

СОГЛАСОВАНО
На общем собрании работников
Протокол № 5 от 16.05.2022

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий БДОУ г. Омска
«Центр развития ребенка-
детский сад № 345»
Приказ № 98 от 16.05.2022
_____ О.В. Токарева

М.п.

ИНСТРУКЦИЯ № 69__ по обработке зелени, сырых овощей и фруктов

Первичная обработка овощей и фруктов проводится в овощном цехе (цехе первичной обработки овощей).

Первичная обработка овощей (корнеплодов) включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут с использованием дуршлагов, сеток.

При обработке белокочанной капусты удаляют 3–4 наружных листа.

При первичной обработке фруктов происходит сортировка, удаление наклеек, мытье.

Вторичная обработка фруктов, а также овощей, предназначенных для приготовления салатов, холодных закусок, после промывания в условиях овощного цеха проводится в производственных ваннах холодного или при его отсутствии – горячего цеха.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок и салатов, без последующей термической обработки выдерживают в 10% растворе поваренной соли (100 г соли на 1 л воды) в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой. Обработка в солевом растворе осуществляется в условиях холодного, при его отсутствии – горячего цеха.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

При использовании вакуумированных очищенных овощей после вскрытия вакуумной упаковки овощи подвергаются вторичной обработке.

Инструкцию составил ответственный по ОТ

Дмитриева Е.В.

С инструкцией ознакомлен _____

Экземпляр инструкции получил: _____