

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ГОРОД НОЯБРЬСК

АДМИНИСТРАЦИЯ

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

П Р И К А З

24.12.2013 № 1339

О списании соли поваренной пищевой для обработки листовых овощей и зелени в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях

Руководствуясь Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», во исполнение Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (утв. главным государственным санитарным врачом РФ от 15.05.2013 № 26), «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Санитарных правил «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» - СП 2.4.990-00, Санитарно-эпидемиологических правил 3.1.1.1117-02 «Профилактика кишечных инфекций», руководствуясь Положением о департаменте образования Администрации города Ноябрьска, в целях профилактики острых кишечных инфекций у воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений **приказываю:**

1. Руководителям муниципальных дошкольных образовательных учреждений и муниципального казенного образовательного учреждения для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детский дом «Семья» муниципального образования город Ноябрьск:
 - 1.1. обеспечить обработку листовых овощей и свежей зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок и салатов без последующей термической обработки в соответствие с требованиями санитарно-эпидемиологических требований;
 - 1.2. использовать для обработки листовых овощей (капуста белокочанная) и свежей зелени (лук зеленый, укроп, петрушка) технологическую инструкцию по приготовлению 10 % раствора поваренной соли согласно приложению №1 к настоящему приказу;
 - 1.3. выписывать норму соли в ежедневном меню-раскладке в отдельной графе.
2. Старшему бухгалтеру группы учета питания управления бухгалтерского учета и отчетности департамента образования Администрации города Ноябрьска (О.И. Ведерниковой) принимать ежедневные меню – раскладки, оформленные в установленном порядке согласно пунктов настоящего приказа.
3. Считать утратившим силу приказ департамента образования Администрации города Ноябрьска от 20.09.2011 № 968-од «О списании соли поваренной пищевой для обработки листовых овощей и зелени».
4. Контроль за исполнением настоящего приказа возлагаю на заместителя начальника департамента образования Администрации города Ноябрьска А.В. Михайлова.

Начальник

департамента



Н.Н. Гудкова

Технологическая инструкция

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

1. Вводная часть.

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

1.2. Компоненты:

- поваренная соль ГОСТ 13830 – 84;
- вода.

1.3. Тара, посуда:

Для приготовления раствора поваренной соли используются эмалированные кастрюли, наплитные кастрюли из пищевого алюминия емкостью 30, 40, 50 литров с маркировкой «10% раствор поваренной соли», эмалированные ванны.

2. Контрольная проработка.

2.1. Расход сырья для контрольной проработки:

Наименование сырья	Вес «брутто»	Вес «нетто»
Вода	1 литр	1 литр
Соль поваренная ГОСТ 13830- 84	100 гр.	100 гр.
ВЫХОД		1,1 л.

2.2. Технология приготовления и расход сырья для приготовления 10% раствора поваренной соли: Приготовление раствора производят в овощном цехе, где производится обработка овощей. Для определения потребности раствора для замачивания 1 кг. листовых овощей взято 3л. воды. Овощи, предварительно обработанные, полностью погружены в готовом растворе.

Таким образом, определена потребность объема жидкого раствора – 3 литра на 1кг. овощей.

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

Наименование сырья	Вес «брутто»	Вес «нетто»
Вода	2,7 л	2,7 л
Соль поваренная ГОСТ 13830- 84	272 гр.	272 гр.
ВЫХОД		3л.

3.1. Обработка овощей листовых и свежей зелени, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки:

У капусты удаляют верхние зеленые и грязные листья, обрезают кочерыжку. Для удаления гусениц капусту закладывают в емкость («ОС» – овощи сырые) с холодным 10% раствором поваренной соли, выдерживают 10 мин. и тщательно промывают под проточной водой. Также обрабатывается свежая зелень.

Основание: СП, указанные в преамбуле настоящего приказа.

Исполнитель: сектор по организации детского питания ДО.
34 58 37

Безлепкина Елена Юрьевна
34 58 37

Согласовано:

Зам. начальника ДО

Начальник управления бухгалтерского учета и отчетности,
гл. бухгалтер ДО

А.В. Михайлов

Н.П. Луценко

Рассылка: в дело, сектор ОДП ДО, ЦБ ДО, МОУ, ДД