Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
гимназия №44  
(МБОУ гимназия №44)

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ**  Директор МБОУ гимназии №44              А.В. Майоров  «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г. |

**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 °C с добавлением моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
* во второй секции ванны: ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °C;
* 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 °C с помощью моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
* во второй секции ванны: ополаскивание водой с температурой не ниже 65 °C;
* прокаливание инвентаря в духовом шкафу 10 минут при температуре не ниже 100 °C.

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

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно 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 °C с помощью моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
* во второй секции ванны: ополаскивание водой с температурой не ниже 65 °C;
* ошпаривание кипятком;
* просушивание на ребре на стеллажах или на рабочих столах.

Доски хранятся на рабочих местах раздельно 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 °C 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.

Приготовление рабочих растворов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Дезинфицирующее средство** | **Концентрация рабочего раствора (%)** | **Количество дезинфицирующего средства на 10 л воды** | **Длительность обеззараживания (мин)** |
| «Ника-2» | 3 | 309 мл | 20 |
| Пюржавель | 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.