

image not found or type unknown



Моечная столовой посуды предназначена для очистки посуды от остатков пищи, сортировки, мытья посуды, приборов и подносов, а также для хранения их. Таким образом, процесс мытья посуды и приборов включает ряд следующих основных операций:

подготовка использованной в торговом зале посуды и приборов для отправки их в посудомоечное отделение;

обработка их;

транспортирование чистой посуды и приборов в торговый зал.

Кроме торгового зала столовая посуда, стекло, чайные и кофейные сервизы, ножи, вилки, ложки используются и на других участках – в доготовочной, сервизной, на раздаче, в буфетах и применяются как при приготовлении блюд, так и при их отпуске посетителям. Предметы кухонного инвентаря также накапливаются в торговых залах и доставляются затем для мойки. Моечная столовой посуды в зависимости от формы обслуживания должна быть расположена так, чтобы обеспечивалась взаимосвязь между функционально зависимыми помещениями.

При самообслуживании моечная располагается так, чтобы обеспечивалась взаимосвязь с торговым залом; в этом случае использованная посуда из зала поступает в моечную, а чистая посуда из моечной к раздаточным линиям, расположенным в зале; кроме зала моечная должна иметь удобную взаимосвязь с горячим и холодным цехами.

При самообслуживании с отпуском блюд с механизированных раздаточных линий моечная располагается так, чтобы обеспечивалась взаимосвязь с горячим цехом (если зона комплектации обедов расположена на площади горячего цеха), с холодным цехом и помещением для нарезки хлеба.

На крупных предприятиях общественного питания при наличии двух и более торговых залов моечная располагается так, чтобы обеспечивалась взаимосвязь с залами, раздаточным, горячим и холодным цехами; использование модульного оборудования дает возможность вместо отдельных цехов эксплуатировать единое помещение, разграниченное технологическими линиями оборудования, с

образованием отдельных участков приготовления блюд, где возможна перестановка линий оборудования.

На предприятиях с обслуживанием официантами моечная должна быть связана непосредственно с раздаточной, сервизной, горячим и холодным цехами, а также с торговыми залами.

Оборудование для мойки посуды обязано своим появлением столовым, работающим по методу самообслуживания, для которых и создавалась машина, обеспечивающая автоматизацию труда и высокое качество мытья посуды. Идея экономии времени, площадей и воды, а также затрат на содержание штата мойщиц посуды оказалась весьма привлекательной.

При мытье столовой посуды и приборов ручным способом осуществляются следующие операции: механическое удаление остатков пищи

### **Перечень режимов и моющих средств для обработки посуды**

Для санитарной обработки оборудования и тары применяют рабочие растворы (растворы требуемой концентрации). **Рабочие растворы** моющих индивидуальных средств готовят из концентрированных растворов. Для этого лаборатория определяет массовую концентрацию моющего раствора в используемом концентрированном растворе. На основании данных лабораторного анализа рассчитывают требуемый объем  $A$  (в  $\text{дм}^3$ ) концентрированного раствора по формуле

$$A = B \cdot V / 1000 / K,$$

где  $B$  - объем рабочего раствора, который нужно приготовить,  $\text{дм}^3$ ;  $V$  - массовая концентрация моющего реагента в  $1 \text{ дм}^3$  рабочего раствора, который необходимо приготовить,  $\text{г/дм}^3$ ;  $K$  - массовая концентрация моющего реагента в  $1 \text{ дм}$  используемого концентрированного раствора,  $\text{г/дм}^3$ .

Отмеривают рассчитанный объем концентрированного раствора, вносят в емкость после заполнения ее водой и тщательно перемешивают.

- Рабочие растворы технических моющих средств (сложные смеси) готовят, растворяя порошок в горячей воде температурой от  $55$  до  $60$  °С. Масса порошка технических моющих средств в каждом конкретном случае регламентирована инструкцией по санитарной обработке оборудования. При приготовлении моющих рабочих растворов на жесткой воде необходимо

увеличить расход моющего средства на величину, установленную экспериментальным путем. Для приготовления моющее - дезинфицирующих растворов к приготовленному рабочему моющему раствору добавляют раствор дезинфицирующего средства. Такие растворы следует использовать однократно при ручной мойке без последующей дезинфекции.

Растворы хлорной извести для дезинфекции готовят в два приема — сначала концентрированный 10 %-ный, затем рабочий раствор. Концентрированный раствор готовят из расчета 2-5-суточной потребности, а рабочие ежедневно.

По мере приготовления цех обязан предъявить рабочие растворы лаборатории для определения в них массовой доли моющего реагента и массовой концентрации активного хлора в установленном порядке. Температуру растворов определяют с помощью лабораторного или технического термометра со шкалой от 0 до 100 °С.

- Контроль режимов и качества санитарной обработки оборудования и тары. Для каждого вида оборудования и тары инструкцией предусмотрены **определенные режимы** и устройства мойки, что позволяет при минимальных затратах времени и средств достичь высокого санитарно-гигиенического состояния оборудования и тары. На крупных предприятиях, как правило, каждая установка для мойки оборудования оснащена автономной системой автоматизации, обеспечивающей программную безразборную мойку с возвратом моющего раствора и автоматическим поддержанием соответствующего режима мойки. На предприятиях, не имеющих указанной системы автоматизации, лабораторный контроль режима мойки предусматривает проверку последовательности и продолжительности приемов мойки, скорости течения раствора, объема циркулирующего раствора в системе и баке, концентрации и температуры раствора.

Соблюдение последовательности и продолжительности мойки контролируют визуально с помощью средств измерения времени.

- Скорость течения моющего раствора (0,9-1,5 м/с) должна обеспечить возникновение необходимой турбулентности. Для создания достаточной турбулентности через оборудование необходимо пропускать двукратное количество раствора по сравнению с количеством протекающего молока.

- Концентрацию и температуру моющих и дезинфицирующих растворов во всех основных агрегатах для мойки молочной посуды при наличии автоматического контроля проверяют в начале каждой смены; при отсутствии приборов автоматического контроля — в начале смены и не менее 2 раз в течение смены; в установках для хлорирования рук ежедневно; во всех других местах мойки, дезинфекции посуды, аппаратуры и инвентаря — периодически, но не реже 1 раза в неделю. Пробы для анализа отбирают из бачка при определении начальной концентрации и из крана-пробника, который устанавливают на линии возврата раствора, при определении концентрации в середине и в конце циркуляции растворов.
- Техника безопасности при работе с моющими и дезинфицирующими средствами. Санитарную обработку оборудования и тары должны выполнять рабочие не моложе 18 лет, не имеющие медицинских противопоказаний к данной работе, прошедшие обучение, инструктаж по безопасности данной работы. В последующем названные рабочие обязаны подвергаться профилактическим медицинским осмотрам и повторному инструктированию по безопасности труда.

Персонал, который в процессе своей работы имеет контакт с моющими и дезинфицирующими средствами, должен быть обеспечен спецодеждой, обувью, предохранительными приспособлениями (противогазами, респираторами, защитными очками, резиновыми перчатками, сапогами и т. д.), а также необходимым уборочным инвентарем (ведрами, шлангами с брандспойтами, гидропультами, лестницами, тележками-пылесосами, мешалками, щетками, полотенцами и т. д.), химикатами и материалами. Уборочный инвентарь должен иметь отличительную окраску и надписи, чтобы исключить возможность использования его не по назначению.

- Вскрытие бочек с сухим каустиком следует производить специальным ножом. Большие куски каустика раскалывают на мелкие кусочки в специально отведенном месте, предварительно накрыв разбиваемые куски плотной материей (бельтингом) и надев предохранительные приспособления.

Переливать кислоты и щелочи в емкости необходимо с помощью сифона и специальной воронки, предохраняющей их от разбрызгивания. Концентрированные кислоты и щелочи разрешается наливать только в чистые ведра из нержавеющей стали или эмалированные в количестве, не превышающем 70 % вместимости ведра. Ведра должны закрываться крышками.

В местах, где выполняется работа с кислотами и щелочами, необходимо всегда иметь запас нейтрализующих средств в виде растворов соды, аммиака, кислот и др. Кроме этого, необходимо иметь средства огнетушения (песок, войлок, асбестовые листы) и огнетушители разных назначений. Рабочие обязаны уметь пользоваться огнетушителями. Уборку пролитых кислот и щелочей производить в противогазах с коробкой "В" и резиновых перчатках.

- По окончании работы с моющими и дезинфицирующими реагентами и растворами следует тщательно вымыть руки мылом, рот прополоскать водой, защитные приспособления необходимо промыть водой и оставить для просушивания. Загрязненную каустической содой, соляной или азотной кислотой спецодежду (халат, косынку) необходимо немедленно прополоскать в воде и передать в стирку.

При санитарной обработке технологического оборудования, имеющего электропривод, на пусковых устройствах необходимо повесить таблички с надписью: "Не включать — работают люди", "Не включать - идет мойка" и другие соответствующие виду выполняемой работы.