



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2 им. К.Х. КИЗОВА СЕЛЬСКОГО ПОСЕЛЕНИЯ ПЛАНОВСКОЕ»  
ТЕРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ  
КЪЭБЭРДЕЙ - БАЛЬКЪЭР РЕСПУБЛИКЭМ ХЫХЪЭ ТЭРЧ ЩЫНЫЛЬЭМ МЫЛЬКУ ЗЫХУХИХ, КУРЫТ ЩІЭНЫГЪЭ  
ЩРАГЪЭГЪУЭТ И 1УЭХУЩІАПІЭ «БОТЭШЕЙ КЪУАЖЭ ДЭТ КЫЗ К1ЭБОН И Ц1ЭР ЗЕЗЫХЪЭ 2-НЭ КУРЫТ ЕДЖАПІЭ»  
Къабарты-малькъар республиканы терк муниципал районну муниципал къирал казна биттеу  
билим бериу учреждениясы «плановское элни кизов к.х. атлы 2 номерли орта билим бериу школу

361222, Терский муниципальный район, с.п. Плановское, пер. Кирова, 2, КБР, Россия.  
Тел.8(86632)75667 Email: [planschool@yandex.ru](mailto:planschool@yandex.ru)

## ПРИКАЗ

«02» сентября 2024г.

№94

с.п. Плановское

### Об утверждении инструкции по ежедневной санитарно-гигиенической обработке кухонной посуды в школьном пищеблоке

В соответствии со статьей 28 Федерального закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012г. Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации» и в целях соблюдения санитарно-гигиенических норм при организации горячего питания в МКОУ СОШ №2 им. К.Х. Кизова с.п. Плановское

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1.Утвердить Инструкцию по ежедневной санитарно-гигиенической обработке кухонной посуды в школьном пищеблоке. (Приложение 1)
- 2.Повару школы Шогеновой А.Х. руководствоваться данной инструкцией при организации санитарно-гигиенической обработки кухонной посуды.
- 3.Медицинской сестре школы Балкарской М.А. организовать контроль за исполнением инструктивных требований.
- 4.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



Директор

Бекишева Р.Х.

С приказом ознакомлены:

- 1.Шогенова А.Х. А.Х.
- 2.Балкарова М.А. М.А.



Утверждаю

Бекишева Р.Х.

Приказ №94 от 02.09.2024г.

**ИНСТРУКЦИЯ  
по ежедневной санитарно-гигиенической обработке кухонной посуды  
в школьном пищеблоке**

1. Санитарная обработка технологического оборудования, инвентаря, посуды проводится по мере его загрязнения, а также по окончании работы.

2. Колода для рубки мяса по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью.

3. Столовая посуда моется:

- зачищается от остатков пищи;
- моется в I мойке с моющим средством при температуре не ниже 40<sup>0</sup>C;
- ополаскивается проточной водой во II мойке.

4. Кухонная посуда моется:

- очищается от остатков пищи;
- моется щетками при температуре не ниже 40<sup>0</sup>C с добавлением моющего средства;
- ополаскивается проточной водой, просушивается в перевернутом виде.

5. Разделочные доски, лопатки и др. моются при температуре не ниже 50<sup>0</sup>C с добавлением моющих средств, ополаскиваются горячей водой (65<sup>0</sup>C), просушиваются на металлических решетках.

6. Металлический инвентарь от мясорубки разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

7. При возникновении инфекции проводится дезинфекция посуды:

0,5 % раствором хлорамина:

10 л. воды + 50 гр. хлорамина

20 л. воды + 100 гр. хлорамина.

**Бактериальная инфекция, т. е. все ОЖКЗ:**

0,015% раствор жавелиона: 1 таблетка + 10 литров воды - 1 час.

**При вирусной инфекции (ротовирусная):**

0,06% раствор: 4 таблетки + 10 литров воды – 1 час.

**Уборочный инвентарь:**

0,2% раствор: 14 таблеток + 10 литров воды – 2 часа.

**Моющие средства: 0,5% раствор м-сад.**

10 л. воды + 250 гр. м-сад. 20%

20 л. воды + 500 гр. м-сад. 20%

30 л. воды + 750 гр. м-сад. 20%