

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия №2»
(МБОУ «Гимназия №2»)



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Гимназия №2»

от 09.09.2024

**Инструкция о правилах мытья столовой посуды,
столовых приборов и чайной посуды**

1. Правила мытья ручным способом

1.1. Мытье столовой посуды производится в трехсекционных ваннах, столовых приборов и стеклянной посуды – в двухсекционных ваннах.

1.2. Порядок мойки и обработки.

1.2.1. Мытье столовой посуды в течение дня включает в себя следующие этапы:

- механическое удаление остатков пищи;
- замачивание в первой секции ванны и мытье щетками – по необходимости;
- мытье в первой секции ванны при температуре воды не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

Столовая посуда хранится в буфетной групповой в закрытых шкафах или на решетчатых полках и (или) стеллажах.

1.2.2. Мытье столовых приборов в течение дня включает в себя следующие этапы:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой секции ванны при температуре воды не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками во второй секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- прокаливание в духовых (пекарских, сухожаровых) шкафах в течение 10 минут при температуре не ниже 100 °С.

Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно в конце дня обрабатываются с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

1.2.3. Мытье чайной посуды в течение дня включает в себя следующие этапы:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой секции ванны при температуре воды не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками во второй секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;

- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

1.3. В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Обработка осуществляется после мытья, но до начала ополаскивания.

1.4. В конце работы щетки, салфетки для мытья столовой посуды, столовых приборов и чайной посуды замачиваются в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируются, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в специально выделенном месте.

2. Правила мытья в посудомоечной машине

2.1. Механическая мойка столовой посуды, столовых приборов и чайной посуды в специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 °С в течение 90 минут.

2.2. Перед мытьем проводится подготовка столовой посуды, столовых приборов и чайной посуды к обработке в посудомоечной машине:

- механическая очистка от остатков пищи;
- замачивание в емкостях с чистящими средствами в соответствии с инструкциями по их применению – по необходимости.

2.3. Подготовка посудомоечной машины к мытью столовой посуды, столовых приборов и чайной посуды:

- проверить установку стоков в режим «закрыт», установку поддонов и шторок в правильном положении;
- проверить наличие или добавить моющее средство в емкости;
- включить электропитание, проверить исправность световых индикаторов;
- проконтролировать температуру воды с помощью датчиков на панели посудомоечной машины. По достижении температуры обработки при отсутствии автоматического запуска запустить программу;
- разместить столовую посуду, столовые приборы и чайную посуду в соответствии с размером и видом кассеты;
- запустить посудомоечную машину;
- по окончании программы достать столовую посуду, столовые приборы и чайную посуду и убрать на хранение в специально отведенные места.

2.4. По завершении рабочего дня провести чистку посудомоечной машины:

- отключить посудомоечную машину от сети;
- слить воду, для чего открыть соответствующий клапан (пробку);
- снять поддоны для пищевых отходов и очистить в соответствующую емкость для отходов;
- снять фильтрующие плоскости, шторки, моющий рукав, промыть их водой, прочистить засорившиеся элементы;
- создать доступ к внутренним поверхностям машины;
- промыть внутренние поверхности машины с применением моющего раствора, тщательно ополоснуть водой;
- промыть внешние поверхности машины;
- установить на место поддоны для отходов, шторки и фильтрующие плоскости;
- не закрывать крышку для доступа воздуха и просушки машины.