Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Начальная школа – детский сад № 66»  
(МБОУ № 66)

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ**  Директор МБОУ № 66  А.В.Керимова  01.12.2022 |

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря**

**1. Правила мытья ручным способом**

1.1. Мытье кухонной посуды и инвентаря производится в  ваннах.

1.2. Порядок мойки и санитарной обработки кухонной посуды и инвентаря.

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

- механическая очистка от остатков пищи;

- по необходимости — замачивание в емкостях;

- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45 °C с добавлением моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;

- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °C;

- просушивание на решетчатых полках, стеллажах таким образом, чтобы вода свободно стекала с вымытых предметов.

Чистая кухонная посуда хранится в специально отведенных для нее местах.

1.2.2. Мытье металлического инвентаря (противни и т. п.) в течение дня включает в себя следующие этапы:

- по необходимости — замачивание в емкостях;

- мытье водой с температурой не ниже 40 °C с помощью моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;

- ополаскивание водой с температурой не ниже 65 °C;

- прокаливание инвентаря в духовом шкафу 10 минут при температуре не ниже 100 °C.

Чистый металлический инвентарь хранится на стеллажах на высоте не менее 50 см от пола. Ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках)

1.2.3. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и т. п.) в течение дня включает в себя следующие этапы:

- мытье водой с температурой не ниже 40 °C с помощью моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;

- ополаскивание водой с температурой не ниже 65 °C;

- ошпаривание кипятком;

- просушивание на ребре на стеллажах или на рабочих столах.

Доски хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

1.2.4. Мытье кухонных приборов (мясорубка и т. п.) в течение дня включает в себя следующие этапы:

- разборка в соответствии с инструкцией производителя;

- отделение моторизованных деталей от деталей, контактировавших с пищевой продукцией;

- мытье моторизованных деталей в соответствии с инструкцией производителя;

- механическая очистка деталей, контактировавших с пищевой продукцией, от остатков пищи;

- мытье деталей, контактировавших с пищевой продукцией, горячей водой с помощью моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;

- ополаскивание деталей, контактировавших с пищевой продукцией, горячей водой;

- ошпаривание кипятком металлических деталей, контактировавших с пищевой продукцией;

- просушивание деталей, контактировавших с пищевой продукцией, на решетчатых полках в перевернутом виде.

Кухонные приборы хранятся в специально отведенных для них местах.

1.2.5. Мытье подносов в течение дня включает в себя следующие этапы:

- мытье щетками в горячей воде с использованием моющих и дезинфицирующих средств;

- ополаскивание теплой проточной водой;

- просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

Чистые подносы хранятся в специально отведенных для них местах.

1.3. В конце рабочего дня вся кухонная посуда и инвентарь обрабатываются дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Обработка проводится до ополаскивания.

1.4. В конце рабочего дня щетки, салфетки для мытья посуды замачиваются в горячей воде при температуре не ниже 45 °C с добавлением моющих средств, дезинфицируются, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в специально выделенном для них месте.

**2. Правила приготовления рабочих растворов для мытья кухонной посуды и инвентаря**

2.1. Моющие средства с концентрацией 0,25 процента расходуются в соответствии с нормой расхода 2,5 г на 1 л воды при ручной мойке. При получении моющих средств другой концентрации норма их выдачи увеличивается или уменьшается с учетом указанной в настоящем пункте концентрации.

2.2. Рабочие растворы дезинфицирующих средств готовятся непосредственно перед применением. Растворы готовят в емкости из любого материала путем смешивания средства с водопроводной водой. Нормы расхода дезинфицирующих средств рассчитываются в соответствии с инструкциями по их применению.

Приготовление рабочих растворов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Дезинфицирующее средство** | **Концентрация рабочего раствора (%)** | **Количество дезинфицирующего средства на 10 л воды** | **Длительность обеззараживания (мин)** |
| «Ника-2» | 3 | 309 мл | 20 |
| Пюржавель | 0,06 | 4 таблетки | 20 |
| Полицид | 2,2 | 225 мл | 15 |

Концентрация рабочего раствора и длительность обеззараживания могут меняться в зависимости от режимов дезинфекции.

2.3. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.