

image not found or type unknown



Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре: предприятия общественного питания должны быть оснащены оборудованием и предметами материально-технического оснащения в соответствии с действующими нормами (СанПиН 42-123-5774-91 утв. Минздравом СССР 19.03.1991, Санитарные правила для предприятий общественного питания)

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 – мытье 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 мытье всей посуды в двухсекционной ванне.

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

В пивных барах кружки, стаканы, бокалы промываются горячей водой не ниже 45-50°C с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для ополаскивания бокалов, стаканов, кружек дополнительно оборудуются шприцевальные установки.

При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов, работа организации не осуществляется.

Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах;

В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;

- мытье щетками 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.

Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин.

Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.

Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах россыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке.

Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте.

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.

Подносы для посетителей после каждого использования протирают чистыми салфетками. Не используются подносы деформированные и с видимыми загрязнениями. По окончании работы подносы промывают горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, ополаскивают теплой проточной водой и высушивают. Хранят чистые подносы в специально отведенных местах в торговом зале, отдельно от использованных подносов.

В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Мытье оборотной тары в заготовочных организациях и в специализированных цехах производят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами

или моечными машинами, с применением моющих средств.

Мытье 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, стелла-жах.

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 посуды. 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.

Особенно тщательной обработке подлежат отсадочные мешки, наконечники, а также мелкий инвентарь, используемый при отделке тортов и пирожных. Перед обработкой наконечники должны быть сняты с мешков, последующая обработка производится отдельно. Обработка мешков производится в следующем порядке:

- замачивание в горячей воде с температурой не ниже 65°C;
- отмывание в 2%-ном растворе кальцинированной соды с температурой не ниже 40°C;
- тщательное ополаскивание горячей водой;
- стерилизация мешков кипячением в воде в течение 30 мин с момента закипания;
- просушивание в сушильно-стерилизационном и жарочном шкафу.

Стерильные мешки хранят в чистых металлических коробках с крышка-ми.

Наконечники от мешков, мелкий инвентарь для работы с кремом моют в 2%-ном

растворе кальцинированной соды, промывают горячей водой, кипятят в течение 30 мин и хранят в специально выделенной для этого посуде с крышкой.

Емкости, предназначенные для обработки и хранения кондитерских мешков, наконечников и мелкого инвентаря, использовать для других производственных целей не разрешается.