

**Муниципальное общеобразовательное учреждение Иркутского районного муниципального образования «Никольская средняя общеобразовательная школа»  
(МОУ ИРМО «Никольская СОШ»)**

664544, Иркутская область Иркутский район село Никольск, пл. Комсомольская, здание 13  
[shkola.nickolskaya@yandex.ru](mailto:shkola.nickolskaya@yandex.ru)

Тел. 692-189

**Согласовано**

Профсоюзным комитетом  
МОУ ИРМО «Никольская СОШ»  
Председатель

\_\_\_\_\_/ А. Ю. Маркова/  
Протокол № 3 от «24» мая 2023 г.

**Утверждаю:**

Директор МОУ ИРМО «Никольская СОШ»  
\_\_\_\_\_/ И. Н. Куликова

(Приказ № ОД-143/1 от «25» мая 2023г.).

**СОГЛАСОВАНО**

Специалист по охране труда

\_\_\_\_\_/Е.О.Юрьева/

«25» мая 2023г.

**Инструкция  
по профилактике пищевых отравлений и кишечных инфекций  
№97**

**1. Общие требования безопасности**

1.1. Настоящая инструкция разработана в соответствии с Федеральным законом от 21.11.2011г № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» в редакции от 10 апреля 2022 года, с учетом СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; согласно разделу X Трудового кодекса Российской Федерации и иным нормативным правовым актам по охране и безопасности труда.

1.2. Данная инструкция устанавливает санитарно-эпидемиологические требования, направленные на профилактику пищевых отравлений и инфекций, на предотвращение вредного воздействия биологических и химических факторов, обозначает типы пищевых отравлений, определяет их признаки и способы оказания первой помощи при пищевых отравлениях.

1.3. К работе допускаются лица, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр, внеочередной медосмотр по направлению работодателя, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (при приеме на работу и далее 1 раза в 2 года, работники пищеблока - ежегодно), вакцинацию, а также имеющее личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.4. Сотрудники должны пройти обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда, обучение приемам оказания первой помощи пострадавшим, пройти вводный инструктаж, первичный инструктаж на рабочем месте (если его должность не входит в утвержденный Перечень освобожденных от прохождения инструктажа профессий и должностей), а также внеплановые и целевые в случаях, установленных Порядком обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда.

1.5. В целях выполнения санитарно-гигиенических норм и требований сотрудник обязан:

- соблюдать требования производственной санитарии;

- соблюдать правила личной гигиены;
- заботиться о личном здоровье, а также о здоровье и безопасности детей в процессе работы;
- проводить работу с детьми в строгом соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил;
- проводить инструктажи с детьми по правилам личной гигиены;
- знать месторасположение аптечки и уметь оказывать первую помощь, в том числе при отравлении.

1.6. В случае отравления или острого инфекционного заболевания, как у самого работника, так и у детей, уведомить непосредственного руководителя любым доступным способом в ближайшее время.

1.7. В целях соблюдения правил личной гигиены и эпидемиологических норм сотрудник должен:

- оставлять верхнюю одежду, обувь в предназначенных для этого местах;
- мыть руки с мылом, использовать кожные антисептики после соприкосновения с загрязненными предметами, перед началом работы, после посещения туалета, перед приемом пищи;
- не допускать приема пищи на рабочем месте;
- осуществлять проветривание используемого в работе помещения;
- соблюдать требования СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.8. Сотрудник, допустивший нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции по профилактике пищевых отравлений и инфекций, рассматривается как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечён к дисциплинарной ответственности и прохождению внеочередной проверки знаний требований охраны труда, а в зависимости от последствий - и к уголовной.

## **2. Общие санитарно-эпидемиологические требования, направленные на профилактику пищевых отравлений и инфекций**

2.1. Сотрудники обязаны строго соблюдать требования действующих санитарно-гигиенических норм и правил.

2.2. Работники пищеблока, педагогический и обслуживающий персонал, дети обязаны строго соблюдать правила личной и общественной гигиены.

2.3. Педагогическим работникам следует регулярно проводить с детьми профилактические беседы и инструктажи по профилактике кишечных отравлений, кишечных инфекций, о соблюдении правильного питания.

2.4. Запрещать употребление детям в пищу неизвестных детям ягод, плодов, семян, корневищ и т. д., употребление любых грибов.

2.5. Не допускать при организации питания детей пищевой продукции, входящей в Перечень, обозначенный в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение 1).

2.6. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются.

2.7. Меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей, разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

2.8. Руководитель, заведующий производством (шеф-повар), повар, медсестра обязаны контролировать качество готовых блюд.

2.9. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2.10. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте / холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

2.11. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

2.12. На пищеблоке должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении пищи персонала.

2.13. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем или уполномоченным им лицом.

2.14. При организации дополнительного питания детей должны соблюдаться следующие требования:

- соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления;
- разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

2.15. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

2.16. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.17. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией.

2.18. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

2.19. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей, подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

2.20. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от

остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме.

2.21. Медицинский персонал или назначенное ответственное лицо на пищеблоке, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях.

2.22. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут быть переведены на другие виды работ.

2.23. Ежедневно проводить уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами помещений пищеблока, обеденного зала (столовой). Обеденные столы должны подвергаться уборке после каждого использования.

2.24. В помещениях пищеблока и кладовых не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

### **3. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов**

3.1. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

3.3. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

3.4. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов.

3.5. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.6. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.7. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- реализация готовых блюд позднее 2 часов с момента изготовления;

- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов следует вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в кладовых.

3.9. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

3.10. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. Мытье посуды вручную должно осуществляться с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.11. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции и аппараты по приготовлению напитков должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.12. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

#### **4. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов**

4.1. Фритюрные жиры, используемые при изготовлении пищевой продукции во фритюре, подлежат ежедневному контролю. Информация о замене фритюрных жиров должна фиксироваться ответственным должностным лицом в электронном или бумажном виде и храниться не менее трех месяцев.

4.2. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в помещениях пищеблока.

4.3. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

4.4. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности.

4.5. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

#### **5. Типы пищевых отравлений и их признаки**

5.1 Пищевые отравления делятся на два типа: они могут быть бактериального и не бактериального (химического) происхождения.

5.2. Пищевые отравления бактериального происхождения могут быть вызваны болезнетворными микроорганизмами или вредными продуктами их жизнедеятельности - токсинами. Зачастую, пищевые бактериальные отравления связаны с употреблением в пищу недоброкачественных продуктов животного происхождения: мяса, рыбы, молока, консервов и другими продуктами

5.3. К отравлениям бактериального происхождения относятся:

- отравления, которые вызванные микробами из группы сальмонелл. Микробы данной группы чаще всего обитают в мясе и мясных продуктах, полученных от больных животных, а также поражают гусиные и утиные яйца;
- отравления, вызванные условно-патогенными бактериями, главным образом кишечной палочкой и протеем. Заражение продуктов питания этими бактериями происходит в тех местах, где не соблюдаются санитарно-гигиенические правила содержания пищеблока, правила личной гигиены, неправильная обработка и хранение продуктов питания;
- ботулизм, может быть вызван особым микроорганизмом — подвижной палочкой (бациллой), живущей в анаэробных условиях.

5.4. **Ботулизм.** Палочка ботулизма находится в почве, откуда попадает в воду, на свежие овощи и фрукты, в пищевые продукты, а с ними в кишечник человека, животных и рыб, где и размножается. При нарушении санитарных правил, микробы ботулизма могут попасть в продукты питания и вызвать отравление. Микроб ботулизма выделяет очень сильный яд, который действует в основном на центральную нервную систему.

5.5. Основные признаки ботулизма:

- нарушение дыхания из-за паралича дыхательных мышц;
- понижение температуры тела до 35°, появление сухости во рту;
- потеря голоса, затруднение глотания, расширение зрачков, двоение в глазах и т. д.
- те, кто болеют, чувствуют общую слабость, иногда появляются тошнота и рвота, боли в животе.

5.6. Первые признаки отравления проявляются в течение первых суток после приема зараженной пищи. Помощь при ботулизме должна оказываться очень быстро, иначе может наступить летальный исход.

5.7. **Стафилококковые отравления.** Источником заражения продуктов питания стафилококками являются люди, болеющие ангинами, гнойничковыми заболеваниями кожи. Хорошей средой для развития стафилококка является молоко и молочные продукты, мясо, рыба.

5.8. Первые признаки при стафилококковом отравлении: общая слабость, наличие боли в животе, тошнота, рвота. Первые признаки заболевания могут проявиться через несколько часов после принятия пищи. Данные симптомы характерны и для других отравлений, таких как сальмонелла и кишечная палочка.

5.9. **Пищевые отравления не бактериального происхождения** - это отравления солями тяжелых металлов. Отравления цинком встречаются немного чаще других и возникают при хранении в оцинкованной посуде кислых продуктов и напитков, например кваса, молока, компота и т. д.

5.10. Признаки не бактериального отравления:

- дают о себе знать, через 20—30 мин после принятия отравленного продукта;
- кратковременная рвота, легкое головокружение, слабость.

5.11. Отравления ядохимикатами возникают при обработке помещений пищеблока или сельхозпродуктов (чаще овощей и фруктов) ДДТ, гексахлораном и др. К основным предупредительным мероприятиям относятся: проверка и правильная обработка продуктов питания перед употреблением в пищу.

5.12. Отравления грибами происходят довольно часто. Некоторые съедобные грибы, являясь ценными питательными продуктами, в последствие неправильной их заготовки или неправильного хранения могут послужить причиной пищевого отравления. Тяжелые отравления происходят при употреблении в пищу несъедобных грибов.

5.13. Отравления ядовитыми растениями и ягодами чаще всего наблюдаются у детей в летнее или осеннее время года. Отравления возникают при неумении отличить ядовитые растения и ягоды от неядовитых (съедобных). Чаще встречаются отравления семенами белены, плодами крушины, корневищем веха (дикая морковь), листьями болиголова и др.

## **6. Оказание первой помощи при пищевых отравлениях**

### **6.1. Признаки и проявления отравлений:**

- особенности места происшествия – остатки еды, открытая аптечка с рассыпанными таблетками, поврежденное растение и т.д.;
- общее болезненное состояние или вид пострадавшего;
- внезапно резвившиеся тошнота, рвота, понос, боли в груди или животе;
- затруднение дыхания, потливость, слюнотечение;
- потеря сознания, мышечные подергивания и судороги, неестественный цвет кожи;
- странная манера поведения человека, необычный запах изо рта.

### **6.2. Общие принципы оказания первой помощи при отравлении:**

- прекратить поступление яда в организм пострадавшего;
- опросить пострадавшего и попытаться выяснить, что ел или пил, какой вид отравляющего вещества был принят, в каком количестве и как давно;
- попытаться удалить яд (спровоцировать рвоту);
- оценить состояние пострадавшего и оказать первую помощь.

### **6.3. Первая помощь при отравлении через рот:**

- удалить ядовитое вещество (вредные продукты), для этого рекомендовать пострадавшему вызвать рвоту, выпив большое количество воды (5-6 стаканов) и надавив двумя пальцами на корень языка (не вызывать рвоту, если пострадавший находится без сознания);
- посоветовать выпить еще 5-6 стаканов воды, чтобы уменьшить концентрацию ядовитого вещества в желудке и, при необходимости, вызвать рвоту повторно;
- до прибытия скорой медицинской помощи контролировать состояние.

6.4. Транспортировать пострадавшего исключительно в лежачем положении, если приезд скорой помощи невозможен или задерживается.

## *Приложение 1*

### **Перечень**

#### **пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

*Инструкцию разработал:*

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

















