

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА НОЯБРЬСК

муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение «Умка»
муниципального образования город Ноябрьск

ул.Транспортная, д. 2 а, г. Ноябрьск ,629811,
т.34-26-40, 34-26-41
ОКПО 13517012 ,ОГРН 1028900708814
ИНН/ КПП 8905030574/ 890501001
E-mail: mdou.umka@mail.ru

П Р И К А З

30.12.2021 № 319-09

**О списании соли поваренной пищевой для обработки листовых овощей и зелени в МАДОУ
«Умка» на 2022 год**

Руководствуясь Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», во исполнение Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. главным государственным санитарным врачом РФ от 27 октября 2020 г. N 32), Санитарно-эпидемиологических правил 3.1.1.1117-02 «Профилактика кишечных инфекций», руководствуясь Уставом МАДОУ «Умка», в целях профилактики острых кишечных инфекций у воспитанников МАДОУ «Умка»

приказываю:

1.Заместителю заведующего (Е.С. Мухарямова), шеф-повару (Ю.А. Потапенко), технологу по питанию (А.Е. Примакова), кладовщику (Л.Е. Волкова):

1.1. обеспечить обработку листовых овощей и свежей зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок и салатов без последующей термической обработки в соответствии 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. Контроль за исполнением настоящего приказа возлагаю на заместителя заведующего Е.С. Мухарямову.

Заведующий МАДОУ «Умка»



С. В. Клепикова

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 используется 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.