

image not found or type unknown



1. Вся посуда и инвентарь после окончания определенной работы и в конце смены должны быть вымыты с использованием моющих, а при необходимости и дезинфицирующих средств
2. Для мытья должны использоваться только утвержденные, разрешенные к применению в пищевом производстве, средства. Использовать средства необходимо в соответствии с прилагаемой инструкцией.
3. Инструкции по использованию моющих и дезинфицирующих средств должны находиться в доступном месте (на стене в моечных помещениях). Перед работой необходимо ознакомиться с инструкцией по применению моющих и дезинфицирующих средств.
4. Мойка посуды и инвентаря:
  - 4.1. Обязательно используйте защитные приспособления для рук (резиновые перчатки). Надевайте под резиновые перчатки, перчатки из хлопка. До и после процесса мытья нанесите на руки защитный крем
  - 4.2. Используйте специальную обувь и защитный фартук. При необходимости используйте защитную маску для лица
  - 4.3. При необходимости приготовьте моющий (дезинфицирующий) раствор в соответствии с инструкцией
  - 4.4. Ополосните теплой водой посуду (инвентарь)
  - 4.5. Нанесите моющее (дезинфицирующее) средство на посуду (инвентарь) с помощью дозатора (или др.)
  - 4.6. При сильных загрязнениях выдержите нанесенный раствор на посуде (инвентаре) в течение 5-10 минут
  - 4.7. Вымойте посуду (инвентарь) с помощью мочалки (тряпки, щетки или др.)
  - 4.8. Тщательно ополосните вымытые поверхности теплой водой

4.9. Разместите вымытые посуду (инвентарь) на полках (стеллажах, сушилках, и т.п. в соответствии с требованиями: \*например разделочные доски должны сушиться на специальных подставках в вертикальном положении, гостроемкости должны сушиться дном вверх, ножи – на магнитных держателях)

4.10. Посуда (и др.), контактирующая с продуктами должна храниться на высоте не менее 50см от пола

4.11. По окончании работ приведите в порядок свое рабочее место

Все работники производства, участвующие в мытье посуды и инвентаря, должны быть ознакомлены с данной инструкцией под роспись. И в процессе работы должны выполнять требования инструкции.

Инструкция должна быть вывешена в производственных помещениях, отведенных для мытья посуды и инвентаря.

#### САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К МЫТЬЮ И ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЮ ПОСУДЫ, ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ.

Соблюдение в предприятиях общественного питания санитарных правил при обработке посуды, оборудования и инвентаря имеет важное санитарно-гигиеническое значение для обеспечения полноты выполнения санитарного режима и санитарно-эпидемической безупречности выпускаемых блюд и кулинарных изделий.

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.

Для механизированного мытья посуды применяют посудомоечные машины различных марок и производительности периодического и непрерывного действия. В машинах непрерывного действия (например ММУ-2000, производительность 2000 тарелок в час) ванны разделены на четыре зоны технологической обработки посуды. В первой зоне происходит струйная очистка от остатков пищи, во второй –

мытьё рециркулирующим моющим средством при температуре не ниже 45°C (обычно используют в качестве моющих средств растворы «Посудомоя»). Третья зона предназначена для первичного ополаскивания рециркуляционной водой, нагретой до температуры не ниже 50°C. В четвертой зоне посуду ополаскивают проточной водой температурой 94-96°C .

Для мытья ручным способом предприятие должно быть обеспечено: для столовой посуды – трехсекционными ваннами, для стеклянной посуды и столовых приборов – двухсекционными ваннами.

На узкоспециализированных предприятиях общественного питания с ограниченным ассортиментом, в буфетах допускается мытьё всей посуды в двухсекционной ванне.

Независимо от наличия посудомоечной машины в моечной столовой посуды рекомендуется иметь пятисекционную моечную ванну.

Мытьё столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой в специальные бачки для отходов;
- мытьё в воде с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств;
- мытьё в воде с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств в количестве (концентрации), в два раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды, помещенной в металлические сетки с ручками, горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C или с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

Мытьё стеклянной посуды и столовых приборов производят в двухсекционной ванне при следующем режиме:

- мыть водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C.

Вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком с последующим просушиванием на воздухе.

В ресторанах, кафе, барах разрешается дополнительно протирать стеклянную посуду и приборы чистыми полотенцами.

В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов 0,2%-ным раствором хлорной извести или 0,2%-ным раствором хлорамина, или 0,1%-ным раствором гипохлорида кальция при температуре не ниже 50°C в течение 10 мин.

Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах при следующем режиме:

- освобождение от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой, пригоревшую пищу следует отмочить теплой водой с добавлением кальцинированной соды;
- мытье травяными щетками или мочалками 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.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5-0,7 м от пола. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах. Запрещается хранение их на подносах россыпью.

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.

Щетки, мочалки для мытья посуды после окончания работы промывают в горячей воде с добавлением моющих средств, просушивают и хранят в специально выделенном месте.

По окончании работы подносы промывают в моечных столовой посуды горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают и высушивают, а после каждого использования протирают чистыми салфетками.

В моечных отделениях должна быть вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря.

Мытье оборотной тары на предприятиях-заготовочных и в специализированных цехах производят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами, с применением моющих средств.

Моющие средства, используемые для санитарной обработки посуды, оборудования, инвентаря рекомендуется подбирать с учетом особенностей их загрязнения.

При сильном загрязнении жирами предпочтительно использовать крепкие щелочные растворы.

Слабые кислотные моющие средства хорошо удаляют белковые и углеводные загрязнения.

Оборудование и инвентарь моют сразу же после использования. Вначале машины разбирают и удаляют остатки пищи. После этого их моют в теплой воде с добавлением моющих средств и многократно ополаскивают.

Затем мелкие детали кипятят или прокаливают в жарочном шкафу, а крупные обрабатывают кипятком. Перед использованием оборудование обдают кипятком независимо от времени мытья.

Санитарная обработка технологического оборудования должна быть выполнена в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования.

Производственные и моечные ванны, а также производственные столы по окончании работы моют с добавлением моющих средств и ополаскивают горячей водой.

Разрубочный стул для мяса должен быть изготовлен из твердых пород дерева, установлен на металлическую подставку и покрашен снаружи. По окончании работы его рабочую поверхность зачищают ножом и посыпают солью, а боковую часть моют горячей водой.

Разделочные доски после каждой операции очищают ножом от остатков продукта, моют горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают, ошпаривают кипятком и хранят поставленными на ребро на стеллажах в специальных кассетах в цехе, за которым они закреплены.

Производственный инвентарь и инструменты после промывки с добавлением моющих средств и ополаскивания следует ошпарить кипятком.

Разделочные доски и другой производственный инвентарь следует мыть в моечной кухонной посуде. На крупных предприятиях общественного питания указанный инвентарь моется и хранится непосредственно в цехах: мясном, холодном и др.

Особенно тщательно следует обрабатывать оборудование, инвентарь, которые используются в кондитерских цехах. В «Санитарных правилах...» предусмотрены особые, более жесткие требования к санитарной обработке оборудования и инвентаря, используемых при производстве кондитерских изделий.

В этих цехах производственные столы в конце смены тщательно моют 0,5%-ным раствором соды, затем 2%-ным раствором хлорной извести, промывают горячей водой и насухо протирают чистой ветошью.

Обработка внутрицеховой тары и инвентаря производится после освобождения от продуктов в специальных 3-секционных моечных ваннах после тщательной механической очистки в следующем порядке:

- в первой секции – замачивание и мойка в 0,5%-ном растворе кальцинированной соды с температурой не ниже 40°C;
- во второй секции – дезинфекция 2%-ным раствором хлорной извести с температурой не ниже 40°C в течение 10 мин;
- в третьей секции – ополаскивание горячей водой с температурой не ниже 65°C.

После обработки инвентарь и внутрицеховую тару просушивают и хранят в специально выделенном месте на стеллажах на высоте не менее 0,5-0,7 м от пола.

Весы, шпильки промывают горячей водой и протирают насухо. Обработку их проводят по мере загрязнения, но не реже 2 раза в смену.

Новые формы, противни и листы до использования их для выпечки полуфабрикатов должны прокаливаться в печах. Запрещается использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

Тару, используемую для транспортирования кондитерских изделий, после каждого возврата из торговой сети моют 0,5%-ным раствором кальцинированной соды, ополаскивают горячей водой и просушивают.

Инвентарь, используемый для изготовления яичной массы, по окончании работы тщательно промывают 0,5%-ным раствором кальцинированной соды, дезинфицируют 2%-ным раствором хлорной извести в течение 10 минут с последующим ополаскиванием горячей водой.

Санитарные требования к мытью посуды, инвентаря и оборудования

Правильная организация мытья и полного обеззараживания посуды, рабочего инвентаря и оборудования имеет огромное значение в профилактике кишечных инфекций и пищевых отравлений. И именно по этой причине требования к мытью посуды предъявляются самые жесткие. Для мытья посуды, рабочего инвентаря и оборудования допускается использовать только лишь разрешенные санитарными органами синтетические моющие средства.

Соблюдение установленных правил санитарной обработки столовой и кухонной посуды, инвентаря, оборудования имеет большое эпидемиологическое значение. Моющий и дезинфицирующий эффект достигается тщательной очисткой посуды от остатков пищи, точностью дозирования моющих средств, поддержанием необходимой температуры воды и своевременной сменой воды в ваннах.

Для санитарной обработки посуды, оборудования и инвентаря применяются моющие и дезинфицирующие средства. Разрешается использовать растворы каустической и кальцинированной соды, тринатрийфосфата, горчицы, применяются также синтетические моющие средства (СМС) — «Прогресс», «Посудомой», «Фарфо — рин», «Вильва». Некоторые из моющих средств обладают слабыми дезинфицирующими свойствами — каустическая и кальцинированная сода, «Посудомой», «Фар — форин». Следует учитывать, что синтетические моющие средства плохо смываются с посуды.

Моющий и дезинфицирующий эффект резко падает при снижении температуры воды в моечных ваннах до 30—35° С, а также редкой смене воды.

Для дезинфекции посуды, инвентаря и оборудования применяются осветленный раствор хлорной извести (0,2—0,5—1,0%) или хлорамина (0,1—0,2%). Растворы осветленной хлорной извести нестойки — их можно хранить не более 5 сут. Активность растворов хлорамина сохраняется около 15 сут.

Для мытья столовой посуды и приборов применяется ручной и механизированный способы.

Ручной способ мытья. Для мытья столовой посуды ручным способом используется трехгнездная моечная ванна.

Режим мытья заключается в следующем:

- удаление пищевых остатков с помощью щеток; мытье посуды щетками в горячей воде (45—50° С) с добавлением моющих средств;

- дезинфекция посуды с экспозицией не менее 10 мин при температуре воды 45° С с применением дезинфицирующих средств;
- при невозможности выдержать экспозицию посуду промывают в горячей воде с меньшей концентрацией моющих средств;
- ополаскивание посуды горячей проточной водой (65° С), для чего посуда должна загружаться в металлические сетки;
- просушивание посуды на стеллажах, в сушильных шкафах.

Мытье чайной посуды производится в двухгнездной моечной ванне. Пользоваться для этой цели моечными ваннами для столовой посуды не допускается, так как чайная посуда покрывается трудносмываемой жировой пленкой.

Схема мытья чайной посуды: мытье мочалками в горячей воде (45—50° С) с добавлением моющих средств; ополаскивание горячей водой (65° С); просушивание в перевернутом виде на чистых лотках или подносах.