

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ТОГБПОУ

«Строительный колледж»

\_\_\_\_\_ А. И. Ананьев

Приказ № 81 от 13.09.2021 г.

### **Инструкция по мытью посуды и столовых приборов ручным способом**

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности колледжа. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

**Способ санитарной обработки столовой посуды – тарелки** (ручным способом).

Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой моечной ванне горячей водой (не ниже +40°C) с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению;
- мытье во второй моечной ванне горячей водой (не ниже +40°C) добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению, в два раза меньше, чем в первой моечной ванне;
- ополаскивание в третьей моечной ванне горячей проточной водой с температурой не ниже +65°C с использованием гибкого шланга с душевой насадкой;
- обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание на специальных полках или решетках (сушках) установленных на стеллажах или закрепленных на стене.

**Способ санитарной обработки столовой посуды - чашки** (ручным способом):

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой моечной ванне горячей водой (не ниже +40°C) с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению;
- ополаскивание во второй моечной ванне горячей водой (не ниже +65°C) с использованием гибкого шланга с душевой насадкой.

**Способ санитарной обработки столовой посуды - столовые приборы** (ручным способом):

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой моечной ванне горячей водой (не ниже +40°C) и с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению;
- ополаскивание в третьей моечной ванне горячей водой (не ниже +65°C) с использованием гибкого шланга с душевой насадкой;
- прокаливание в сушильном шкафу в течение 2-3 минут.

Сухие столовые приборы хранятся в вертикальном положении (ручками вверх) в металлических (пластмассовых) кассетах которые ежедневно должны промываться. Столовые приборы не должны храниться на стеллажах или подносах.

**Частота мытья:**

после использования, после каждого приема пищи.

**Условия мытья:**

- для мытья столовой посуды и столовых приборов предусматривается, установка пяти моечных производственных ванн (двух – для чашек, трех – для столовой посуды и столовых приборов);
- моечные ванны должны быть промаркированы, пролитрованы с наружной стороны, укомплектованы пробками пластмассовыми или металлическими, иметь воздушные разрывы не менее 20 мм от верхней приемной воронки в местах присоединения к канализации;
- ванны для ополаскивания посуды оборудуются специальными решетками и гибким шлангом с душевыми насадками;
- для определения количества моющего средства необходимо выделить мерный стакан.

После каждого приема пищи проводится дезинфекция посуды, столовых приборов путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием посуды на полках, решетках, стеллажах в вертикальном положении или на «ребре».

При отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды и приборов работа организации не осуществляется.