

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
(ясли-сад) № 11 «Жемчужинка» муниципального образования
городской округ Красноперкопск Республики Крым

СОГЛАСОВАНО

Председатель ППО

А.А. Рудакова

«10» 01 20 24



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Жемчужинка»

О.А. Теленик

20 24

ИНСТРУКЦИЯ ПО РАЗМОРАЖИВАНИЮ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Птица, мясо размораживаются в мясорыбном цехе на воздухе при комнатной температуре.

Рыба размораживается в мясорыбном цехе на воздухе при комнатной температуре или в холодной воде (кроме рыбного филе) с температурой не выше 12 С С из расчета 2 л на 1 кг рыбы с добавлением соли (7 - 10 г на 1 л). Процесс размораживания считается законченным, как только температура мышечной ткани достигает -1 С. Замораживание охлажденных или повторное замораживание размороженных мяса, птицы, рыбы запрещается!

Контроль за температурой размораживания замороженных продуктов несет повар, работающий на данном технологическом процессе.

С инструкцией ознакомлены:

	Е.Л. Марченко
	М.А. Скрябина
	Т.В. Коровушкина
	Л.И. Саврак
	Л.В. Слипченко
	Е.Н. Болшенюк
	А.А. Вавниаков