

Мытье кухонной посуды:

МЫ РАБОТАЕМ: _____

(название моющего и дезинфицирующего средства, концентрация и объем)



Пищевые отходы



1. Механическое удаление остатков пищи.

2. Мытье щетками с добавлением моющих средств, температура воды не ниже 40°C.

3. Ополаскивание горячей проточной водой, температура воды не ниже 65°C.

4. Просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

Памятка подготовлена в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Рекомендована для использования работниками предприятий общественного питания.

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области», 2018 год

Мытье столовой посуды:

МЫ РАБОТАЕМ: _____

(название моющего и дезинфицирующего средства, концентрация и объем)

В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению.



Пищевые отходы

Объем

I раковина

Объем

II раковина

III раковина



50 см

1. Механическое удаление остатков пищи.

2. Мытье в воде с добавлением моющих средств, температура воды не ниже 40 °С.

3. Мытье в воде с добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны, температура воды не ниже 40 °С.

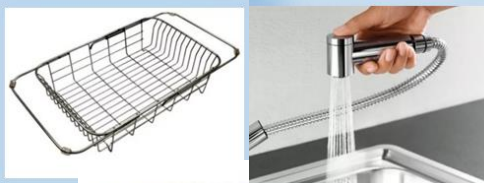
4. Ополаскивание проточной водой с использованием металлической сетки и гибкого шланга с душевой насадкой, температура воды не ниже 65 °С.

5. Просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Памятка подготовлена в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области», 2018 год

Мытье чашек, стаканов, бокалов:

Мытье столовых приборов:



Объем



I раковина



II раковина

Объем



I раковина



II раковина



Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу

1. Мытье горячей водой с применением моющих средств, температура воды не ниже 45-50 °C

2. Ополаскивание проточной водой с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой, температура воды не ниже 45 °C

1. Мытье в горячей воде с применением моющих средств, температура воды не ниже 45 °C.

2. Ополаскивание в проточной воде и прокаливание в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 минут.

Столовые приборы хранятся в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение на подносах рассыпью не допускается.

Для ополаскивания бокалов, стаканов, кружек дополнительно оборудуются шприцевальные установки.



Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря:

1. Производят в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды.

2. Мытье осуществляют горячей водой с добавлением моющих средств.
Температура воды не ниже 45 °С.

3. Ополаскивание горячей проточной водой.
Температура воды не ниже 65 °С.

4. Просушивание на стеллажах на ребре.

5. После обработки и просушивания разделочные доски хранят в специально отведенном месте.



! Разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом, имеет специальную маркировку, хранится отдельно для сырой и готовой продукции.

Обработка щеток для мытья посуды:

1. После использования очищают, замачивают в горячей воде с добавлением моющих средств, **температура воды не ниже 45 °С**

2. Дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.)

3. Промывают проточной водой, просушивают и хранят в специально выделенном месте.

! Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.



Памятка подготовлена в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области», 2018 год

Обработка производственных столов:

1. Производственные столы в конце работы моют с применением моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой **температура 40-50°C.**

2. Насухо вытирают сухой чистой тканью.

Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость



Для обработки столов



Чистая ветошь



Использованная ветошь

Ветошь в конце работы замачивают в воде с добавлением моющих средств, температура воды не ниже 45 °С, дезинфицируют или кипятят (15 мин.), ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Обработка подносов для посетителей:



Подносы для посетителей после каждого использования протирают чистыми салфетками.

По окончании работы подносы промывают горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, ополаскивают теплой проточной водой и высушивают.

Хранят чистые подносы в специально отведенных местах, отдельно от использованных подносов.

