**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ВАЖГОРТСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

**ПРИКАЗ**

**с. Важгорт**

**от 02 сентября 2024г. № 01-04/ 134**

**Об организации питания в школе в 2024-2025 учебном году**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»(далее – СанПиН), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью установления единого порядка организации и предоставления горячего питания обучающимся в МОУ «Важгортская СОШ» (далее – Школа), Положения об организации питания обучающихся Школы, в целях организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников и обучающихся, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Организовать в 2024-2025 учебном году для обучающихся 1-11 классов в период работы школы с 02.09.2024 г по 26.05.2025г горячее питание следующим образом:

1.1. обеспечить горячим питанием с 02 сентября 2024 года обучающихся 1-4 классов на сумму 90 рублей:

1класс: …

1а класс (Кривое) …

2 класс: …

2а класс (Кривое) …

3 класс: …

3а класс (Кривое): …

4 класс: …

4а класс(Кривое)…

1.2. обеспечить горячим питанием детей с ОВЗ на сумму 48,40 рублей: …

1.3.обеспечить горячим питанием обучающихся, имеющих право на получение бесплатного горячего питания категории «Малоимущие» на сумму 89,00 рублей: …

1.4.обеспечить горячим питанием обучающихся, имеющих право на получение бесплатного горячего питания категории «Дети из многодетных семей» на сумму 89,00 рублей: …

1.5. обеспечить горячим 4-хразовым питанием обучающихся, являющихся воспитанниками интерната, имеющим право на получение бесплатного горячего питания, на сумму 198,00 рублей: …

1.6.обеспечить горячим питанием обучающихся на основании заявления родителей:

5 класс:…

7 класс:...

8 класс:..

9 класс:..

11 класс:..

1.7. Организовать 4-разовое питание воспитанников разновозрастных групп (дошкольные группы с.Важгорт, д.Кривое) в соответствии с «Примерным 10-тидневным меню для организации питания детей с 8-тичасовым пребыванием детей»:

- в возрасте от 1,5 до 3-х лет на сумму 129,40 рублей;

- в возрасте от 3 до 7 лет на сумму 157,00 рублей

согласно с заключенным договором с поставщиком.

1.8. обеспечить горячим питанием с 02 сентября 2024 года воспитанников разновозрастных групп по адресам:

-с.Важгорт, дом 204: …

-д.Кривое, дом 2: …

2. Назначить ответственного за организацию питания (закладка продуктов, составление меню-требования, составление отчетов по питанию) в МОУ «Важгортская СОШ» - Калинину Валентину Петровну, завхоза школы.

3.Калининой В.П.:

3.1 создавать материально- технические условия для качественной организации питания детей;

3.2.осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования и использования его работниками пищеблока по назначению;

3.3. осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-теплоснабжения);

3.4. организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока;

3.5.организовать своевременность доставку продуктов, точность веса, количество, качество, ассортимент продуктов питания;

3.6.осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями(сроки реализации, соответствие сертификатов качества);

3.7. оформлять актом обнаруженные некачественные продукты или их недостачу; акт подписывается представителями поставщика;

3.8.строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;

3.9.своевременно вести необходимую документацию по организации питания;

3.10.производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным директором меню-требованием не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в меню;

3.11.ежемесячно проводить ревизию остатков продуктов питания;

3.12.усилить ответственность за организацию питания, закладку продуктов, снятия пробы блюд, снятие и хранение суточных проб;

3.13. составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;

3.14.при составлении меню-требования учитывать следующие требования:

-определять нормы на каждого ребенка в соответствии с возраст ом, проставляя норму выхода блюд;

-выставлять меню с указанием выхода блюда и стоимости питания за день на одного ребенка на стенд для всеобщего обозрения накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4. Работникам пищеблока:

4.1.работать только по утвержденному и.о.директора школы и правильно оформленному меню;

4.2.строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;

4.3.производить закладку продуктов в котел в присутствии членов бракеражной комиссии, согласно требованиям СанПиН;

4.4.выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи приема пищи детьми;

4.5.раздеваться в специально отведенном месте.

5.В пищеблоке необходимо иметь:

-инструкции по ОТ и ТБ, ПБ, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;

-картотеку технологических карт приготовления блюд;

-журнал здоровья работников пищеблока;

-медицинскую аптечку;

-графики закладки основных продуктов;

-графики выдачи готовых блюд;

-объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;

-суточную пробу(за 3 суток);

-вымеренную посуду с указанием объема блюд;

-журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

-журнал бракеража готовой продукции:

-журнал витаминизации;

6. Ответственность за прием пищи детьми в разновозрастной группе, учебных классах, интернате несут воспитатель, младший воспитатель, классный руководитель.

7. Воспитателю, младшему воспитателю, классному руководителю:

7.1. заниматься привитием культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;

7.2.испрльзовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;

7.3. вести ежедневный контроль за приемом пищи;

7.4.не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;

7.5.соблюдать питьевой режим;

7.6.включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального питания, культурно-гигиенических навыков.

8. В целях организации контроля за качеством приготовления питания для обучающихся и воспитанников, закладки основных продуктов в котел, определение органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции:

8.1. утвердить состав бракеражной комиссии:

Председатель комиссии – Клищ И.А., воспитатель интерната, учитель биологии, химии, географии;

Члены комиссии – Петрова М.В., заместитель директора по ВР, учитель начальных классов;

Тушканова А.Е. – повар.

8.2. Комиссия работает в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.

8.3.Итоги контроля производить в Журнале бракеражного контроля, который хранится в пищеблоке, о всех нарушениях незамедлительно ставить в известность и.о.директора школы.

9. В целях обеспечения контроля за приготовлением пищи для детей, обеспечения снятия и хранения суточных проб:

9.1.возложить ответственность на повара за снятие и хранение суточных проб;

9.2.хранить пробы в холодильнике в соответствии с инструкцией о снятии и хранении суточной пробы и СанПиН(в течение 3 суток).

10. Утвердить инструкции для пищеблока школьной столовой согласно приложения 1 к данному приказу:

-инструкция по санитарной обработке яиц;

- инструкция по режиму работы холодильника;

- инструкция по суточным пробам и хранению скоропортящейся продукции;

- инструкция по режиму витаминизации;

- инструкция по режиму мытья столовой посуды;

- инструкция по обработке ветоши;

- инструкция по мытью обеденных и производственных столов;

- инструкция по проведению генеральной уборки;

- инструкция по соблюдению правил личной гигиены для персонала столовой;

- инструкция по обработке овощей;

- инструкция по тепловой обработке продуктов.

11.В целях сохранения рисков распространения СOVID-19 и ОРВИ утвердить санитарно-эпидемиологические правила, направленные на предупреждение распространения названных заболеваний для пищеблока и режим работы школьной столовой.

12. В целях организации автоматического мониторинга и анализа ежедневного меню горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях Минпросвещения России, назначить ответственным за размещение ежедневного меню на официальном сайте МОУ «Важгортская СОШ» учителя физкультуры, преподавателя-организатора ОБЗР Коновалову Людмилу Ивановну.

13 Утвердить графики приема пищи:

1-4 классы -10.00-10.15 (завтрак)

5-11 классы – 10.55-11.15 9завтрак)

1-4 классы – 11.55-12.15 (обед)

Воспитанники интерната:

Завтрак -8.00

Обед – 14.20

Ужин -18.00

Второй ужин -20.00

Дошкольная группа:

Завтрак – 9.00

Обед – 11.30

Полдник – 15.25.

14. Утвердить:

14.1. 10-дневное меня МОУ «Важгортская СОШ» для детей 7-11 лет;

14.2. 10-дневное меня МОУ «Важгортская СОШ» для детей 12 лет и старше;

14.3. 10-дневное меня МОУ «Важгортская СОШ» для воспитанников интерната

Согласно приложения 3 к данному приказу.

15.Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о.директора Калинина И.В.

Приложение 1к приказу 01-04/134 от 02.09.2024 г.

**ИНСТРУКЦИЯ № 1**

**по санитарной обработке яиц в школьной столовой**

1. Яйца принимаются в школьную столовую от поставщика в соответствии с санитарными требованиями к поставке данной продукции
2. Яйца тщательно очищаются от возможных видимых загрязнений
3. Яйца укладываются в специальную посуду для яиц и промываются первый раз в теплой кипячёной воде
4. Второй раз яйца промываются дезинфицирующим раствором, который приготовлен в соответствии с инструкцией по его использованию
5. Третий раз яйца промываются холодной проточной водой
6. Чистые яйца выкладывают в специальную посуду для яиц

**ИНСТРУКЦИЯ № 2**

**по режиму обработке холодильников**

1. Холодильник моют мыльно-содовым раствором
2. Обрабатывают раствором моющего средства в соответствии с инструкцией по использованию данного средства
3. Промывают чистой водой
4. Проветривают в течении 1 часа 30 минут

**ИНСТРУКЦИЯ № 3**

**по суточным пробам и хранению скоропортящейся продукции в школьной столовой**

1. Суточная проба готовой продукции должна оставляться ежедневно
2. Пробу следует отбирать в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбираются в отдельную посуду)
3. Пробы хранятся в холодильнике при температуре от +2̊С до +6̊С
4. При хранении скоропортящихся продуктов следует соблюдать требования действующих санитарных правил и норм «Условия, срок хранения особо скоропортящихся продуктов» СанПиН 42-123-4117-86
5. Скоропортящиеся продукты должны иметь удостоверение о качестве (сертификат) с указанием даты и часа выработки продукции на предприятии и даты конечного срока реализации
6. В питании должно использоваться мясо, прошедшее ветеринарный контроль

**ИНСТРУКЦИЯ № 4**

**по режиму витаминизации в школьной столовой**

1. С-витаминизация третьих блюд проводится ежедневно
2. С целью обеспечения детей витамином С проводится витаминизация напитков аскорбиновой кислотой из расчета 35% средней суточной потребности. Содержание аскорбиновой кислоты в одной порции витаминизированного блюда должно составлять: от 3 до 12 лет – 50 мг

от 12 до 14 – 70 мг

в среднем 50 – 60 мг

1. Витаминизация готовых блюд проводится непосредственно перед их раздачей и регистрируется в специальном журнале
2. Витамин вводится в компоты после его охлаждения до температуры 12 - 15̊С (перед реализацией), а в кисели при охлаждении до 30 - 35̊С, после чего кисель тщательно перемешивается и охлаждается до температуры реализации
3. Витаминизированные блюда не подогреваются
4. Витаминизацию регистрируют в журнале витаминизации.

**ИНСТРУКЦИЯ № 5**

**по режиму мытья столовой посуды**

1. Мытье столовой посуды производится в трехсекционной ванне в следующем порядке:

а. Удаление остатков пищи в специальный бачок для отходов

б. Мытье в воде с температурой не ниже 40° с добавлением моющих средств в 1-й секции

в. Мытьё во 2-й секции в воде с температурой не ниже 40°С с добавлением рабочего раствора дезинфицирующего средства «Ника-экстра М» 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

1. Мытьё стеклянной посуды и столовых приборов производится в двухсекционной ванне в следующем порядке:

а. Мытье в воде с температурой не ниже 40° с добавлением моющих средств в 1-й секции

б. Ополаскивание посуды водой с температурой не ниже 65°С во 2-ей секции.

Вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком с последующим просушиванием

в. Подносы промываются горячей водой с добавлением моющего средства, ополаскиваются и протираются насухо

г. Металлический инвентарь после мытья прокаливаются в духовом шкафу. Мелкий деревянный инвентарь – разделочные доски, лопатки, мешалки и др. после мытья горячей водой (50°С) с добавлением разрешенных моющих средств должны обрабатываться горячей водой не ниже 65°С, а затем просушиваться на решетчатых металлических стеллажах

1. В конце рабочего дня мытьё посуды осуществляется в специализированной моечной машине в соответствии с инструкциями по ее эксплуатации при температуре от 70°С и выше.

**ИНСТРУКЦИЯ № 6**

**по обработке ветоши в школьной столовой**

1. 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»
2. 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, прополаскивают и сушат на ведре
3. Генеральная уборка проводится периодически с мытьем стекол, стен, дверей, оборудования и дезинфекцией

**ИНСТРУКЦИЯ № 7**

**по мытью обеденных и производственных столов**

1. Для мытья столов выделяется необходимый инвентарь (ёмкости для мытья столов, чистая ветошь, тара для чистой ветоши, тара для использованной ветоши).
2. Ёмкости должны иметь маркировку, соответствующую применению.
3. В обеденном зале для мытья обеденных столов с маркировкой «для обработки столов обеденный зал»
4. В производственных помещениях для мытья производственных столов с маркировкой по цеховой принадлежности, например, «для обработки столов холодный цех» и т.д.

**УБОРКА ОБЕДЕННЫХ СТОЛОВ**

Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя чистую ветошь.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 градусов, с добавлением моющих средств, дезинфицируют в рабочем растворе методом погружения в течение 15 минут. Ветошь можно кипятить в водопроводной воде, с дальнейшим ополаскиванием, просушиванием.

**УБОРКА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СТОЛОВ**

Производственные столы в конце работы моют с использованием моющего средства и дезинфицирующего раствора с выдерживанием 60 минут, промывают горячей водой температурой не ниже 45 градусов и насухо вытирают чистой тканью.

**ИНСТРУКЦИЯ № 8**

**проведению генеральной уборки в пищеблоке**

1. Порядок проведения генеральной уборки в каждом помещении осуществляется в соответствии с графиком проведения генеральной уборки.
2. Во всех помещениях, производится два раза в месяц, 1 и 15 числа каждого месяца
3. Генеральную уборку проводит персонал столовой
4. Для генеральной уборки используют растворы дезинфицирующих средств
5. Последовательность действий:
   1. Из помещения удалить отходы;
   2. Отключить от сети холодильник, плиты и другие электроприборы;
   3. Надеть чистый халат, шапочку, резиновые перчатки, при необходимости резиновый фартук;
   4. Помещение максимально освободить от мебели или отодвинуть её к центру помещения для обеспечения свободного доступа к стенам и полу за ними;
   5. Чистой ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором с добавлением моющих средств, протирают внутренние поверхности шкафов, мебели и оборудования, начиная с верхних. Ветошь меняют при появлении её видимых загрязнений.
   6. Стены на высоту не менее 2 метров обрабатывают путем протирания ветошью, смоченной дезинфекционным раствором с добавлением моющих средств, при этом уделяют особое внимание местам, прилегающим к выключателям, дверным ручкам, наличникам, крану и раковине для мытья рук;
   7. Окна моют теплой водой с добавлением разрешенного специального моющего средства для окон. Во время проведения генеральной уборки оконные стекла моют изнутри по мере загрязнения, но реже одного раза в месяц, снаружи — по мере загрязнения, но не реже 1 раза в З месяца.
   8. Пространство за отопительными батареями и внутри них обрабатывают ершом, смоченным дезинфицирующим раствором;
   9. Отключенные от сети электроприборы, плиты, протирают салфеткой, смоченной дезинфицирующим раствором - в последнюю очередь дезинфекционным раствором с добавлением моющих средств из емкости обрабатывают контейнеры для сбора мусора и отходов. После их обработки ветошь сразу выбрасывают.
   10. Уборку завершить обеззараживанием полов дезинфицирующим раствором с добавлением моющих средств;
   11. После проведения генеральной уборки выждать экспозицию 60 минут, переодеться во второй комплект чистой одежды, поменять резиновые перчатки, протереть обувь дезинфицирующим раствором и смыть дезинфицирующий раствор чистой ветошью, смоченной водопроводной водой с производственных столов и оборудования;
   12. Расставить мебель по своим местам.

**ИНСТРУКЦИЯ № 9**

**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 производится измерение температуры. 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 директора школы.

**ИНСТРУКЦИЯ № 10**

**по обработке овощей**

1. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением.
2. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.
3. Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.
4. Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. 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 3-4 наружных листа.
5. Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.
6. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2 0С.
7. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.
8. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

**ИНСТРУКЦИЯ № 11**

**по тепловой обработке продуктов**

1. Питания осуществляется на основе принципов” щадящего питания”. При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
2. При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:
   1. при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;  порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
   2. при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
   3. при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
   4. масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения);
   5. яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
   6. яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
   7. омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты в течение 8-10 минут при температуре 180-200 С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки

— 20-30 минут при температуре 220-280 С, слоем не более 3-4 см;

* 1. хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4±20С;
  2. вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
  3. гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1 : 6 без последующей промывки;
  4. салаты заправляют непосредственно перед раздачей.
  5. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250-280 С в течение 20-25 мин.

1. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) — в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.
2. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 0С, вторые блюда и гарниры — не ниже 65 ос, холодные супы, напитки — не выше14 ос.
3. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.
4. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4±20С не более 30 минут.
5. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.
6. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более З часов при температуре плюс 4 +2 С. Хранение заправленных салатов не допускается.

**Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.**

Приложение 2 приказу 01-04/134 от02.09.2024 г.

**Санитарно-эпидемиологические ПРАВИЛА**

**направленные на предупреждение распространения COVID-19 для пищеблока**

1. В пищеблоке проводится ежедневная влажная уборка помещения с использованием дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей
2. Генеральная уборка проводится не реже 1 раза в неделю с мытьем стекол, стен, дверей, оборудования и дезинфекцией
3. Регулярное обеззараживание воздуха с применением ультрафиолетовой бактерицидной установки и проветривание помещения
4. Работники, участвующие в приготовлении и раздаче пищи, обязаны использовать средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок), а также перчаток. Смена масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа
5. В конце рабочего дня должно производиться мытье посуды и столовых приборов в посудомоечной машине при температуре от 70°С и выше.