

# 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 «закрыт», 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 кассеты;*
- *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.