

Утверждаю  
директор ГБОУ «Гимназия  
Назрановского района»  
Добрисва Э.И.  
Пр.№ 81/6 от «1» сентября 2021г.



**Инструкция  
по мытью кухонной посуды  
(СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к  
организации питания обучающихся в общеобразовательных  
учреждениях...»).**

- 1.1. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:
- механическое удаление остатков пищи;
  - мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
  - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
  - просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.
- 1.2. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду – в шкафах или на решетках; столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается.
- 1.3. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.
- 1.4. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.
- 1.5. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.
- 1.6. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

Правила обработки ветоши.(СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях...»).

1.7. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.