**ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ**

При кулинарной обработке пищевых продуктов в целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций необходимо соблюдать гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками обжаривают не менее 5 минут с обеих сторон в нагретом до кипения жире, после чего их доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре 250-280 С 5-7 минут;

- вторые блюда из вареного мяса (кур), а также измельчённое 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;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 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 во время раздачи.

-фрукты, включая цитрусовые, перед употреблением обязательно промывают;

-варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

-в целях профилактики иерсинеоза и псевдотуберкулеза не допускается предварительное замачивание овощей;

**-не допускается приготовление сложносоставных салатов и салатов из сырых овощей.**

- с момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-3 часов.

- кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашке непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

-прокисшее молоко может быть использовано только для приготовления теста.

- 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 рубленым яйцом, зельцев, яичницы- глазуньи, кондитерских изделий с кремом, кремов, морсов, форшмаков из сельди, изделий во фритюре, студней, паштетов, заливных блюд (мясные и рыбные).

**Памятка для работников пищеблока детских дошкольных образовательных учреждений по соблюдению правил личной гигиены**

Персонал пищеблока не должен во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте. Должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; коротко стричь ногти.

 Перед началом работы необходимо тщательно вымыть руки, надеть чистый халат или другой специальный костюм, иметь сменную обувь; аккуратно подобрать волосы. У технического персонала дополнительно должен быть фартук и косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

Перед входом в туалетную комнату следует снимать халат и после выхода тщательно вымыть руки с мылом; пользоваться детским туалетом персоналу запрещается.

Перед выходом из ДОУ персонал убирает халат в шкаф для спецодежды.

Следует предусмотреть не менее 3 комплектов санитарной одежды.