

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 22 «Зайчик»

О.В. Самохина
01.09.2022 г.

Инструкция по правилам кулинарной обработки продуктов

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками обжаривают не менее 5 минут с обеих сторон в нагретом для кипения жире, после чего их доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре 250 – 280 °С 5-7 мин.
- вторые блюда из вареного мяса (кур), а также измельченное мясо, добавляемое в первое блюдо, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75° С до раздачи не более 1 часа.
- омлеты готовят слоем 2,5-3 см в течение 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200 ° С, яйцо варят 10 минут после закипания воды, яйцо перед использованием в любые блюда предварительно обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока в ДОУ,
- сосиски, вареные колбасы обязательно отваривают (термическую обработку заканчивают после 5 - минутной варки с момента начала кипения),
- макаронные изделия, рис для приготовления гарниров варят в большом объеме воды (в отношении не менее 1:6), без последующей промывки,
- творожные запеканки изготавливают в жарочном шкафу при температуре 220- 280 °С в течение 20-30 минут, слой готового блюда должен иметь не более 3-4 см.

При кулинарной обработке овощей для сохранения витаминов следует соблюдать следующие правила:

- кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением, закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой, свежую зелень добавляют в готовые блюда непосредственно перед подачей.
- фрукты, включая цитрусовые, перед употреблением обязательно промывают.
- в целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза не допускается предварительного замачивания овощей. Для приготовления салатов из сырых овощей допускается использовать овощи урожая предыдущего года только до марта.
- овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают вареные овощи в холодном цеху или варочном цеху на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне для приготовления блюд не допускается.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться в горячей плите не более 2-3 часов. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетиков или бутылок перед их раздачей. Прокисшее может быть использовано только для приготовления теста. В эндемичных по йоду районах используется йодированная поваренная соль, соответствующая требованиям государственных стандартов.

В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций:

- не использовать остатки пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне,
- не допускается изготовление простокваши - самокваса, творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом из непастеризованного молока, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы глазуньи, кондитерских изделий с кремом, кремов, морсов, форшмаков из сельди, изделий во фритюре, студней, паштетов, заливных блюд (мясные, рыбные).

В питании детей в ДОО категорически запрещается использование: грибов, фляжного(бочкового), молока без кипячения, фляжного творога и сметаны, консервированного зеленого горошка без термической обработки, кровяных и ливерных колбас, яиц и мяса водоплавающих птиц, рыбы, мяса, не прошедшего ветеринарный контроль, консервированных продуктов домашнего приготовления в герметической упаковке, консервов в банках с нарушением герметичности, бомбажных, с ржавчиной, деформированных, без этикеток, крупу, муку, сухофрукты, загрязненные различными примесями и зараженные амбарными вредителями, овощи и фрукты, с наличием плесени и гнили.

- Не следует использовать в питании детей специи, острые блюда, пищевые добавки искусственного происхождения
- продукты содержащие в своем составе пищевые добавки (синтетические ароматизаторы, красители) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку, чипсы и др.
- закусочные консервы: маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки)
- кулинарные жиры,
- сливочное масло жирностью ниже -72%
- копчености,
- майонез, перец, горчицу, хрен, уксус, острые соусы, натуральный кофе.