

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ МР «КИЗИЛЮРТОВСКИЙ РАЙОН»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СТАЛЬСКАЯ СОШ №3»

368105, РД, Кизилюртовский район, село Стальское, ул.Г.Цаласы, тел 89280610317 ИНН 0516008204 КПП 051601001 ОГРН 1020502236424

e-mail: mkoustalskayasosh3@mail.ru сайт ОУ: <https://sh-stalskaya-3-r82.gosweb.gosuslugi.ru/>



ИНСТРУКЦИЯ
о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря

1. Правила мытья ручным способом

1.1. Мытье кухонной посуды и инвентаря производится в двухсекционных ваннах.

1.2. Порядок мойки и санитарной обработки кухонной посуды и инвентаря.

1.2.1. Мытье кухонной посуды в течение дня включает в себя следующие этапы:

- *механическая очистка от остатков пищи;*
- *по необходимости — замачивание в емкостях;*
- *в первой секции ванны: мытье щетками в воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;*
- *во второй секции ванны: ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С;*
- *просушивание на решетчатых полках, стеллажах таким образом, чтобы вода свободно стекала с вымытых предметов.*

Чистая кухонная посуда хранится в специально отведенных для нее местах.

1.2.2. Мытье металлического инвентаря (противни и т. п.) в течение дня включает в себя следующие этапы:

- *по необходимости — замачивание в емкостях;*
- *в первой секции ванны: мытье водой с температурой не ниже 40 °С с помощью моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;*
- *во второй секции ванны: ополаскивание водой с температурой не ниже 65 °С;*
- *прокаливание инвентаря в духовом шкафу 10 минут при температуре не ниже 100 °С.*

Чистый металлический инвентарь хранится на стеллажах на высоте не менее 50 см от пола. Ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

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

1.2.3. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и т. п.) в течение дня включает в себя следующие этапы:

- в первой секции ванны: мытье водой с температурой не ниже 40 °С с помощью моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
- во второй секции ванны: ополаскивание водой с температурой не ниже 65 °С;
- ошпаривание кипятком;
- просушивание на ребре на стеллажах или на рабочих столах.

Доски хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

1.2.4. Мытье кухонных приборов (мясорубка и т. п.) в течение дня включает в себя следующие этапы:

- разборка в соответствии с инструкцией производителя;
- отделение моторизованных деталей от деталей, контактировавших с пищевой продукцией;
- мытье моторизованных деталей в соответствии с инструкцией производителя;
- механическая очистка деталей, контактировавших с пищевой продукцией, от остатков пищи;
- в первой секции ванны: мытье деталей, контактировавших с пищевой продукцией, горячей водой с помощью моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
- во второй секции ванны: ополаскивание деталей, контактировавших с пищевой продукцией, горячей водой;
- ошпаривание кипятком металлических деталей, контактировавших с пищевой продукцией;
- просушивание деталей, контактировавших с пищевой продукцией, на решетчатых полках в перевернутом виде.

Кухонные приборы хранятся в специально отведенных для них местах.

1.2.5. Мытье подносов в течение дня включает в себя следующие этапы:

- мытье щетками в горячей воде с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
- ополаскивание теплой проточной водой;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

Чистые подносы хранятся в специально отведенных для них местах.

1.3. В конце рабочего дня вся кухонная посуда и инвентарь обрабатываются дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Обработка проводится до ополаскивания во второй секции ванны.

1.4. В конце рабочего дня щетки, салфетки для мытья посуды замачиваются в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируются, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в специально выделенном для них месте.

2. Правила мытья в посудомоечной машине

2.1. Мойка кухонной посуды и инвентаря в посудомоечных машинах проводится с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

2.2. Перед мытьем проводится подготовка кухонной посуды и инвентаря к обработке в посудомоечной машине:

- механическая очистка от остатков пищи;
- по необходимости — замачивание в емкостях с дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

2.3. Подготовка посудомоечной машины к мытью кухонной посуды и инвентаря:

- проверить установку стоков в режим «закрит», установку поддонов и шторок в правильном положении;
- проверить наличие или добавить моющие средства в емкости;
- включить электропитание, проверить исправность световых индикаторов;
- проконтролировать температуру воды с помощью датчиков на панели посудомоечной машины. По достижении температуры обработки при отсутствии автоматического запуска запустить программу;
- разместить кухонную посуду и инвентарь в соответствии с размером и видом каскеты;
- запустить посудомоечную машину;
- по окончании программы достать кухонную посуду и убрать на хранение в специально отведенные для нее места.

2.4. По завершении рабочего дня провести чистку посудомоечной машины:

- отключить посудомоечную машину от сети;
 - слить воду, для чего открыть соответствующий клапан (пробку);
 - снять поддоны для пищевых отходов и очистить в соответствующую емкость для отходов;
 - снять фильтрующие плоскости, шторки, моющий рукав, промыть их водой.
- Прочистить засорившиеся элементы;
- создать доступ к внутренним поверхностям машины;
 - промыть внутренние поверхности машины с применением моющего раствора.
- Тщательно ополоснуть водой;
- промыть внешние поверхности машины;
 - установить на место поддоны для отходов, шторки и фильтрующие плоскости;
 - не закрывать крышку для доступа воздуха и просушки машины.

3. Правила приготовления рабочих растворов для мытья кухонной посуды и инвентаря

3.1. Моющие средства с концентрацией 0,25 процента расходуются в соответствии с нормой расхода 1 г на 1 л воды при мойке в посудомоечных машинах и 2,5 г на 1 л воды при ручной мойке. При получении моющих средств другой концентрации норма их выдачи увеличивается или уменьшается с учетом указанной в настоящем пункте концентрации.

3.2. Рабочие растворы дезинфицирующих средств готовятся непосредственно перед применением. Растворы готовят в емкости из любого материала путем смешивания средства с водопроводной водой. Нормы расхода дезинфицирующих средств рассчитываются в соответствии с инструкциями по их применению.

Приготовление рабочих растворов

Дезинфицирующее средство	Концентрация рабочего раствора (%)	Количество дезинфицирующего средства на 10 л воды	Длительность обеззараживания (мин)
«Ника-2»	3	309 мл	20
Пюржасавель	0,06	4 таблетки	20
Полицид	2,2	225 мл	15

Концентрация рабочего раствора и длительность обеззараживания могут меняться в зависимости от режимов дезинфекции.

3.3. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.