



Помещение, в котором располагается моечная столовой посуды, должно иметь рациональную связь с обеденным залом, откуда поступает использованная посуда, и линией раздачи, куда направляется чистая посуда. Для приёма грязной посуды должно быть предусмотрено специальное окно. Её доставку из обеденного зала осуществляют тележками или с помощью ленточного транспортёра, который устанавливают в крупных предприятиях. В предприятиях невысокой наценочной категории использованную посуду к окну приносят сами посетители.

Основное и вспомогательное моечное оборудование расставляют таким образом, чтобы исключалась возможность перекрещивания потоков грязной и чистой посуды, а также пищевых отходов. Независимо от того, предусмотрена или нет профессиональная посудомоечная машина, моечная столовой посуды оборудуется тремя ваннами для ручной мойки тарелок и двумя ваннами для мытья стаканов и приборов. Они должны использоваться строго по назначению.

При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°С и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду – в шкафах или на решетках; столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°С, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят

непосредственно на рабочих местах на ребре.

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих (для средства «Капля Сорти» 1 чайная ложка на 5 литров воды) средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны (для средства «Капля Сорти» 1 чайная ложка на 10 литров воды);
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств, во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

Дезинфекцию посуды проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

"СП 2.4.990-00. 2.4. «ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ, ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА РАБОТЫ В ДЕТСКИХ ДОМАХ И ШКОЛАХ-ИНТЕРНАТАХ ДЛЯ ДЕТЕЙ-СИРОТ И ДЕТЕЙ, ОСТАВШИХСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ. САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА» (УТВ. ГЛАВНЫМ ГОСУДАРСТВЕННЫМ САНИТАРНЫМ ВРАЧОМ РФ 01.11.2000)

ПРИЛОЖЕНИЕ 9. ПЕРЕЧЕНЬ МОЮЩИХ И ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ, ДОПУЩЕННЫХ ДЛЯ ОБРАБОТКИ СТОЛОВОЙ И КУХОННОЙ ПОСУДЫ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И В БЫТУ.

№	Наименование п/п средства	Назначение	Способ применения
1	2	3	4
1	Блик	Для автоматического и ручного мытья всех видов посуды	Для ручного мытья растворить 5 г (1 ч. л.) средства в 2 л воды; для автоматического - 10 г (1 ст. л.) в 10 л воды. После обработки средством посуду тщательно промыть водой

		Для мытья посуды растворить 2,5 г (1/2 ч. л.) средства в 1 л теплой воды.
2	Блик-2 (обладает отбеливающим и антимикробным действием)	Для обеспечения антимикробного действия посуду выдержать в растворе 20 г средства в 1 л теплой воды 20 мин. Посуду промыть водой
3	Посудомой	Для ручного мытья растворить 5 г (1 ч. л.) средства в 1 л воды; для автоматического - 10 г (1 ст. л.) в 10 л воды. После обработки средством посуду тщательно промыть водой
4	Жемчуг-2	Для любой посуды, ванн, раковин, газовых плит, кафельных и керамических, пластмассовых и крашенных масляной и эмалевыми красками поверхностей, а также изделий из искусственной кожи
5	Жемчуг	Для любой посуды, ванн, раковин, газовых плит, кафельных и керамических, пластмассовых и крашенных масляной и эмалевой красками поверхностей, а также изделий из искусственной кожи

6	Жемчуг-М	Для посуды, хрусталя, стекла, зеркал, пластмассовых и крашенных поверхностей, моющихся обоев, линолеума, облицовочных полимерных материалов и плитки, изделий из искусственной кожи, полов, ванн, раковин, газовых плит	Для посуды 12 г средства на 4 л воды
7	Агат	Для всех видов посуды, а также пластмассовых и крашенных поверхностей, стекла и зеркал	Для посуды 5 г средства на 1 л воды
8	Вильва	Для всех видов посуды и пластмассовых поверхностей	Для посуды 5 г средства на 1 л воды
9	Синтетическое моющее средство "Прогресс"	Для ручного мытья столовой посуды, тары, оборудования	5 г препарата на 1 л воды
10	Санита		По инструкции, указанной на этикетке
11	И другие средства (в т.ч. импортные), разрешенные в установленном для указанных целей порядке		