

Принято общим собранием  
трудового коллектива  
Протокол № 3  
от 29 09 2008 г.



## **Положение об организации труда в школьной столовой в МБОУ СОШ с. Тастуба**

### **1. Общие положения**

В состав пищеблока входят: кухня с заготовочной и моечной, кладовая для сухих продуктов с холодильной установкой и кладовая для овощей. Нижняя поверхность шкафов, ларей, стеллажей должна отстоять от пола не менее чем на 15 см. Моечная, заготовочная и раздаточная отделяются от кухни оборудованием или перегородками- экранами высотой 1,2 м. Помещения пищеблока следует размещать на первом этаже. Кладовые для хранения овощей и сухих продуктов размещаются в пищеблоке, но изолированно от кухни. Проходные кладовые и проход в них через кухню не допускается. Полы в моечной и заготовочной должны иметь трапы с уклоном для стока воды в канализацию.

Для приготовления и обработки пищи, как правило, следует устанавливать электрическое оборудование.

Стол для обработки пищевых продуктов и приготовления кулинарных изделий должны иметь гладкую поверхность. Столы могут быть цельнометаллическими из нержавеющей стали или дюралюминия. Допускаются столы, обитые алюминием или оцинкованным железом, плотно прилегающим к основе стола, с тщательной пропайкой швов. Столы, покрытые оцинкованным железом, допускаются только для обработки сырого мяса и рыбы. Для разделки теста должны быть столы с деревянными крышками из плотно сколоченных досок, широких и толстых, твердых пород дерева, с гладко выструганной поверхностью.

Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов следует иметь специальные разделочные доски из твердых пород дерева(ясень, береза, клен, дуб), гладко выструганные, без щелей, доски должны быть промаркированы: МС -мясо сырое, МВ- мясо вареное, РС- рыба сырая, РВ- рыба вареная, ОВ —овощи вареныю, ОС — овощи сырые и т.д. Хранить доски необходимо на специальных полках или в полиэтиленовых мешках.

Отходы и отбросы собираются в металлические ведра или баки с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. В конце дня ежедневно ведра или баки независимо от их наполнения должны очищаться, промываться 2%-ным раствором кальцинированной соды, а затем споласкивается горячей водой и просушивается.

Кухонная посуда должна быть алюминиевой, из нержавеющей стали, железная нелуженая(противни, ведра и др.), чугунная(сковороды). Баки и ведра для хранения питьевой воды, посуда для хранения и перевозки сыпучих продуктов( крупа, мука) допускаются из оцинкованного железа. Вся кухонная посуда должна храниться на специальных полках или стеллажах, мягкий инвентарь — в шкафах.



для мытья кухонной посуды должны быть установлены металлические ванны из нержавеющей стали, алюминия, дюралюминия и др. с подводкой к ним горячей и холодной воды. В месте присоединения ванны к канализации предусматривается воздушный разрыв.

В помещениях пищеблока должна ежедневно проводиться влажная уборка — мытье полов, протирка окон, оборудования, генеральная уборка — не реже одного раза в неделю с применением моющих средств и 1%-ного раствора хлорамина или 0,5%-ного осветленного раствора хлорной извести.

Разделочные столы, доски и мелкие деревянные предметы лопатки, половники и др. должны промываться горячей водой ( $t$  50-60°C) с пищевой содой, мылом, горчицей и обдаваться кипятком, затем просушиваться.

Кухонная посуда моется в горячей воде (45-50°C) с применением моющих средств, регламентируемых для использования на предприятиях питания, ополаскивается кипятком и просушивается на решетчатых полках под мойками или плиткой. Металлический инвентарь следует после мытья прокалывать в духовом шкафу; мясорубки после использования разбираются, их промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Салфетки, марлю, сита, через которые процеживают овощные отвары, отжимают сок из ягод и фруктов, каждый раз после употребления промывают в горячей воде и кипятят в течение 15 минут.

Щетки, ерши, мочалки, ветошь после мытья посуды, кухонного инвентаря и столов промываются, кипятятся в 2%-ном растворе пищевой соды в течение 15 минут, просушиваются и хранятся в закрытой посуде.

Столовая и чайная посуда — фаянсовая и фарфоровая (тарелки, блюда, чашки), из нержавеющей стали (ложки, вилки) — должна храниться в буфете. Не допускается употреблять посуду с отбитыми краями.

При мытье посуды необходимо тщательно очистить ее от остатков пищи, промыть дважды в горячей воде (50-60°C), в одном случае — с добавлением моющих средств (горчица, пищевая сода, мыло, порошок «Прогресс», тринатрийфосфат из расчета 100-200 г на 10 л воды), после чего облить кипятком и просушить на полках — решетках. Ложки и вилки моются так же, как и столовая посуда, а затем опускаются на 15 минут в кипяток. Чайная посуда моется отдельно от столовой в двух водах при температуре 50-70° С.

Ветошь для мытья посуды кипятят в 2%-ном растворе пищевой соды в течение 15 минут и хранят в сухом виде в закрытой маркированной таре.