

image not found or type unknown



Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы в течение дня моют после выполнения каждой операции, в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств (см приложение 1), промывается горячей водой при температуре 40 - 50<sup>0</sup>С и насухо вытираются чистой тканью. См **рисунок 1**

### **Санитарная и дез. обработка оборудования**

Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы и оборудование в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих (Деохлор 0,015%), средств (промываются горячей водой при температуре 40-50С и насухо вытираются сухой чистой тканью.

Рисунок 1

В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом:

<b>Вид обрабатываемого продукта</b>	<b>Холодный цех</b>	<b>Горячий цех</b>	<b>Мясной цех</b>	<b>Овощной</b>
Сырые овощи	«СО»	«СО»	«СО»	«СО»

Вареные овощи	« <b>ВО</b> »	« <b>ВО</b> »	-	-
Сырое мясо	-	« <b>СМ</b> »	« <b>СМ</b> »	-
Сырая рыба	-	« <b>СР</b> »	« <b>СР</b> »	-
Сырая птица или курица	-	« <b>СП</b> »	« <b>СП</b> »	-
		« <b>СК</b> »	« <b>СК</b> »	
Вареное мясо	« <b>ВМ</b> »	« <b>ВМ</b> »	-	-
Вареная рыба	« <b>ВР</b> »	« <b>ВР</b> »	-	-
Вареная птица или курица	« <b>ВП</b> »	« <b>ВК</b> »	« <b>ВП</b> »	« <b>ВК</b> »
			-	-
Мясная гастрономия	« <b>МГ</b> »	« <b>МГ</b> »	-	-
Зелень	« <b>ЗЕЛЕНЬ</b> »	« <b>ЗЕЛЕНЬ</b> »	« <b>ЗЕЛЕНЬ</b> »	« <b>ЗЕЛЕНЬ</b> »
Квашеные овощи	« <b>КО</b> »	« <b>КО</b> »	-	-
Сельдь	« <b>СЕЛЬДЬ</b> »	« <b>СЕЛЬДЬ</b> »	-	-
Хлеб	« <b>Х</b> »	« <b>Х</b> »	-	-
Рыбная гастрономия	« <b>РГ</b> »	« <b>РГ</b> »	-	-

!!! Также на разделочном инвентаре всегда маркируется наименование цеха (**ХЦ**-холодный цех, **ГЦ** – горячий цех, **ДЦ** – доготовочный цех, **МЦ** –мясной цех, **ОЦ** – овощной цех)

Естественно количество маркированного инвентаря в цехе будет зависеть от ассортимента продукции перерабатываемого в цехе.

Например, если для доготовочного цеха все заготовки делает холодный цех то не нужно заводить доску и нож с маркировкой («**ОС, ДЦ**»).

После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте (Ножи – магнитный держатель, доски – держатель для досок).См **рисунок 2**

### **Инструкция по обработке досок и ножей**

#### **рисунок 2**

В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают **санитарной обработке:**

- 1) механической очистке
- 2) мытью горячей водой с моющими средствами,
- 3) ополаскиванию горячей проточной водой.

Хранят инвентарь в специально отведенном месте.

#### **В конце рабочего дня:**

Ножи и доски тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50С и выкладываются на держатели для досок и ножей.

Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с повреждениями не используют.

Посуда холодного, мясного и овощного цеха моется непосредственно в цехе.  
Посуда - горячего цеха и рабочего места пиццы моется в моечной кухонной посуды.

Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 40<sup>0</sup>С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65<sup>0</sup>С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Смотри инструкцию для моечной кухонной посуды: **инструкция 3**

## **инструкция 3**

### **Инструкция по мытью кухонной посуды**

***Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:***

1. механическая очистка от остатков пищи;

мытьё щетками в воде с температурой не ниже 40<sup>o</sup>C с добавлением моющих средств.

Моющее ср-во - **Сода 5гр (2 чайн. ложки) на 1литр воды.**

1. ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65C;
2. просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

### **В конце рабочего дня:**

Проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

### **Щетки для мытья посуды после окончания работы:**

1. Очищают;
2. замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45<sup>o</sup>C с добавлением моющих средств (сода), дезинфицируют(деохлор 0,1 %), промывают проточной водой;
3. затем просушивают и хранят в специально выделенном месте.

**!** Губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.

Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45<sup>o</sup>C с добавлением моющих средств, дезинфицируют, промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально отведенном месте.

Для мытья пивных бокалов ручным способом необходимо иметь двух секционную ванну:

- мытье горячей водой не ниже 45–50 °С с применением моющих и дезинфицирующих средств; - ополаскивание при помощи шприцевальной установки (душа). **Инструкция 4**

## **Инструкция 4**

### **Правила мытья стеклянной посуды (бокалов)**

Механическая мойка осуществляется, на **посудомоечных машинах** в соответствии с прилагающимися инструкциями по их эксплуатации.

#### **Или в двухсекционной ванне :**

1 ванна: -Промывание горячей водой не ниже 45-50С с применением моющих (сода) и дезинфицирующих средств (Деохлор 0,015).

2 ванна: -Ополаскивание бокалов под проточной водой при температуре не ниже 65°С с помощью гибкого шланга с насадкой.

- Просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

Мытье бокалов ручным способом осуществляется в том случае, если посудомоечная машина не работает.

В конце рабочего дня кухонная посуда и пивные бокалы дезинфицируют раствором таблетки «Деохлор» в соответствии с инструкцией.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах.

Подносы для посетителей после каждого использования протирают чистыми салфетками. По окончании работы подносы промывают горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств (инструкция по использованию моющих дезинфицирующих средств), ополаскивают теплой проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте отдельно от использованных подносов. **Инструкция 5**

## **Инструкция 5**

### **Правила обработки подносов**

**Подносы для посетителей после каждого использования протирают чистыми салфетками, при необходимости моют.**

Не используются подносы, деформированные и с видимыми загрязнениями.

#### **В конце рабочего дня:**

1) Подносы промывают горячей водой с добавлением:

моющих средств - **Сода 5гр (2 чайн. ложки) на 1литр воды.**

и дезинфицирующих средств - **Деохлор 0,015%**

2) Ополаскивают теплой проточной водой и просушивают на стеллаже для чистых подносов.

Хранят чистые подносы в специально отведенных местах в торговом зале, отдельно от использованных подносов.