



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.

Разделочные доски изготавливают из целого куска дерева твердых пород (дуб, бук, береза, клен) с гладкой поверхностью. Допускается изготовление досок из синтетических материалов, разрешенных Госсанэпиднадзором. Все доски должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: МС — мясо сырое, МВ — мясо вареное, ОС — овощи сырые, ОВ — овощи вареные, РС — рыба сырая, РВ — рыба вареная, МГ — мясная гастрономия, РГ — рыбная гастрономия, «Сельдь», Х — хлеб, ОК — овощи квашеные и т.д. В процессе работы строго следят за правильным использованием досок согласно маркировке. После каждой операции доски моют горячей водой с моющими средствами и щеткой, очистив их предварительно ножом от остатков продукта, ошпаривают кипятком и хранят, поставив на ребро на стеллаж в специальных кассетах в соответствующем цехе. Нарушение санитарно-гигиенических правил мытья и содержания инвентаря и инструментов может стать причиной обсеменения микробами пищевых продуктов, следовательно, возникновения пищевых отравлений и кишечных инфекций.

Сита, марлю для процеживания бульона, кондитерские мешки и наконечники для крема после употребления тщательно промывают в горячей воде с добавлением моющих средств. Затем их ополаскивают, кипятят в течение 30 мин и просушивают. Для кипячения и хранения кондитерских мешков и наконечников следует использовать специальную чистую маркированную посуду. Щетки и мочалки для мытья инвентаря и посуды необходимо ежедневно тщательно промывать с применением моющих средств и хранить в специально выделенном месте.

Требования к кухонной посуде и таре. Кухонную посуду (кастрюли, наплитные котлы объемом не более 60 л, сотейники, чайники) изготавливают из нержавеющей

стали, алюминия и дюралюминия с гладкой поверхностью. Во избежание передачи запаха блюдам все котлы закрепляют за определенными цехами и маркируют в зависимости от приготавливаемых блюд. Противни изготавливают из нелуженого железа, а сковороды из чугуна. Новые формы, противни, листы должны прокаливаться в печах. Запрещается пользоваться для выпечки формами, противнями и листами с нагаром. Инструменты (ножи, тяпки, поварские иглы) в процессе работы содержат в чистоте. Поварские ножи, как и разделочные доски, необходимо закреплять за рабочим местом и соответственно маркировать. Поварские ножи, особенно из ржавеющей стали нужно хранить в сухом виде. Все металлические инструменты после мытья горячей водой дезинфицируют кипячением в воде или прокалывают в жарочном шкафу.

Внутрицеховую кондитерскую тару обязательно маркируют по сырью и полуфабрикатам, моют в трехсекционных ваннах на мойках кондитерского цеха с обязательным дезинфицированием ее 2 % раствором хлорной извести и дальнейшим ополаскиванием.

Тару для полуфабрикатов изготавливают из алюминия, дерева и полипропилена, который имеет ряд преимуществ благодаря легкости, гигиеничности, водонепроницаемости. Тару моют в специальных моечных помещениях или в моечные кухонные посуды в специально выделенных двухгнездовых ваннах с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Требования к столовой посуде. На предприятиях общественного питания используют посуду фарфоровую, фаянсовую, стеклянную и хрустальную, а также из нержавеющей стали, мельхиора; столовые приборы только из нержавеющей стали и мельхиора. В последние годы санитарными нормами допускается применение посуды из пластмасс: для горячих блюд - из мелалита, для холодных - из полистирола. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать нормам оснащения предприятий, но не менее 3-х кратного количества по числу мест.

На предприятиях общественного питания запрещается использовать эмалированную посуду, так как она хрупкая, особенно посуда с поврежденной эмалью. Алюминиевая, дюралюминиевая кухонная посуда может использоваться только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

Особое гигиеническое требование предъявляют к мытью столовой посуды, так как на ее поверхности могут быть обнаружены патогенные микробы. Столовую посуду

чаще моют в посудомоечной машине, реже - ручным способом в трехгнездовой ванне. В том и другом случае посуду предварительно очищают от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой и сортируют по видам.

Для механизированного мытья посуды используют универсальные посудомоечные машины. Тарелки, стаканы, приборы, чашки, подносы моют в машинах с применением моющих средств, разрешенных Министерством здравоохранения РФ.

Посуда в посудомоечной машине проходит через зоны обработки:

Струйная очистка холодной водой от мелких остатков пищи в течение 10 с;

Мытье моющим раствором температурой не менее 50°C в течение 70 с;

Ополаскивание горячей водой температурой 60°C в течение 10 мин;

Вторичное ополаскивание горячей водой температурой 96—98°C в течение 10 с.

В процессе работы необходимо 2—3 раза в смену следить за наличием моющего средства в бачке и беспрепятственной подачей его в ванну мойки. Концентрация моющего раствора в машине поддерживается автоматически. После работы посудомоечные машины подвергают санитарной обработке.

Мытье столовой посуды ручным способом осуществляют в трехсекционных посудомоечных ваннах. Посуду моют, соблюдая следующий установленный режим мытья:

В первой ванне освобожденную от остатков пищи посуду обезжиривают и моют мочалкой или щеткой в воде температурой 50°C с добавлением моющих средств;

Во второй ванне посуду дезинфицируют 0,2 % раствором хлорной извести (или хлорамина) при температуре 50°C не менее 10 мин или моют с добавлением моющих средств в количестве, вдвое меньшем, чем в первой ванне, а дезинфицируют посуду после окончания работы;

В третьей ванне посуду ополаскивают горячей проточной водой при температуре не ниже 65°C в специальных сетках-корзинах;

Обсушивают посуду уложенной вверх дном или на ребро на специальных полках-сушилках. Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах. Чистые столовые приборы хранят в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, россыпью на подносах их хранить запрещено. Столовую посуду с трещинами, отбитыми краями,

а мельхиоровую с потертыми пятнами, вызывающими пищевые отравления медью, использовать не разрешается.

При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок: вначале посуду освобождают от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой. Затем моют в первом отделении ванны мочалками и щетками с моющими средствами, разрешенными на предприятиях общественного питания, при температуре воды 45—50°C, во втором — ополаскивают горячей водой не ниже 65°C. Просушивают и хранят кухонную посуду вверх дном на стеллажах на высоте не менее 0,5—0,7 м от пола. Перед использованием ее обязательно ополаскивают горячей водой, предварительно проверив чистоту внутренней поверхности посуды. Посуду с остатками подгоревшей пищи перед мытьем замачивают водой. Противни, сковороды рекомендуют мыть после двух-и трехразовой жарки на них продуктов.

Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) моют в ванне с добавлением моющих средств, а затем ополаскивают горячей проточной водой температурой не ниже 65°C. Вымытые приборы рекомендуется прокалывать в жарочном или духовом шкафу в течение 2—3 мин или обрабатывать в шкафных стерилизаторах ШСС-80. Для мытья мельхиоровой посуды применяют мягкую мочалку и хозяйственное мыло, а для удаления темных пятен на ней используют раствор пищевой соды. В организациях общественного питания разрешается дополнительно протирать стеклянную посуду и приборы чистыми полотенцами. В столовых самообслуживания, кафе, ресторанах подносы моют горячей водой с моющими средствами, ополаскивают горячей водой и вытирают салфетками.

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