

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ГОРОД НОЯБРЬСК
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СИНЕГЛАЗКА»

МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД НОЯБРЬСК

ул. 8 Марта, д. 7, г. Ноябрьск, ЯНАО, Россия, 629805. Тел. (3496) 34-51-18, 34-51-57
ОКПО 47198908, ОГРН 1028900706174, ИНН\КПП 8905023898/890501001
E-mail: mdou_sineglazka89reg@mail.ru. URL: www.sineglazka.ukoz.ru

ПРИКАЗ

05.02.2021 № 28 - од

О списании соли поваренной пищевой для обработки свежих овощей и зелени в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Синеглазка» 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», во исполнение приказа департамента образования Администрации города Ноябрьска от 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», в целях профилактики острых кишечных инфекций у воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Синеглазка» муниципального образования город Ноябрьск

приказываю:

1. Технологию, Добридную Н.Ю., шеф-повару, Довиденковой Л.П.:

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. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



Заведующий МАДОУ «Синеглазка»

С.Н. Босякова

**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.