

СОГЛАСОВАНО:

Председатель трудового  
Коллектива

МБДОУ Кашарского д/с №2

Чернышенко Г.Б.

Утверждено: МБДОУ

Заведующий МБДОУ Кашарского д/с №2  
«Сказка» Череповская Т.В.

Приказ №

от

## МБДОУ КАШАРСКИЙ Д/С № 2 «СКАЗКА»

### Правила обработки овощей и фруктов

Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркировочных досок и ножей.

Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках или кассетах с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

При обработке овощей должны быть следующие требования:  
Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 мин небольшими партиями, с использованием душлагов, сеток.  
При обработке белокачанной капусты необходимо удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей.  
Очищенные картофель и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.  
Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.  
Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления салатов без последующей термической обработки, следует промыть проточной водой или в 10% раствор поваренной соли.  
Фрукты, включая citrusовые, тщательно моют в условиях холодного цеха или цеха вторичной обработки овощей.

Ответственные :

Повар Подохова