

Инструкция по правилам мытья кухонной посуды

Мытье посуды в школах по СанПиН

К предприятию общественного питания, каким является школьная столовая, предъявляются высокие санитарные требования. Это касается таких вопросов, как содержание столовой и кухни в чистоте, закупка и хранение продуктов, приготовление пищи.

Правильное мытье посуды — важная часть этих требований. Оно должно проводиться строго по СанПиН 2.3.6.1079-01 с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешённых службами санэпиднадзора для общепита и образовательных учреждений.

Основные правила мытья посуды

Количество столовой посуды должно соответствовать потребностям школы. Она должна быть целой, без повреждений и сколов и проходить своевременную обработку. К работе на кухне и в зале раздачи допускаются работники, которые имеют непросроченные медицинские книжки, прошедшие профилактический осмотр и инструктаж по санитарно-гигиеническим правилам, соблюдающие личную гигиену (обработка рук антибактериальным мылом и кожным антисептиком «Септолит Антисептик»). В помещении, где проводится мытьё, на стене вывешивается памятка, в каком порядке, с какими средствами и какой концентрации необходимо обрабатывать посуду. Предпочтительно мыть её в посудомоечных машинах современного производства со специальными моющими препаратами, например, «Проклин ДПМ». Если мойка осуществляется ручным способом, то для процесса должны быть оборудованы трёхсекционные (столовая посуда) и двухсекционные (столовые приборы и изделия из стекла) ванны.

Ручную мойку проводят строго по инструкции:

- С тарелок и чашек механически удаляют остатки пищи.
- В первом отделении ванны их моют в воде с такими средствами как «Проклин с антимикробным эффектом».
- Во втором отделении — водой с температурой 40-50° С в половине объёма тех же моющих.
- В третьем — полоскают горячей проточной водой из шланга с насадкой для душа в специальной металлической сетке.
- Сушат посуду на решётках.
- Столовые приборы прокаливают в сухожаровом шкафу 10-15 минут.

- После окончания работы столовой всю посуду дезинфицируют средствами, разрешёнными к применению для общепита, такими, как «Септолит Тетра».

Щётки, которые участвовали в процессе, очищают, замачивают в воде от 50°С с дезсредствами, моют и высушивают. Подносы после каждого школьника вытирают, а в конце рабочего дня также подвергают обработке в горячей воде с дез. препаратами. Хранят чистую кухонную посуду на полках (высота от 0,5 метров от пола), столовую — в закрывающихся шкафчиках с решётками, вилки и ложки — в ящиках-кассетах ручками вверх.

Дезинфицирующие средства для образовательных учреждений и столовых

В школах используются дезсредства:

- разрешенные санитарными органами и имеющие весь пакет документов;
- безопасные для детей и взрослых;
- высокоэффективные;
- удобные и готовые к употреблению;
- не портящие посуду и инвентарь;
- с моющими свойствами.

Дезсредства, обладающие моющими свойствами

Предпочтительны препараты с дезинфицирующим и моющим эффектом. Это значительно упрощает и ускоряет обработку. Таким требованиям отвечают: «Септолит Лайт», «Септолит Плюс», «Септолит Тетра».

Российская компания «Сателлит» выпускает современные, отвечающие всем ожиданиям пользователей, дезинфектанты и моющие препараты.

Их можно приобрести в интернет-магазине «Септолит. ру». Идеально подойдут для предприятий общественного питания:

- «Септолит Тетра»
- «Септолит Лайт»
- «Септолит Плюс»
- «Септолит ДХЦ»
- средство для уборки «Проклин Олдей»
- средство для мытья посуды «Проклин с антимикробным эффектом»
- чистящее средство «Проклин Антижир экстра»
- средство для посудомоечных машин «Проклин ДПМ».