

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Байрамаульская СОШ»



Шихмурзаев Б.Ш.

Инструкция по обработке столовой посуды ручным способом

Столовую посуду моют в трехсекционной ванне в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- в первой секции ванны: замачивают в течение 15 минут и моют щетками в моюще-дезинфицирующем растворе, при температуре +45 °С: 0,015-процентный раствор «Хлормисепт-Р» с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» на 10 л раствора либо 10 мл моющего средства «Прогресс М30» на 10 л раствора;
- мытье во второй секции ванны в воде, при температуре не ниже +45 °С, с добавлением 25 мл моющего средства «Прогресс» на 10 л воды (0,25-процентный раствор) либо 5 мл моющего средства «Прогресс М30» на 10 л воды (0,05-процентный раствор);
- в третьей секции ванны ополаскивают посуду горячей проточной водой при температуре не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивают посуду на решетчатых полках, стеллажах (на ребре).

Этапы обработки щеток и ветоши, используемых для мытья посуды

№ п/п	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
1	Очистка	Перед обработкой ветошь и ворс щетки тщательно очищают от остатков пищи

№ п/п	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
2	Обработка в растворе моюще-дезинфицирующего средства*	Замачивание ветоши и щеток в рабочем 0,1-процентном растворе «Хлормисепт-Р» при температуре не ниже 45 °С с добавлением на 10 л раствора 50 мл средства «Прогресс» или 10 мл средства «Прогресс М30» 120 минут
3	Ополаскивание и сушка	По окончании дезинфекции ветошь и щетки прополаскивают под проточной водой и сушат
4	Хранение	Хранят обработанные и просушенные щетки и ветошь в емкости «Ветошь чистая»

* Дезинфекцию можно осуществить методом кипячения в течение 15 минут с момента закипания воды.

Щетки с наличием дефектов, плесени и видимых загрязнений, а также металлические мочалки, губчатый материал для обработки посуды не использовать!

Инструкция по обработке столовых приборов и чашек

Столовые приборы и чашки при обработке ручным способом подвергают обработке в следующем порядке:

- в первой секции ванны замачивают в течение 15 минут и моют щетками в моюще-дезинфицирующем растворе при температуре 45 °С: 0,015-процентный раствор «Хлормисепт-Р» с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» на 10 л раствора либо 10 мл моющего средства «Прогресс М30» на 10 л раствора;
- во второй секции ванны ополаскивают в проточной воде при температуре не ниже 65 °С;
- допускается проведение дезинфекции столовых приборов методом прокаливания в духовых шкафах при температуре 180 °С в течение 10 минут.

Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах ручками вверх.

Хранение столовых приборов россыпью на подносах НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно в конце дня обрабатываются с применением моюще-дезинфицирующего раствора в соответствии с вышеуказанным порядком.