

Мытье посуды, приборов, столового инвентаря

Вся посуда и столовый инвентарь пищеблока моется в моечных помещениях для столовой и кухонной посуды. Для этого:

- 1) удалите остатки пищи в емкости для отходов;
- 2) в первой секции – помойте с добавлением моющих средств (Средство для мытья посуды «Ника») при температуре воды не ниже 40 °С ;
- 3) во второй секции – ополосните с помощью шланга с душевой насадкой проточной водой с температурой не ниже 65 °С.

Во время карантина очередность процессов обработки посуды поменяйте. После того как освободили посуду от остатков пищи, погрузите ее в дезинфицирующий раствор. Потом посуду обработайте как обычно. Не дезинфицируйте посуду, если отсутствует предписание врача-эпидемиолога.

Кухонную посуду помойте щетками в двухсекционной ванне и просушите вверх дном на решетчатых полках. Храните посуду на стеллажах высотой не менее 0,35 м от пола.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь подвергайте обработке после каждой технологической операции. Затем обдайте кипятком и просушите на стеллажах или полках. Храните на рабочих местах.

Металлический кухонный инвентарь помойте и прокалите в жарочном шкафу.

По окончании работы обработайте **механическое оборудование** и многократно ополосните. Мелкие детали прокипятите или прокалите в жарочном шкафу, а крупные – обработайте кипятком.

Чтобы помыть **столовую посуду**, используйте двухсекционную ванну.

Вымытую посуду просушите на специальных полках или решетках. Не укладывайте столовую посуду стопкой одна в одну сразу после обработки и не вытирайте ее полотенцем.

Храните посуду в закрытых шкафах или на решетках. Предварительно промаркированную столовую посуду для работников мойте и храните отдельно от той, которую используете для детей.

Чашки, стаканы после обработки храните на чистых лотках или подносах в перевернутом виде.

После того как обработали **столовые приборы**, прокалите их в духовке или сухожаровом шкафу в течение 10 минут. Чистые приборы храните в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Кассеты, как и приборы, подвергайте санитарной обработке.