

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №42 «Пингвинчик» общеразвивающего вида
с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Детский сад № 42

/А.В. Калачёва/
02.11.2024 г.

ИНСТРУКЦИЯ № 4

правила к технологическим процессам изготовления продукции

Настоящая инструкция разработана на основании Методических рекомендаций 2.3.6.0233-21 к организации общественного питания населения, утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой от 2 марта 2021 г., санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 11 ноября 2020 г.

Для сохранения пищевой ценности и снижения микробной обсемененности изготавливаемой продукции общественного питания при технологических процессах проводят следующие операции:

- размораживание мяса в воде или около плиты не допускается. Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах (установках) в режиме дефростации;
- салаты, винегреты и нарезанные компоненты из вареных овощей в незаправленном виде хранят при температуре не выше +6° не более 12 часов. Заправляются салаты и винегреты и нарезанные компоненты непосредственно перед отпуском потребителю;
- очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой;
- охлаждение киселей, компотов производят в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде;
- мука для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий предварительно просеивается с использованием специального оборудования или вручную;
- с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, запекание и другие).

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 628506515016902569792391934856447641823023447174

Владелец Калачёва Алёна Викторовна

Действителен с 21.11.2024 по 21.11.2025