

Инструкция

МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ.

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте **не менее 35 см от пола**. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь после мытья **обдают кипятком**. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают. В моечной вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств. Рабочие столы **после каждого приема** пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). **В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств**. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. **НЕ используются: металлические мочалки, губчатый материал, а также щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений**. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра очищаются с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается **2% раствором кальцинированной соды**, ополаскиваются горячей водой и просушиваются. На пищеблоке проводится три вида уборки: **ежедневно** проводится мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; **еженедельно** с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. **Один раз в месяц** необходимо проводить генеральную уборку с последующей **дезинфекцией** всех помещений, оборудования и инвентаря. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью). Летом засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ

ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат	602785626040375320589557888015438598111854845705
Владелец	Андреева Жанна Андреевна
Действителен	С 21.11.2022 по 21.11.2023