

ТРЕБОВАНИЯ К МЫТЬЮ СТОЛОВОЙ И КУХОННОЙ ПОСУДЫ

1. Порядок обработки столовой посуды ручным способом:
 - Механическое удаление остатков пищи;
 - Мытьё в воде с добавлением моющих средств в 1-й секции ванны;
 - Мытьё во второй секции ванны в воде с t не ниже 40°C . С добавлением моющих средств в количестве, в 2 раза меньшем, чем в 1-й секции ванны;
 - Ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в 3-й секции ванны горячей проточной водой с t не ниже 65°C .;
 - Просушивание посуды на решётчатых полках, стеллажах.
2. Чашки, стаканы промываются горячей водой с применением моющих средств в 1-й ванне, ополаскивание горячей проточной водой производят во 2-й ванне
3. Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решётках. Посуду для напитков хранят на чистых лотках (поносах) в перевёрнутом виде.
4. Столовые приборы подвергаются мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде
5. Чистые столовые приборы хранят в специальных кассетах ручками вверх. Хранение их россыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке.
6. По эпидемиологическим показаниям (во время карантина) предусматривается дезинфекция посуды в соответствии с инструкциями по применению дезинфицирующих средств
7. Кухонную посуду и инвентарь моют сразу после использования, кастрюли очищают от остатков пищи и моют в горячей воде с t не ниже 40°C . С добавлением разрешённых моющих средств с помощью щётки с ручкой, затем ополаскивают горячей водой. Пригоревшую пищу предварительно отмачивают тёплой водой с добавлением кальцинированной соды. Сушат кухонную посуду в перевёрнутом виде на решётчатых полках, стеллажах.
8. Разделочные доски обрабатывают кипятком. Хранят их непосредственно на рабочих местах поставленными на ребро либо вешают. Разделочные ножи хранят в секциях, на кассетах.
9. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.
10. Мытьё тары осуществляется только в специальном помещении.