть внутренние поверхности машины с применением моющего раствора, тщательно ополоснуть водой;
- промыть внешние поверхности машины;
- установить на место поддоны для отходов, шторы и фильтрующие плоскости;
- не закрывать крышку для доступа воздуха и просушки машины.

ИНСТРУКЦИЯ **о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря**

1. Правила мытья ручным способом

1.1. Мытье кухонной посуды и инвентаря производится в моечных ваннах.

1.2. Порядок мойки и санитарной обработки кухонной посуды и инвентаря.

1.2.1. Мытье кухонной посуды в течение дня включает в себя следующие этапы:

- механическая очистка от остатков пищи;
- по необходимости — замачивание в емкостях;
- в первой секции ванны: мытье щетками в воде с температурой 45°C с добавлением моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
- во второй секции ванны: ополаскивание проточной водой с температурой 45°C;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах таким образом, чтобы вода свободно стекала с вымытых предметов.

Чистая кухонная посуда хранится в специально отведенных для нее местах.

1.2.2. Мытье металлического инвентаря (противни и т. п.) в течение дня включает в себя следующие этапы:

- по необходимости — замачивание в емкостях;
- в первой секции ванны: мытье водой с температурой 45°C с помощью моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
- во второй секции ванны: ополаскивание водой с температурой 45°C;
- прокаливание инвентаря в духовом шкафу _____ при температуре _____.

Чистый металлический инвентарь хранится _____.

Ножи хранятся _____.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках)

1.2.3. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и т. п.) в течение дня включает в себя следующие этапы:

- в первой секции ванны: мытье водой с температурой 45°C с помощью моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
- во второй секции ванны: ополаскивание водой с температурой 45°C;
- ошпаривание кипятком;
- просушивание на ребре на стеллажах или на рабочих столах.

Доски хранятся _____.

1.2.4. Мытье кухонных приборов (мясорубка и т. п.) в течение дня включает в себя следующие этапы:

- разборка в соответствии с инструкцией производителя;
- отделение моторизованных деталей от деталей, контактировавших с пищевой продукцией;
- мытье моторизованных деталей в соответствии с инструкцией производителя;
- механическая очистка деталей, контактировавших с пищевой продукцией, от остатков пищи;
- в первой секции ванны: мытье деталей, контактировавших с пищевой продукцией, горячей водой с помощью моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
- во второй секции ванны: ополаскивание деталей, контактировавших с пищевой продукцией, горячей водой;
- ошпаривание кипятком металлических деталей, контактировавших с пищевой продукцией;
- просушивание деталей, контактировавших с пищевой продукцией, на решетчатых полках в перевернутом виде.

Кухонные приборы хранятся в специально отведенных для них местах.

1.2.5. Мытье подносов в течение дня включает в себя следующие этапы:

- мытье щетками в горячей воде с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
- ополаскивание теплой проточной водой;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

Чистые подносы хранятся в специально отведенных для них местах.

1.3. В конце рабочего дня вся кухонная посуда и инвентарь обрабатываются дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Обработка проводится до ополаскивания во второй секции ванны.

1.4. В конце рабочего дня щетки, салфетки для мытья посуды замачиваются в горячей воде при температуре 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируются, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в специально выделенном для них месте.

2. Правила приготовления рабочих растворов для мытья кухонной посуды и инвентаря

3.1. Моющие средства с концентрацией _____ расходуются в соответствии с нормой расхода ___ на ___ воды при мойке в посудомоечных машинах и _____ на ___ воды при ручной мойке. При получении моющих средств другой концентрации норма их выдачи увеличивается или уменьшается с учетом указанной в настоящем пункте концентрации.

3.2. Рабочие растворы дезинфицирующих средств готовятся непосредственно перед применением. Растворы готовят в емкости из любого материала путем смешивания

средства с водопроводной водой. Нормы расхода дезинфицирующих средств рассчитываются в соответствии с инструкциями по их применению.

Приготовление рабочих растворов

Дезинфицирующее средство	Концентрация рабочего раствора (%)	Назначение	Длительность обеззараживания (мин)
Хлорная известь (*)	10% (исход-ный) 5% 2% 1% (ра-бочий) 0,5% 0,2%	для обработки контейнеров под пищевые отходы для обработки раковин, умывальников, унитазов для дезинфекции оборудования и инвентаря кондитерского цеха для обработки помещений (полов, стен, дверей и т.п.) для обработки оборудования для дезинфекции столовой посуды	10с
Хлорамин Б	0,2% 0,5%	Для дезинфекции столовой посуды для дезинфекции помещений, оборудования	10с
Гипохлорит кальция	0,1%	для дезинфекции столовой посуды	10с

Концентрация рабочего раствора и длительность обеззараживания могут меняться в зависимости от режимов дезинфекции.

3.3. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений пищеблока образовательной организации

1. Общие положения

- 1.1. Настоящая инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений пищеблока образовательной организации (далее – инструкция) разработана в соответствии с ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880.
- 1.2. Инструкция устанавливает порядок и периодичность санитарной обработки технологического оборудования, проведения текущей и генеральной уборки помещений пищеблока образовательной организации.
- 1.3. Инструкция применяется в дополнение к обязательным требованиям, установленным для образовательных организаций государственными санитарными правилами, санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами.

2. Организационные принципы

- 2.1. На пищеблоке проводится текущая влажная уборка и генеральная уборка всех производственных помещений.
- 2.2. Для проведения уборки помещений пищеблока в образовательной организации применяют моющие и дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организациях общественного питания.

3. Периодичность уборки производственных помещений

- 3.1. Текущая влажная уборка производственных помещений пищеблока проводится ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств. В течение дня текущая влажная уборка проводится по необходимости, а также не реже чем через 6 часов и по окончании рабочей смены работников пищеблока. Время текущей уборки и наименование примененных средств фиксируются в графике текущей уборки. График текущей уборки еженедельно составляет медицинский работник образовательной организации, а ежедневно заполняет ответственный технический работник.
- 3.2. Генеральная уборка проводится по субботам по окончании рабочей смены работников пищеблока. Дата и время генеральной уборки фиксируются в журнале учета проведения генеральных уборок пищеблока (далее – журнал). Журнал заполняют:
 - ежемесячно – медицинский работник. В журнале он указывает планируемую дату и время проведения генеральной уборки;
 - после каждой генеральной уборки – ответственный за проведение генеральной уборки пищеблока. В журнале он указывает наименование примененных моющих и дезинфицирующих средств, фактические дату и время проведения уборки. Ставит подпись;

3.3. Профилактическая дезинфекция помещений проводится на системной основе. Текущая дезинфекция проводится не менее двух раз в день в период эпидемического сезонного подъема заболеваемости.

3.4. При необходимости в установленном порядке на пищеблоке проводится дезинсекция и дератизация силами специализированных организаций.

4. Требования к техническому персоналу

4.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений пищеблока, мойка и дезинфекция технологического оборудования (за исключением отдельных видов) проводится техническими работниками (далее – уборщиками), а уборка рабочих мест и чистка оборудования (за исключением отдельных видов) – поварами и кухонными работниками.

4.2. К профилактической и текущей дезинфекции привлекается персонал, прошедший инструктаж по охране труда.

4.3. Персоналу, который проводит уборку помещений, мойку и дезинфекцию оборудования, выдаются санитарная одежда и средства защиты: халат или костюм, головной убор, полусапоги резиновые, перчатки резиновые, средство индивидуальной защиты органов дыхания.

5. Порядок проведения уборки производственных помещений

5.1. При текущей влажной уборке обрабатываются все горизонтальные и вертикальные поверхности. При этом удаляются свободнолежащие, а также частично сцепленные с поверхностью загрязнения.

5.2. При проведении генеральной уборки проводится глубокая чистка покрытий, удаляются накопившиеся загрязнения, въевшаяся грязь со всех поверхностей, восстанавливаются или наносятся вновь защитные покрытия.

5.3. Дезинфекция осуществляется путем обеззараживания поверхностей, наиболее подверженных микробиологическому загрязнению, с которыми возможен контакт открытых участков кожных покровов человека.

6. Порядок чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования

6.1. Чистка, мойка и дезинфекция (далее – обработка) технологического оборудования проводится по необходимости и в ходе генеральной уборки.

6.2. Уборщики обрабатывают следующее технологическое оборудование: среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы, универсальный механический привод, пароконвектомат, пекарский шкаф, духовой (жарочный) шкаф, электроплиту.

6.3. Повара и кухонные работники обрабатывают следующее технологическое оборудование: картофелеочистительную машину, электромясорубку, фаршемешалку, котлетоформовочный автомат.

7. Контроль

7.1. Контроль проведения и качества уборки оценивает медицинский работник образовательной организации.

7.2. Качество уборки оценивают визуальными методами. Оценку проводят не позднее чем через 40 минут по окончании всех операций уборки.