

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ГОРОД НОЯБРЬСК
АДМИНИСТРАЦИЯ
НАЧАЛЬНИК ДЕПАРТАМЕНТА ОБРАЗОВАНИЯ

П Р И К А З

04.02.2021 № 100

О списании соли поваренной пищевой для обработки свежих овощей и зелени в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, муниципальном казенном учреждении «Детский дом «Семья» муниципального образования город Ноябрьск

Руководствуясь Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика кишечных инфекций», положением о департаменте образования Администрации города Ноябрьска, в целях профилактики острых кишечных инфекций у воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений и муниципального казенного учреждения «Детский дом «Семья» (далее - МКУ «ДД «Семья»), **приказываю:**

1. Руководителям муниципальных дошкольных образовательных учреждений и МКУ «ДД «Семья» муниципального образования город Ноябрьск:

1.1. обеспечить обработку свежих овощей и зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок и салатов без последующей термической обработки в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических требований;

1.2. использовать для обработки свежих овощей и зелени технологическую инструкцию по приготовлению 10 % рабочего раствора поваренной соли согласно приложению №1 к настоящему приказу;

1.3. выписывать норму соли в ежедневном меню-раскладке в отдельной графе.

2. Бухгалтерии группы учета питания муниципального казенного учреждения «Централизованное обслуживание муниципальных учреждений системы образования» Администрации города Ноябрьска принимать ежедневные меню – раскладки, оформленные в установленном порядке согласно пунктам настоящего приказа.

3. Считать утратившим силу приказ начальника департамента образования Администрации города Ноябрьска от 17.05.2019 № 412 «О списании соли поваренной пищевой для обработки сырых овощей и зелени в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, муниципального казенного учреждения «Детский дом «Семья» муниципального образования город Ноябрьск».

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник департамента



С.И. Фатеева

Приложение № 1
УТВЕРЖДЕНА
приказом начальника департамента
образования
Администрации города Ноябрьска
от 04.02.2021 № 100

Технологическая инструкция

по приготовлению 10% рабочего раствора поваренной соли для обработки сырых овощей и зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок без термической обработки

1. Вводная часть.

1.1. Настоящая инструкция распространяется на приготовление 10% рабочего раствора поваренной соли (далее – рабочего раствора) для замачивания 1кг свежих овощей и свежей зелени, используемых для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки.

1.2. Компоненты:

- соль пищевая ГОСТ Р 51574-2018
- вода.

1.3. Тара, посуда:

Для приготовления рабочего раствора используется посуда изготовленная из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами с маркировкой «10% раствор поваренной соли».

2. Контрольная проработка.

2.1. Расход сырья для контрольной проработки:

Наименование сырья	Вес «брутто»	Вес «нетто»
Вода	900 гр.	900 гр.
Соль пищевая ГОСТ Р 51574-2018	100 гр.	100 гр.
ВЫХОД		1000 гр.

2.2. Технология приготовления рабочего раствора:

В емкость с маркировкой «10% раствор поваренной соли» наливаем 900 гр. холодной водопроводной воды, добавляем 100 гр. поваренной соли, размешиваем смесь до полного растворения соли.

2.3. Определение необходимого количества рабочего раствора, для замачивания 1 кг свежих овощей:

В емкость с маркировкой «Овощи сырые» положили 1 кг свежих овощей после холодной обработки и залили их рабочим раствором, так чтобы раствор полностью покрыл поверхность овощей. Затем овощи достали из рабочего раствора, а использованный раствор взвесили.

В результате проведенного контрольного взвешивания определили, что для замачивания 1 кг обработанных свежих овощей необходимо 3 кг рабочего раствора.

3. Расход сырья для приготовления 10% раствора поваренной соли для замачивания 1кг овощей.

Наименование сырья	Вес «брутто»	Вес «нетто»
Вода	2700 гр	2700 гр
Соль пищевая ГОСТ Р 51574-2018	300 гр.	300 гр.
ВЫХОД		3000 гр.

4. Обработка 10% рабочим раствором поваренной соли свежих овощей и свежей зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки:

У капусты удалить верхние зеленые и грязные листья, обрезать кочерыжку. Свежие овощи и зелень просмотреть, при необходимости удалить повреждения, увядшие листья. Подготовленные овощи или зелень тщательно промыть под проточной водой и сложить в промаркированные емкости с маркировкой «Овощи сырые», залить рабочим раствором и выдержать в течение 10 мин. Обработанные овощи или зелень тщательно промыть под проточной водой.