

# ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МОДУЛЬ ДЛЯ ПОВАРОВ ДОШКОЛЬНОГО НАПРАВЛЕНИЯ



**НП СРО АПСПОЗ**

Январь 2021г.

# ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР (ПРИ ПРИЕМЕ НА РАБОТУ)

## ВРАЧИ



ТЕРАПЕВТ

СТОМАТОЛОГ

ЛОР

ДЕРМАТОВЕНЕРОЛОГ

ПСИХИАТР

НАРКОЛОГ

## ИССЛЕДОВАНИЯ



ФЛЮОРОГРАФИЯ

КРОВЬ НА СИФИЛИС

СОСКОБ НА  
ГЕЛЬМИНТОЗЫ И  
ПРОТОЗООЗЫ

КРОВЬ НА БРЮШНОЙ  
ТИФ

МАЗОК НА  
СТАФИЛОКОКК

МАЗОК НА ПАТОГЕННЫЕ  
ЭНТЕРОБАКТЕРИИ

КРОВЬ НА  
ВИЧ-ИНФЕКЦИЮ

## ВАКЦИНАЦИЯ



ДИФТЕРИЯ  
СТОЛБНЯК      раз в 10  
лет

КОРЬ      до 55 лет

ДИЗЕНТЕРИЯ  
ЗОННЕ      1 раз в  
год

ГЕПАТИТ А      6-12 мес.

КРАСНУХА      Женщины-  
до 25 лет

ВИРУСНЫЙ  
ГЕПАТИТ В      до 55 лет

ИНОСТРАННЫЕ  
ГРАЖДАНЕ –  
ПРИ ВЪЕЗДЕ В  
СТРАНУ

Гигиеническая подготовка и аттестация

# ПЕРИОДИЧЕСКИЙ МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР (ЕЖЕГОДНО)

**ВРАЧИ**



**ТЕРАПЕВТ**

**СТОМАТОЛОГ**

**ЛОР**

**ДЕРМАТОВЕНЕРОЛОГ**

**ПСИХИАТР**

**НАРКОЛОГ**

**ИССЛЕДОВАНИЯ**



**ФЛЮОРОГРАФИЯ**

**КРОВЬ НА  
СИФИЛИС**

**СОСКОБ НА  
ГЕЛЬМИНТОЗЫ И  
ПРОТОЗООЗЫ**

**ВАКЦИНАЦИЯ**

**ДИЗЕНТЕРИЯ  
ЗОННЕ**

**1 раз в  
год**

**ГИГИЕНИЧЕСКАЯ  
ПОДГОТОВКА И  
АТТЕСТАЦИЯ**



**Профессиональная  
гигиеническая подготовка  
и аттестация работникам:  
- пищеблоков ДОУ – не  
реже одного раза в год.**

# ТРЕБОВАНИЕ К СОТРУДНИКУ

Раздельное хранение  
верхней и специальной  
одежды

ВЕРХНЯЯ  
ОДЕЖДА



СПЕЦ.  
ОДЕЖДА



3 комплекта  
спецодежды

Соответствующий  
внешний вид





# «ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ»

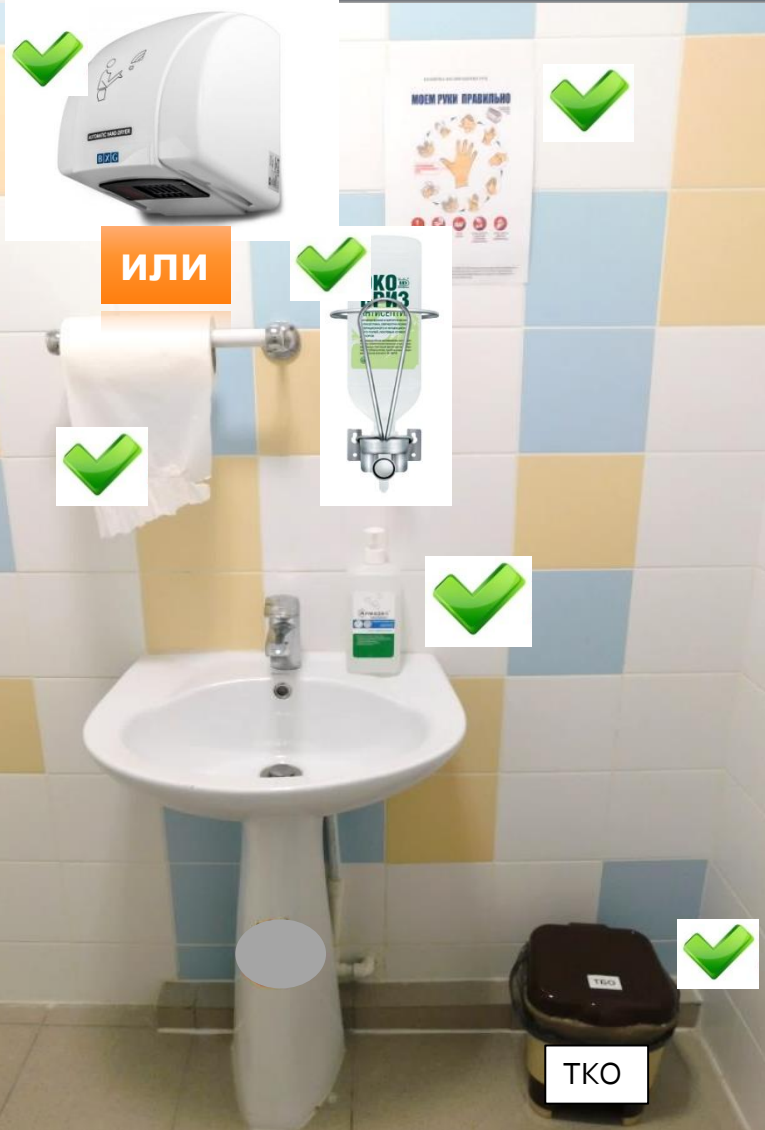
| № п/п | Дата       | Ф. И. О. работника * | Должность                | Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи | Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи и слизистых | Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен) | Подпись медицинского работника (ответственного лица)                                |
|-------|------------|----------------------|--------------------------|---|--|--|---|
| 1.    | 01.12.2020 | Иванов И. И.         | Заведующий производством |               |                                 | Допущен  |  |
| 2.    | 01.12.2020 | Петров П. П.         | Повар                    |               |                                 | Допущен  |  |

## Примечание:

\* Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену

# ПРАВИЛА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ

## Правила мытья рук и посещение санитарной комнаты



ИЛИ

ТКО



При смене вида деятельности обязательна обработка рук согласно инструкции.

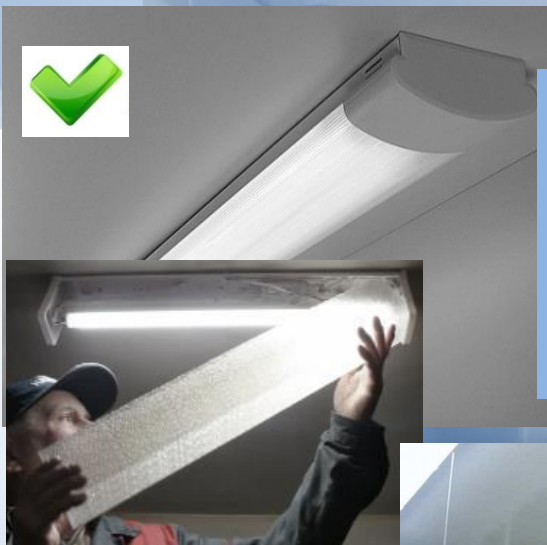
ПРИ ПОСЕЩЕНИИ САН.УЗЛА  
СНИМИ СПЕЦ.ОДЕЖДУ



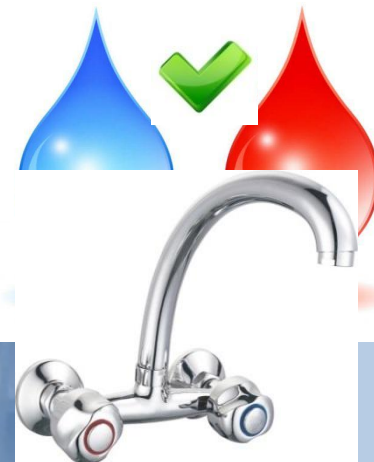
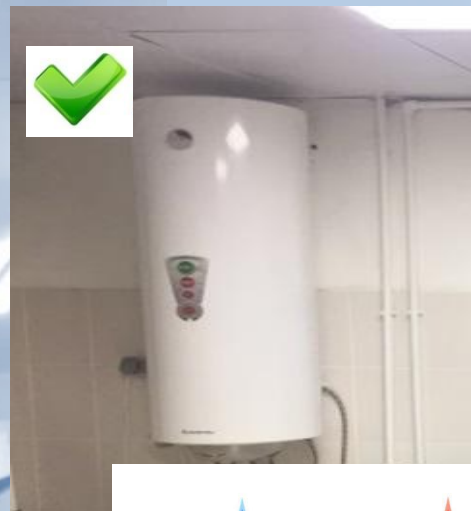




# САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИЦЦЕБЛОКОВ



Осветительные приборы должны иметь защитную арматуру, не располагаться над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами



не менее  
**20 мм**



# ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ПИЩЕБЛОКОВ, ПОСУДЕ И ИНВЕНТАРЮ



Ежегодный технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам, поверка весов.



Маркировка

"СМ" - сырое мясо  
"СК" - сырые куры  
"СР" - сырая рыба  
"СО" - сырые овощи  
"ВМ" - вареное мясо  
"ВР" - вареная рыба  
"ВО" - вареные овощи  
"гастрономия"  
"Сельдь"  
"Х" - хлеб  
"Зелень"



ВЕСОВ



Термощуп



СП

ГП

"гастрономия"  
"молочные продукты"  
"мясо"  
"птица"  
"рыба"  
"фрукты, овощи" "яйцо"



Al<sup>13</sup>  
Aluminium

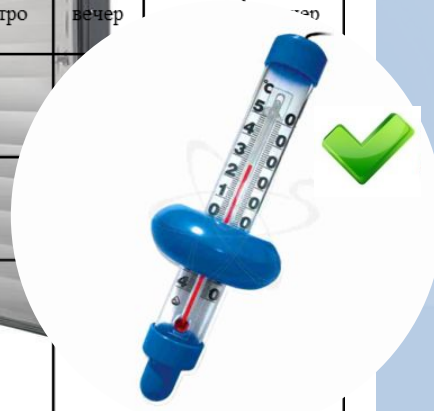


"II блюдо",  
"III блюдо",  
"молоко",  
"СО"  
"СМ",  
"СК",  
"ВО",  
"СР",  
"рупы",  
"сахар",  
"масло",  
"сметана",  
"фрукты",  
"яйцо чистое",  
"гарниры",  
"Х", "З", "Г" и т.п.



# ЖУРНАЛ УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

| Наименование<br>производственного<br>помещения | Наименование<br>холодильного<br>оборудования          | Температура в град. С |       |      |       |      |       |      |       |       |       |      |       |
|--|---|-----------------------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|-------|-------|------|-------|
|  |   | месяц/дни: сентябрь   |       |      |       |      |       |      |       |       |       |      |       |
|  |   | 1                     |       | 2    |       | 3    |       | 4    |       | ..... |       | 30   |       |
|  |   | утро                  | вечер | утро | вечер | утро | вечер | утро | вечер | утро  | вечер | утро | вечер |
| Горячий цех                                    | ШХ «Суточная проба»                                   | + 4                   | + 4   |      |       |      |       |      |       |       |       |      |       |
| Горячий цех                                    | Холодильная витрина<br>линии раздачи                  | + 4                   | + 4   |      |       |      |       |      |       |       |       |      |       |
| Мясо-рыбный цех                                | Морозильный шкаф для<br>хранения мяса, птицы,<br>рыбы | -18                   | -18   |      |       |      |       |      |       |       |       |      |       |



# ЖУРНАЛ УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВЛАЖНОСТИ В СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЯХ

| Дата       | утро |    | вечер |    |
|------------|------|----|-------|----|
|            | С    | %  | С     | %  |
| 25.01.2021 | 23   | 54 | 24    | 59 |



Выполняется 2 раза в день



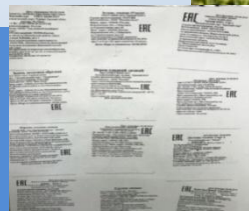
# ПРИЕМКА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Оценка санитарного состояния автотранспорта, товарное соседство, наличие спец. одежды и медицинской книжки у экспедитора

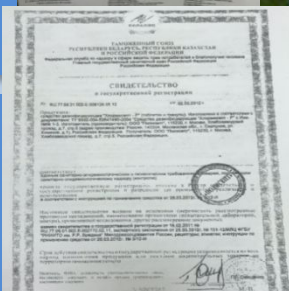
## СОПРОВОДИТЕЛЬНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ



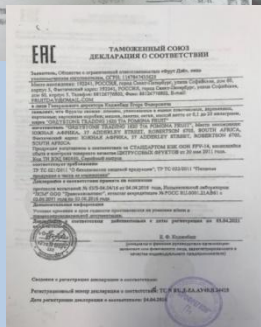
Маркировочные ярлыки



Свидетельство о государственной регистрации



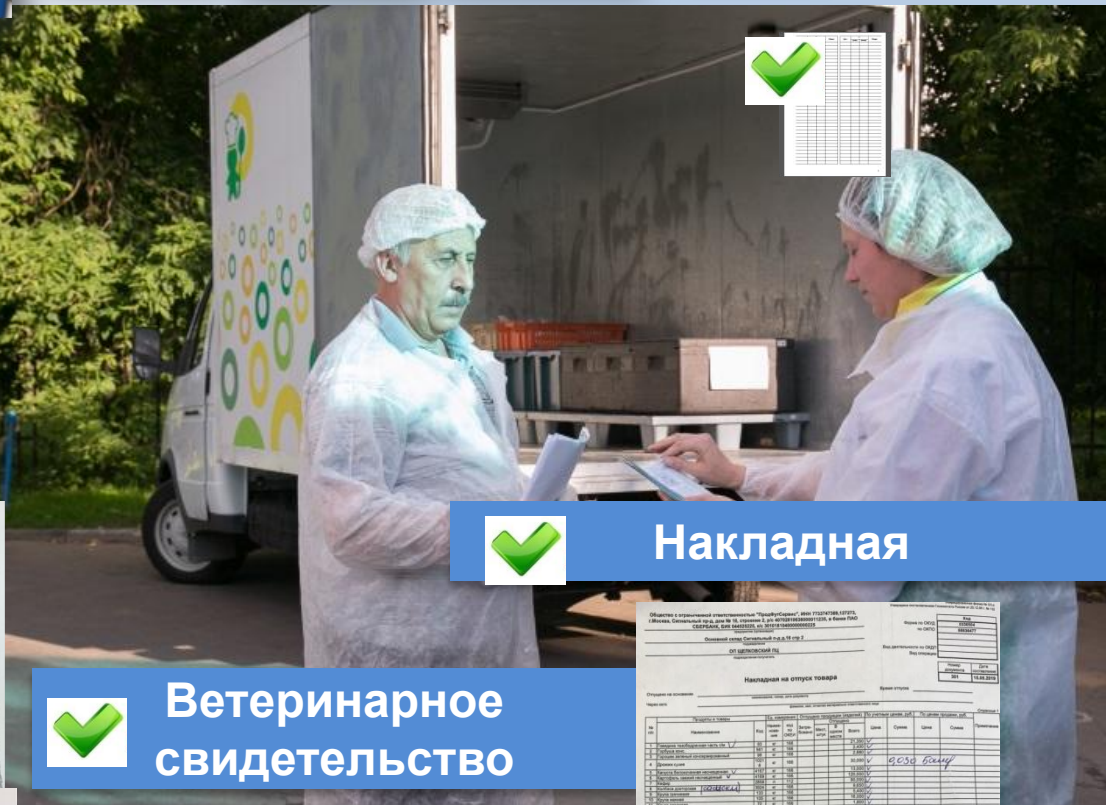
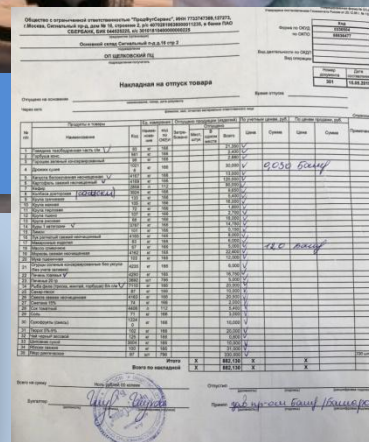
Декларация о соответствии






Ветеринарное свидетельство



Накладная



# ЖУРНАЛА БРАКЕРАЖА ПОСТУПАЮЩЕЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

| Дата и час, поступления пищевой продукции | Наименование, фасовка, дата выработки пищевой продукции, изготовитель (производитель) и поставщик | Количество поступившей пищевой продукции (в килограммах, литрах, штуках) | Номер документа подтверждающего соответствие пищевой продукции, номер ТТН | Результаты органолептической оценки поступившей пищевой продукции | Условия хранения, конечный срок реализации пищевой продукции | Дата и час фактической реализации пищевой продукции по дням | Подпись ответственного лица   | Примечание* |
|---|---|--|---|---|--|---|---|-------------|
| 14.02.2021<br>7.00                        | Мясо кур (грудка) с/м, карт. коробка, 20.01.21, ООО Мясопродукт                                   | 5,111 кг   | ЭВСД<br>№ 1940199710<br>ТТН № 1258  | доброкачественно  | -18±2 С<br>До 75%<br>19.03.21                                | 7.00<br>15.02.21  |    |             |
| 14.02.2021<br>7.00                        | Сметана, м.д.ж. 20% уп.200г, 12.02.21, ООО Агрокомбинат Рязанский                                 | 0,600 кг   | RU-Д-RU AA79B00460<br>ТТН № 1258  | доброкачественно  | +4±2С<br>19.02.21  | 11.45<br>15.02.21   |    |             |
| 14.02.2021<br>07.00                       | Сахар песок , уп.900г. 13.02.21, ООО «Русагро-Томбов»   | 3,000 кг   | RU-Д-RU AA79B00029<br>ТТН № 1258  | доброкачественно  | до +40С<br>до 70%<br>19.10.21                                | 07.00<br>15.02.21   |  |             |



# ХРАНЕНИЕ ПРОДУКЦИИ (СКЛАДСКАЯ ЗОНА)



Бакалея



Хлеб



Молочные продукты,  
гастрономия



Овощи, фрукты,  
сухофрукты



Яйцо



Хранение  
необработанных  
яиц в кассетах,  
коробах в  
производственных  
цехах не  
допускается



# ОБРАБОТКА ПРОДУКЦИИ

Протирают ветошью



Крупы перебирают, промывают в проточной воде



Промывают проточной водой и протирают ветошью



Хранение маркировочных ярлыков в течение 48 часов без учета выходных и праздничных дней





# ОБРАБОТКА. ЯЙЦА

Обработка  
яйца



200 мл



5 мл

На 9,8 л воды

На 9,8 л воды



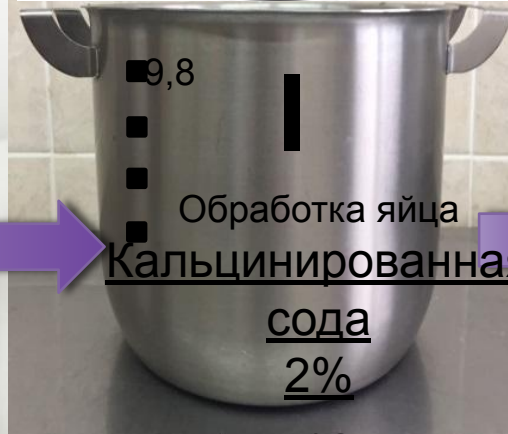
Обработка яйца



ЯЙЦО  
обработа  
нное



ЯЙЦО  
необрабо  
танное



■ 9,8  
■  
■  
■ Обработка яйца  
Кальцинированная  
сода  
2%

т воды 26-30°C  
замачивание  
5-10 минут



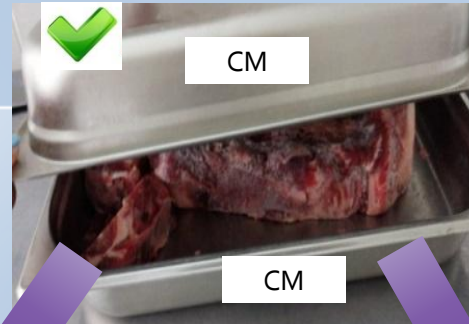
■ 9,8  
■  
■ Обработка  
яйца  
Эком 50  
0,05%

Полное погружение (5мин)

Ополаскивание под  
Проточной водой  
15-20 мин.



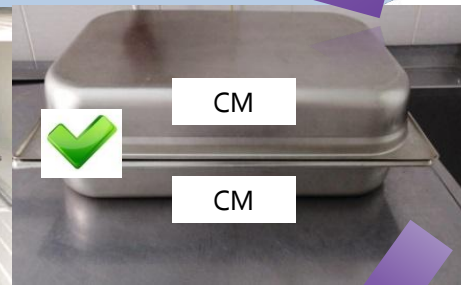
# ДЕФРОСТАЦИЯ МЯСА, РЫБЫ, КУРИЦЫ



Медленная

Быстрая

Дефростация  
курицы, рыбы  
проводится по  
анalogии  
дефростации мяса



Рыбу (тушку) можно  
размораживать в воде  
при температуре не  
выше  $+12^{\circ}\text{C}$  с  
добавлением соли 7-10 г.  
На 1 л



**Мясо в воде или около теплового  
оборудования не размораживают. Повторное  
замораживание  
не допускается**



# ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ

## Первичная обработка овощей (Овощной цех)

Сортировка

Мойка

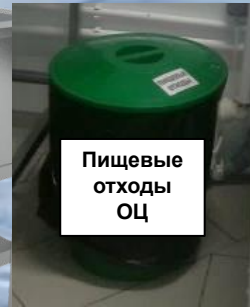
Чистка



Вторичная обработка овощей  
(Овощи, предназначенные для приготовления салатов, холодных закусок, после промывания в условиях овощного цеха, вторично проходят обработку в моечных ваннах холодного или, при его отсутствии, горячего цехов)



СО I



СО II

Промывание  
не менее 5  
минут



10% солевой раствор  
на 10 минут



# ОБРАБОТКА. ФРУКТЫ

## Первичная обработка (Овощной цех)

Сортировка, удаление наклеек



Промывание проточной водой



## Вторичная обработка в условиях холодного цеха или цеха вторичной обработки

Промываем под  
проточной водой не  
менее 5 минут





# ФОРМА НАРЕЗКИ



**СОЛОМКА**

**ЛОМТИК**

**БРУСОЧЕК**

**КРУЖОЧЕК**

**КУБИК**

**ШАШКИ**

**ДОЛЬКА**



# РАБОТА С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ КАРТАМИ

## Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия:

Номер рецептуры: №

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М:

Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    |                               |          |
|                    |                               |          |
| <b>Выход:</b>      |                               |          |

Химический состав данного блюда на 100 гр:

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
|                  |         |             |                       |               |
|                  |         |             |                       |               |

Технология приготовления:

Температура подачи:

Срок реализации:

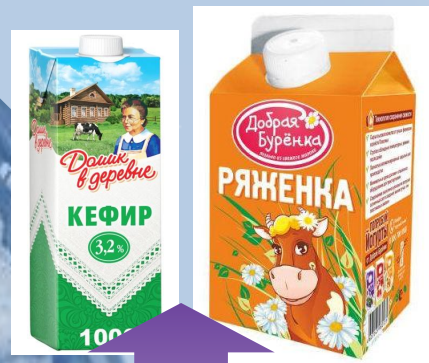
Технолог

| Наименование сырья                          | Расход сырья и полуфабрикатов |            |
|---|-------------------------------|------------|
|   | 1 порция                      |            |
|   | Брутто, г                     | Нетто, г   |
| Говядина крупный кусок охлажденная          | 25,38                         | 25         |
| или Говядина крупный кусок замороженная     | 27,78                         | 25         |
| Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат | 72                            | 72         |
| или Капуста белокочанная свежая             | 90                            | 72         |
| Крупа Рисовая                               | 8,16                          | 8          |
| Масло растительное                          | 3,5                           | 3,5        |
| Томат-паста                                 | 1                             | 1          |
| Сметана 15%                                 | 2                             | 2          |
| <b>Бульон мясной (или вода)</b>             | <b>12</b>                     | <b>12</b>  |
| Соль  | 1,2                           | 1,2        |
| <b>Выход:</b>                               | <b>-</b>                      | <b>100</b> |



# ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

МАСЛО сливочное, Сметану, Консервированный  
зеленый горошек  
ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ



Кисломолочные  
продукты  
выдерживать при  
комнатной  
температуре не  
более 1 часа  
температуры  
реализации  $+15^{\circ}\text{C}$   
 $\pm 2^{\circ}\text{C}$

Продукция в индивидуальной  
промышленной упаковке (масло  
порционное, кондитерские  
изделия, сок порционный и т.п.)  
отпускается без нарушения  
целостности



$\pm 2^{\circ}\text{C}$

# ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## ОМЛЕТ

8-10 минут при температуре 180-200 С, слоем не более 2,5-3 см



## ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА

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



Яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды.



температура в толще продукта не менее плюс 80-85 С измеряется в 5 точках: по краям продукта и в центре



**Запрещено приготавливать блюда из яиц с повреждениями, «тек», «бой».**





# ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды 1:6



Картофельное пюре



Суфле, запеканки готовятся только из вареного мяса (птицы).



Исключение суфле из печени

Вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания.





# ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**ОТВАРНОЕ МЯСО**  
кипячение в бульоне  
в течение 5-7 минут и  
хранится при  $t +75^{\circ}\text{C}$   
до раздачи не более 1  
часа



натуральные  
рубленые изделия –  
температура  
готовности не ниже  
 $85^{\circ}\text{C}$



изделий из котлетной  
массы – температура  
готовности не ниже  $90^{\circ}\text{C}$



# ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОЛАДЫ



ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Быстрозамороженные ягоды непосредственно перед тепловой обработкой закладывают в кипящую воду/сироп, не размораживая



Охлаждают в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде





# ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Хранение вареных овощей для салатов при температуре плюс  $4 \pm 2$  °C не более 6 часов



Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс  $4 \pm 2$  °C



Перемешивать и порционировать только инвентарем





# ТЕМПЕРАТУРА И СРОКИ РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД

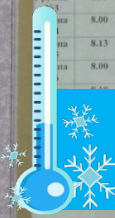


**+ 60-65 °C**  
**не более 2 часа**



Таблица с температурными данными:

|           | ЗАВТРАК | 2 ЗАВТРАК | ОБЕД  | ПОЛДНИК |
|-----------|---------|-----------|-------|---------|
| Группа №1 | 8,27    | 10,07     | 12,35 | 15,17   |
| Группа №2 | 7,55    | 10,00     | 12,20 | 15,10   |
| Группа №3 | 8,30    | 10,07     | 12,38 | 15,17   |
| Группа №4 | 8,00    | 10,00     | 12,23 | 15,10   |
| Группа №5 | 8,13    | 10,03     | 12,33 | 15,13   |
| Группа №6 | 8,00    | 10,00     | 12,23 | 15,10   |



**+2±4 °C**  
**не более 30 минут**



**+ 2±4 °C**  
**не более 1 часа**



**Не ниже + 15 °C**  
**не более 2 часов**



**+ 15±2 °C**  
**не более 1 часа**



# СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ

Обеззараживание



Отбор после приготовления



Маркировка емкости:  
Дата,  
Наименование приема пищи  
(завтрак 1,  
завтрак 2, обед  
и т.д.)

Сразу убираются в холодильник,  
остывание не допускается

Отбор в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - не менее 100 г.
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. в объеме одной порции.

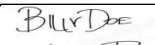
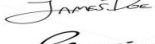
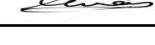
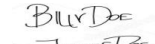


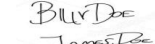
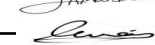

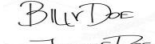


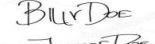


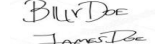
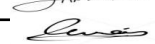

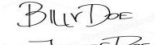
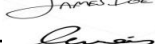

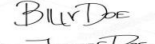
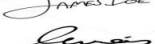



$+4 \pm 2^{\circ}\text{C}$



Хранятся в течение 48 часов, без учета выходных и праздничных дней

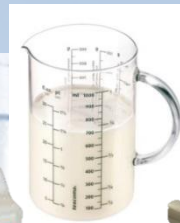
# Бракераж готовых блюд

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование блюда, кулинарного изделия | Результаты органолептической оценки качества блюд, кулинарных изделий | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии  | Дата и час фактической реализации | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание*                                  |
|-------------------------------|------------------------|---|---|--|--|-----------------------------------|--|--|
| 15.03.2021<br>11.55           | 12.00                  | Борщ Сибирский                          | отлично   | разрешено  | <br><br>       | 15.03.2021<br>12.05               | 202/250 г                              |  |
| 15.03.2021<br>11.55           | 12.00                  | Салат из капусты                        | отлично   | разрешено  | <br><br>       | 15.03.2021<br>12.05               | 60 г                                   |  |
| 15.03.2021<br>12.15           | 12.20                  | Салат из капусты                        | отлично   | разрешено  | <br><br>       | 15.03.2021<br>12.25               | 100 г                                  |  |
| 15.03.2021<br>11.50           | 12.00                  | Хлеб ржано-пшеничный                    | доброкачественно  | разрешено  | <br><br>       | 15.03.2021<br>12.25               | 22 г                                   |  |
| 15.03.2021<br>11.50           | 12.00                  | Говядина тушеная с черносливом          | хорошо (неравномерная форма нарезки мяса)                             | разрешено  | <br><br>       | 16.03.2021<br>12.25               | 80 г                                   |  |
| 15.03.2021<br>11.50           | 12.00                  | Компот из яблок                         | Удовлетворительно (мутный цвет)                                       | разрешено  | <br><br>  | 16.03.2021<br>12.25               | 200 г                                  |  |
| 16.03.2021<br>7.35            | 7.40                   | Кофейный напиток с молоком              | неудовлетворительно   | не разрешено                                       | <br><br> |                                   |  | первая партия кофейного напитка «свернулась» |
| 16.03.2021<br>7.55            | 8.00                   | Кофейный напиток с молоком              | отлично   | разрешено (приготовлена новая партия напитка)      | <br><br> | 17.03.2021<br>8.05                | 200 г                                  |  |

\*Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции



# ПРАВИЛА ОБРАБОТКИ КУХОННОЙ ПОСУДЫ



Щетки для мытья посуды



Пищевые отходы  $\leq 2/3$



- 50
- 40
- 30
- 20
- 10

I  
НЕ НИЖЕ  
40°C

II  
НЕ НИЖЕ  
65°C

5% р-р Асептодина  
50 мл «ПРОГРЕСС»  
ИЛИ 10 МЛ СРЕДСТВА  
«ПРОГРЕСС М30»  
На каждые 10л. воды



Ошпарить  
КИПЯТКОМ



Прокаливание 10 мин  
T=180 °C

# СПОСОБЫ ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЯ ПОСУДЫ ДЛЯ СУТОЧНОЙ ПРОБЫ



Один из предложенных вариантов



## Прокаливание



+120° С в течение 45 минут

## Кипячение



15 минут при полном погружении

## В пароконвектомате



(режим – пар) +110° С в течение 20 минут



# САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

*Ежедневно по окончании работы*



**ПОВЕРХНОСТЬ  
ОБРАБАТЫВАЕТСЯ С  
ПРИМЕНЕНИЕМ МОЮЩИХ И  
ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ  
СРЕДСТВ**



**ПРОМАРКИРОВАННЫЙ  
УБОРОЧНЫЙ  
ИНВЕНТАРЬ  
ХРАНИТСЯ В  
ОТДЕЛЬНЫХ  
ПОМЕЩЕНИЯХ**



*Генеральная уборка с последующей дезинфекцией еженедельно*



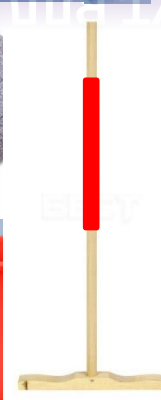
**УБОРОЧНЫЙ  
ИНВЕНТАРЬ  
ДЛЯ ТУАЛЕТА**



**ОБРАБАТЫВАЕТСЯ  
1% РАСТВОРОМ  
УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ**



**ОБОРУДОВАНИЕ  
«Прогресс» 150мл на  
10 л +5% р-р  
Асептодина**





# ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ

| Объект обеззараживания  | Концентрация раствора, % | Время обеззараживания, мин. | Количество таблеток (шт.), необходимое для приготовления рабочего раствора на 10 л. | Способ обеззараживания   |
|---|--------------------------|-----------------------------|---|--|
| Поверхности в помещениях, технологическое оборудование (механическое, тепловое, производственные столы, ванны, стеллажи, холодильное) | 0,5                      | 60                          | 50 мл   | Протирание, орошение   |
| Предметы для мытья посуды   | 2                        | 120                         | 200 мл  | Погружение   |
| Санитарно-техническое оборудование  | 1                        | 120                         | 100 мл  | Двукратное протирание, двукратное орошение с интервалом 15 мин |
|   | 2                        | 60                          | 200 мл  |  |
| Уборочный инвентарь для обработки санитарно-технического оборудования:<br>-ветошь, квачи, ведра, швабры                               | 2                        | 60                          | 200 мл  | Замачивание  |
|   |                          |                             |   | Двукратное протирание  |
| Уборочный инвентарь для обработки помещений:<br>ветошь, ведра, швабры   | 2                        | 60                          | 200 мл  | Замачивание  |
| Мусорные бачки и ведра  | 2                        | 60                          | 200 мл  | Двукратное протирание, двукратное орошение с интервалом 15 мин |



Дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, отдельно от пищевых продуктов, лекарственных препаратов и моющих средств.

# МАРКИРОВКА ЕМКостей ДЛя ХРАНеНИЯ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ

Маркировка емкостей для разведения и хранения дезинфицирующих рабочих растворов в централизованном месте

Маркировка емкостей для дезинфицирующих рабочих растворов в производственных цехах



05.09.20, 7:00  
13.09.21

**Асептодин 0,5%**  
**Обработка**  
**поверхностей**

**Асептодин 0,5%**  
**Обработка**  
**поверхностей**

- 
- 50
- 40
- 30
- 20
- 10
- 



ГП

**Асептодин 0,5%**  
**Обработка поверхностей**  
**(Холодный цех)**

**Асептодин 0,5%**  
**Обработка**  
**поверхностей**  
**(Холодный цех)**



# ЖУРНАЛ УЧЕТА ПРОВЕДЕНИЯ ГЕНЕРАЛЬНЫХ УБОРОК

| № | Планируемая дата проведения | Наименование и концентрация используемого дезинфицирующего средства | Фактическая дата проведения | Подпись исполнителя |
|---|-----------------------------|---|-----------------------------|---------------------|
| 1 | 7.09.2020                   | Асептодин 0,5%, 5%, 0,1%, 0,2%                                      | 5.09.2021                   | Иванова И. И.       |
| 2 | 14.09.2020                  | Асептодин 0,5%, 5%, 0,1%, 0,2%                                      | 14.09.2021                  | Иванова И. И.       |



# ЖУРНАЛ КОНТРОЛЯ КОНЦЕНТРАЦИИ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ



Начат: «02» февраля 2021г.

Окончен: «...».....20....г.

| Дата проведения анализа | Название дезинфицирующего средства | Дата приготовления и объем рабочего раствора, л. | Концентрация рабочего раствора по препарату (или по ДВ), % |             | Метод анализа (экспресс-полоски, титриметрический, аппаратный) | Должность, фамилия и подпись, проводившего анализ, или название организации |
|-------------------------|------------------------------------|--|--|-------------|--|---|
|                         |                                    |  | требуемая  | фактическая |  |   |
| 1                       | 2                                  | 3  | 4  | 5           | 6  | 7   |
| 01.02.2021              | Асептодин                          | 01.02.2021.,<br>10л.                             | 0,5%   | 0,5%        | экспресс-полоски   | Территориальный управляющий Петров И.И.                                     |
| 01.02.2021              | Асептодин                          | 29.01.2021.,<br>10л.                             | 5%   | 5%          | экспресс-полоски   | Территориальный управляющий Петров И.И.                                     |
| 01.02.2021              | Асептодин                          | 29.01.2021.,<br>10л.                             | 2%   | 2%          | экспресс-полоски   | Территориальный управляющий Петров И.И.                                     |
| 01.02.2021              | Асептодин                          | 01.02.2021.,<br>10л.                             | 1%   | 1%          | экспресс-полоски   | Территориальный управляющий Петров И.И.                                     |







# ЖУРНАЛ РЕГИСТРАЦИИ И КОНТРОЛЯ БАКТЕРИЦИДНОЙ УСТАНОВКИ

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| Наименование и габариты помещения, место и номер размещения:  | Пищеблок, ХЦ, 15м <sup>3</sup> |
| Номер и дата акта ввода бактерицидной установки в эксплуатацию:   | Акт № 14 от 01.09.2020г.       |
| Система обеззараживания (облучатели или приточно-вытяжная вентиляция):  | Приточно-вытяжная вентиляция   |
| Наличие средств индивидуальной защиты (лицевые маски, очки, перчатки):  | Не используются                |
| Условия обеззараживания (в присутствии или отсутствии)  | В присутствии                  |
| Длительность и режим облучения (непрерывный или повторно-кратковременный и интервал между сеансами облучения) | Непрерывный                    |
| Объект обеззараживания (воздух, поверхности, то и другое)   | Воздух                         |
| Вид микроорганизма (санитарно-показательный или иной)   | Санитарно-показательный        |
| Срок замены ламп (отработавших установленный срок службы):  | 8000часов.                     |

## СУММАРНОЕ КОЛИЧЕСТВО ОТРАБОТАННЫХ ЧАСОВ БАКТЕРИЦИДНОЙ ЛАМПОЙ ПО МЕСЯЦАМ

| Месяц, год       | Количество отработанных часов | Остаток часов работы |
|------------------|-------------------------------|----------------------|
| Сентябрь, 2020г. | 168                           | 7832                 |
| Октябрь, 2020г.  | 176                           | 7656                 |

| Дата       | Время работы бактерицидной лампы | Количество отработанных часов | ФИО сотрудника | Подпись   | Примечание |
|------------|----------------------------------|-------------------------------|----------------|---|------------|
| 01.11.2020 | 8                                | 352                           | Петрова.И.И.   |  |            |
| 02.11.2020 | 8                                | 360                           | Петрова.И.И.   |  |            |



# ЗАВЕРШЕНИЕ РАБОЧЕГО ДНЯ

- ✓ внесение данных в журнал контроля температурного режима холодильного оборудования, журнал контроля температуры и влажности складских помещений;
- ✓ проверка закрытия кранов водоснабжения;
- ✓ отключение теплового оборудования;
- ✓ подбор технологических карт по меню следующего дня;
- ✓ сдача объекта под охрану.



**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ**