

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы

Т.А.Чичвархина

ИНСТРУКЦИЯ

ПО МЫТЬЮ СТОЛОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ОБЕДЕННЫХ СТОЛОВ

1. Столовую посуду моют в 2-гнездных ваннах по следующей схеме:

- удаление остатков пищи в бачки для отходов;
- при возникновении случаев инфекционных заболеваний – замачивание в дезинфицирующем растворе (на основании предписаний, выданных органами Роспотребнадзора);
- мытье очищенной посуды в воде (температура не ниже 40⁰С) с добавлением **моющего средства**, предназначенного для обработки столовой посуды в детских учреждениях в соответствии с инструкцией по применению;
- ополаскивание посуды горячей проточной водой (температура не ниже 65⁰С) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.

Просушивают столовую посуду на решетчатых полках.

2. Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65⁰С) и просушивают.

3. При обнаружении посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью проводят ее утилизацию.

4. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств ополаскивают горячей проточной водой.

Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

5. Предварительно промаркированную столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.

6. Столы после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

7. Ветошь замачивают в дезинфицирующем растворе, в конце дня простирывают с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

8. Высушенную посуду хранят на высоте не менее 0,5 м. от пола.

ИНСТРУКЦИЯ

ПО СОБЛЮДЕНИЮ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ ПО ОБРАБОТКЕ ВЕТОШИ

Ветошь – замачивается в дезинфицирующем растворе, затем простирывается в конце рабочего дня с 2% мыльно-содовым раствором, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

3% «Самаровка» 60 минут – 30 мл. раствора+970 мл. воды или 0,015% хлорсепта – 15 минут 1 таб. хлорсепта+10 л. воды

2% мыльно – содовый р-р – 200 гр. м. с. + 10 л. воды.

2 % содовый раствор – 200 гр. кальцинированной соды+ 10 л. воды

ИНСТРУКЦИЯ ПО РЕЖИМУ УБОРКИ В ПИЩЕБЛОКЕ

1. Ежедневно в помещениях пищеблока производится:

- мытье полов;
- удаление пыли и паутины;
- протирание радиаторов;
- протирание подоконников.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

2. В конце каждого рабочего дня бочки и металлические ведра для сбора отходов и мусора очищаются, промываются 2%-ным раствором кальцинированной соды, ополаскиваются и просушиваются. Для мытья следует использовать отдельный трап с бортиком, обложенным плиткой, душевой поддон или моечную ванну (в комнате для уборочного инвентаря, в тамбуре камеры пищевых отходов или другом специально выделенном месте).

3. Ежеженедельно производится:

- мытье стен;
- мытье осветительной аппаратуры;

- очистка стекол от пыли и копоти.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

4. Ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря растворами дезинфицирующих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

5. Дезинсекцию и дератизацию в помещениях пищеблока проводят силами специализированных организаций.

6. Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами, просушивается и убирается в специальный шкаф. В холодном цеху хранятся ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой, в горячем цеху – ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой.

7. Для уборки в пищеблоке используется темный халат, имеющий соответствующую маркировку.

ИНСТРУКЦИЯ

ПО РЕЖИМУ МЫТЬЯ ПОСУДЫ И ОБРАБОТКЕ ИНВЕНТАРЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ

1. Варочные котлы освобождают от остатков пищи, моют щетками горячей водой (температура не ниже 40⁰С) с добавлением моющих средств («Прогресс» (50 мл. на 10 л. воды) или других предназначенных для этой цели средств), затем ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65⁰С). Просушивают котлы в перевернутом виде на решетчатых стеллажах.

2. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь моют в первой ванне с горячей водой (40⁰С) с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей

проточной водой (65°C) во второй ванне, затем просушивают на решетчатых металлических стеллажах.

3. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу, мясорубки разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

4. Тару под пробу (банки) очищают от пищи и промывают, затем кипятят и просушивают.

5. Ветошь для мытья посуды хранят в двух промаркированных емкостях: с чистой и грязной ветошью. В конце рабочего дня грязную ветошь простирывают, просушивают и убирают в чистую тару.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИЗМЕРЕНИЮ ОБЪЁМА БЛЮД

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т. д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.

Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т. д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать $\pm 3\%$, но масса 10 порций должна соответствовать норме.

ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ ПИЩЕБЛОКА

Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

Персонал дошкольных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, **головной убор** и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды; коротко стричь ногти.

Перед входом в туалетную комнату следует снимать халат и после выхода тщательно вымыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

ПАМЯТКИ ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА

ПАМЯТКА

ПО СНЯТИЮ СУТОЧНЫХ ПРОБ

Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции.

Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г. с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации.

Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2⁰С - +6⁰С.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет повар.

ИНСТРУКЦИЯ

ПО ПРИМЕНЕНИЮ МОЮЩИХ И

ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ НА ПИЩЕБЛОКЕ

ДЕЗИНФИЦИРУЮЩЕЕ СРЕДСТВО

«ХЛОРАМИН Б»

«Хлорамин Б» - дезинфицирует поверхности в помещениях (пол, стены, двери и т. д.), бельё, посуду, игрушки, уборочный инвентарь.

Генеральная уборка пищеблока:

Панели, двери, столы, рабочие поверхности и оборудование протираются ветошью, смоченной 0,1% дез. раствором (норма расхода – 150 мл/м²). Ветошь смочить дез. раствором, нанести на поверхность, через 15 минут обработку повторить.

Время обеззараживания 60 минут.

Полы промываются 0,1% дез. раствором, с повторной обработкой через 15 минут.

Время обеззараживания 60 минут. По окончании дезинфекции все поверхности промыть водой, помещение проветрить не менее 15 минут (до исчезновения запаха хлора).

Уборочный инвентарь, ветошь для пола обработать путем замачивания в 0,1% дез. растворе, в течение 60 минут. **Ветошь для панелей** прополоскать водой до исчезновения запаха хлора, просушить, хранить в промаркированной таре.

Приготовление 0,1 % раствора: готовить путем растворения порошка 4 столовых ложки (50 гр.) на 5 литров горячей воды. (t воды 50 – 60⁰С).

Меры предосторожности: Рекомендуется использовать резиновые перчатки. Избегайте попадания в глаза и на кожу. В случае попадания немедленно

промыть большим количеством воды. В случае попадания средства в желудок немедленно выпить 1-2 стакана воды или молока. Хранить в тёмном, сухом, недоступном от детей месте.

Мытьё посуды, столовых приборов и др.

Один раз в месяц проводят обработку всей посуды, столовых приборов, кассет для хранения столовых приборов, шкафов с применением дезинфицирующего средства.

- Посуду очистить от остатков пищи.
- Погрузить в 0,1% дезинфицирующий раствор, так чтобы полностью раствор покрыл посуду (при норме расхода 2 л на 1 комплект посуды). Емкость закрыть крышкой.

Время дезинфекции 60 минут (t воды не менее 45⁰С).

- По окончании дезинфекции промыть посуду под проточной водой (t воды не менее 60⁰С) до исчезновения запаха хлора.

Ветошь прополоскать водой до исчезновения запаха хлора, просушить, хранить в промаркированной таре.

Приготовление 0,1 % раствора: готовить путем растворения порошка 4 столовых ложки (50гр) на 5 литров горячей воды. (t воды 50-60⁰С).

Меры предосторожности: Рекомендуется использовать резиновые перчатки. Избегайте попадания в глаза и на кожу. В случае попадания немедленно промыть большим количеством воды. В случае попадания средства в желудок немедленно выпить 1-2 стакана воды или молока. Хранить в тёмном, сухом, недоступном от детей месте.

ДЕЗИНФИЦИРУЮЩЕЕ СРЕДСТВО

«ДОМЕСТОС»

Генеральная уборка пищеблока:

Столы и рабочие поверхности:

обработать с помощью смоченной ветоши в дез. растворе (60 мл. - 4 колпачка на 5 л. горячей воды) рабочую поверхность, промыть водой.

ДЕЗИНФИЦИРУЮЩЕЕ СРЕДСТВО

«Жавель Солид»

Приготовление рабочих растворов.

Рабочие растворы готовят в стеклянных, эмалированных (без повреждения эмали), пластмассовых емкостях путем растворения таблеток средства в **питьевой воде** комнатной температуры. Процент раствора должен быть – 0,015%. Для приготовления раствора 1 таблетку весом 3,3 г. растворить в 10 л. воды. Срок годности раствора 3 суток.

Содержание активного хлора, %	Количество таблеток на 10 литров воды
0,015	1
0,03	2
0,06	4
0,1	7
0,2	14
0,3	20

ПАМЯТКА

ПО МЫТЬЮ ПОСУДЫ И РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК И МЕЛКОГО ИНВЕНТАРЯ

Мытье посуды

- Моется в горячей воде (t воды $50 - 60^{\circ}\text{C}$) с добавлением соды кальцинированной (2% раствор – 200 г. на 10 л. воды);
- Ополаскивается горячей водой (t воды 65°C);
- Обдается кипятком и просушивается.

Мытье разделочных досок и мелкого инвентаря

- Мытье в горячей воде (t воды 50°C) с добавлением моющих средств;
- Ополаскивается горячей водой (t воды 65°C);
- Обдается кипятком;
- Просушивают на решетчатых стеллажах.