



Основные функции предприятий питания: приготовление пищи, её реализация и организация потребления в обеденном зале. Все этапы сопровождаются использованием большого количества кухонной и столовой посуды, которая накапливается и нуждается в мойке. Процедура мытья посуды в условиях массового пищевого производства является ответственным процессом, который должен быть организован эффективно и с соблюдением всех санитарно-гигиенических норм.

Своевременно вымытая кухонная посуда не только максимально упрощает процесс приготовления пищи, но избавляет от необоснованных трат на приобретение дополнительных комплектов наплитных котлов и инвентаря, в которых может возникнуть потребность при неправильной организации процессов их мойки. А сияющая, качественно вымытая столовая посуда — это лицо каждого предприятия питания, от которого зависит посещаемость заведения, и которое, в конечном итоге, влияет на его прибыльность.

На каждом предприятии общественного организуется моечная кухонной посуды, а моечная столовой посуды не включаются в структуру предприятия, использующего в своей деятельности одноразовую посуду. Работа моечных зависит от специфики заведений, объёмов производства кулинарной продукции, количества посадочных мест в обеденном зале и наплыва посетителей.

Помещение моечной должно быть расположено рядом с горячим цехом. В небольших предприятиях моечная кухонной посуды размещается на площади горячего цеха и отделяется от производственной зоны перегородкой. Здесь должны быть предусмотрены: естественное и искусственное освещение, система вентиляции, горячее и холодное водоснабжение, канализация, а также влагоустойчивые стены, полы и потолок. При отсутствии централизованного горячего водоснабжения устанавливают электроводонагреватель.

На моечную поступает использованная посуда, производственный и кухонный инвентарь, ёмкости с линии раздачи, детали электромеханического оборудования, применяемые для протирания, нарезания, взбивания и перемешивания. Её оборудуют подтоварниками для грязной посуды, стеллажами для хранения чистой посуды, двумя моечными ваннами, а также предусматривают специальную тару с

крышками для сбора пищевых отходов.

Поступившую посуду вручную очищают от остатков пищи с помощью лопаток или щёток, после чего помещают в первую ванну и моют с добавлением обезжиривающих средств при температуре 45-50°C. Во второй ванне посуду ополаскивают горячей водой при температуре 60-65°C. Удобно использовать для этих целей специальное душирующее устройство. Чистую посуду укладывают на стеллажи для просушивания. Детали электромеханического оборудования после мойки прокаливают в жарочных шкафах при температуре 180-200°C в течение 5-7 минут.

Чтобы мойка кухонной посуды была организована эффективно, целесообразно установить котломоечную машину. Это современное моечное оборудование позволяет максимально механизировать процесс. Выбирается котломойка с учётом высоты и объёма рабочей камеры, чтобы используемые в горячем цеху кастрюли, без труда в ней размещались. В зависимости от режимов обработки оборачиваемость корзины котломойки может составлять до 30 раз в час.

Профессиональная котломоечная машина не только быстро и качественно вымывает кухонную посуду, но позволяет сократить штатную единицу мойщицы. Повар горячего цеха может произвести загрузку машины, задать режим работы и осуществить выгрузку посуды без ущерба для своей основной деятельности. Кроме того, данное моечное оборудование характеризуется экономным расходом электроэнергии, воды и моющих средств.

Помещение, в котором располагается моечная столовой посуды, должно иметь рациональную связь с обеденным залом, откуда поступает использованная посуда, и линией раздачи, куда направляется чистая посуда. Для приёма грязной посуды должно быть предусмотрено специальное окно. Её доставку из обеденного зала осуществляют тележками или с помощью ленточного транспортёра, который устанавливают в крупных предприятиях. В предприятиях невысокой наценочной категории использованную посуду к окну приносят сами посетители.

Основное и вспомогательное моечное оборудование расставляют таким образом, чтобы исключалась возможность перекрещивания потоков грязной и чистой посуды, а также пищевых отходов. Независимо от того, предусмотрена или нет профессиональная посудомоечная машина, моечная столовой посуды оборудуется тремя ваннами для ручной мойки тарелок и двумя ваннами для мытья стаканов и приборов. Они должны использоваться строго по назначению.

Санитарные правила мойки посуды ручным способом:

- механическое удаление остатков пищи;
- мойка столовой посуды с моющими средствами при температуре 45-50°C;
- ополаскивание при температуре 70°C;
- дезинфекция посуды 0,2% раствором хлорамина.

Санитарные правила мойки приборов и стаканов ручным способом:

- мытьё с моющими средствами при температуре 45-50°C;
- ополаскивание при температуре 70°C.

Кроме ванн, в помещении устанавливают стол для сбора пищевых остатков, стеллажи или шкафы для хранения чистой посуды. Полноценная организация работы моечной столовой посуды невозможна без установки посудомоечной машины. Современная посудомоечная машина для общепита отличается высокой производительностью и максимально механизмирует процесс мытья столовой посуды. А сама мойка посуды в посудомоечной машине превосходит по качеству мойки ручным способом и отвечает всем требованиям санитарии. Посудомоечная машина для столовой или ресторана должна быть обеспечена моющими и ополаскивающими средствами, а для улучшения качества воды устанавливают специальные фильтры, предохраняющие от накипи и механических загрязнений.

Мытье посуды, оборудования, инвентаря в предприятиях общественного питания производится с добавлением специальных моющих средств.

В санитарных правилах указан перечень чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, допущенных к употреблению органами СЭС. В этом перечне указано более 20 наименований моющих средств, которые разрешены для использования при ручной и машинной мойке столовой и кухонной посуды. В этом же перечне указана ссылка на нормативно-техническую документацию, способ приготовления и порядок применения моющих средств.