

Утверждаю:  
Директор ГБОУ «СОШ  
№2 с.п. Яндаре им. Р. А. Ганижева»  
Гандалоева Л.Я.

### Инструкция

#### для работников пищеблока для мытья столовой и кухонной посуды

1. Порядок обработки столовой посуды ручным способом.
    - механическое удаление остатков пищи;
    - мытье в воде с добавлением моющих средств в 1 секции ванны;
    - мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем первой секции ванны;
    - ополаскивание посуды горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
    - просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.
  2. В конце рабочего дня производится дезинфекция всей посуды и приборов в соответствии с инструкциями по их применению.
  3. Мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах производится в следующем порядке:
    - механическая очистка от остатков пищи;
    - мытье щетками в воде с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств;
    - ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C;
    - просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.
  4. Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых шкафах в течение 10 мин.
  5. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.  
Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.  
Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх.  
Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке.
  6. Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте.
- Ознакомлены: