



### **Правила работы в моечных отделениях:**

На предприятии общественного питания в обязательном порядке должны находиться два вида моечных отделений. Моечное отделение кухонной посуды и моечное отделение столовой посуды. Моечное отделение кухонной посуды не оснащено механическим оборудованием и вся работа производится вручную. В помещении как правило находятся две или три ванны и стеллажи для просушивания посуды. Из уборочного инвентаря достаточно одного ведра с маркировкой (пол - моечное отделение). На видном месте вывешиваем правила мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объёмов применяемых моющих и дезинфицирующих средств **правила** показаны ниже. Для информации кухонных работниц вывешивают таблицы приготовления 10% раствора хлорной извести и его концентраций.

### **Правила мытья кухонной посуды:**

1. Механическая очистка от остатков пищи.
2. Мытьё щетками в воде с добавлением 2% кальцинированной соды, вода не ниже 40 градусов С.
3. Ополаскиваем проточной водой температура не ниже 65 градусов С.
4. Просушивание в опрокинутом виде на решётчатых полках и стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.
5. Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают и замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 градусов С. с добавлением моющих средств. Дезинфицируют (или кипятят). Промывают под проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого не возможна- не используется.

Мытье столовой посуды на предприятии общественного питания зачастую производится при помощи специализированных моечных машин. При этом на рабочие места вывешиваем инструкции по их эксплуатации. Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трёхсекционные ванны для столовой посуды и двухсекционные- для стеклянной посуды столовых приборов.

## **Режим мытья столовой посуды при механическом способе.**

Для мытья посуды используют только разрешённые санитарно-эпидемиологическими заключениями для предприятий общественного питания моющие средства в концентрации согласно инструкциям.

Для заправки посудомоечных машин использовать концентрированный раствор моющего средства «Прогресс», «Ника», «Посудомой» в концентрации 2%, «Фарфорин» - 0,1%.

## **Нормы расхода моющих средств .**

«Прогресс», «Ника» - 5гр на 1 литр воды, 150 гр. на 30 л. Приготовленный накануне рабочего дня раствор 60 гр. моющего вещества и 120 литров воды осторожно размещать и настоять для получения однородного состава. Раствор влить в посудомоечную машину и через каждые 3 часа непрерывной работы добавлять в бачок 50-60 гр. неразбавленного средства.

«Фарфорин» - 1 гр. на 1 литр воды, 30 гр. на 30 литров.

«Посудомой» - 1ст.л. на 1 литр воды.

Сода кальцинированная - 1ч.л. на 1литр воды.

Посуду после зачистки в обязательном порядке замачивать в баке, ванне с добавлением любого моющего средства, только после замачивания посуду промыть через машину. Для мытья стаканов применить моющее средство «Прогресс» или «Ника».

## **Режимы мытья столовой посуды при ручном способе.**

1. Механическое удаление остатков пищи.
2. Мытье посуды щеткой в воде температуры 50 градусов С., с добавлением моющих средств, разрешённых санитарно-эпидемиологическими заключениями для предприятий общественного питания в концентрациях согласно инструкции по применению.
3. Дезинфекция во втором гнезде ванны 0,2% раствором хлорной извести или 0,2% раствором хлорамина в экспозиции не менее 20 минут. При использовании других дезинфицирующих средств, разрешенных санитарно-эпидемиологическими заключениями для предприятий общественного питания, применять в концентрациях согласно инструкциям.

4. Ополаскивание посуды в третьем гнезде ванны с температурой не ниже 65 градусов С с загрузкой ее в металлические сетки.
5. Просушивание посуды в сушильных шкафах на специальных полках или решетках.

### **Режим мытья столовых приборов**

1. Столовые приборы: ложки, вилки, ножи – моют с добавлением разращённых моющих средств с последующим ополаскиванием горячей проточной водой при температуре не ниже 65 градусов С.
2. Вымытые приборы прокаливают в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течении 10 минут.
3. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, пучками вверх. Хранение их на подносах не разворачивается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке.