Правила мытья кухонной посуды на пищеблоке. Санитарные требования к мытью посуды, инвентаря и оборудования

***Столовая посуда***

Мытье столовой посуды производится:

Механизированным способом (посудомоечными машинами);

Ручным способом.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов.

Столовую посуду перед мытьем очищают от остатков пищи, причем пищевые отбросы собирают в специальный бачок с крышкой.

При мытье столовой посуды ручным способом в 3- секционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

– мытье с добавлением [моющих средств](https://peskiadmin.ru/mylo-ot-seborei-golovy-sposobno-li-degtyarnoe-mylo-ustranit-perhot-narodnye.html) в первой секции ванны при температуре не ниже 45 0 С;

– мытье во 2 секции ванны в воде с температурой не ниже 45 0 С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

– ополаскивание посуды в 3 секции ванны горячей проточной водой, при температуре не ниже 65 0 С, с использование металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

– просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Столовые приборы подвергают мытью в [горячей воде](https://peskiadmin.ru/kotel-navesnoi-ploho-greet-goryachuyu-vodu-kotel-ne-greet-goryachuyu-vodu-problemy-s.html) при температуре не ниже 45 0 С, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в [проточной воде](https://peskiadmin.ru/gramotnyi-vybor-protochnyh-nagrevatelei-vody-kakoi-luchshe-kupit.html) и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Для мытья стеклянной посуды используют 2-секционные ванны. Чашки, стаканы промывают в 1 секции [горячей водой](https://peskiadmin.ru/sch-tchiki-goryachei-i-holodnoi-vody-vskm-schetchik-vody-vskm.html) при температуре не ниже 45 0 С, с применением моющих средств; во 2 секции ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 0 С, с использование металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

***Кухонная посуда***

При мытье кухонной посуды ручным способом в 2- секционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

– механическое удаление остатков пищи;

– мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 0 С с добавлением моющих средств;

– ополаскивание посуды горячей [проточной водой](https://peskiadmin.ru/kak-vybrat-protochnyi-elektricheskii-vodonagrevatel-dlya.html), при температуре не ниже 65 0 С;

– просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

***Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь***(лопатки, мешалки и др.) моют в моечном отделении (цехе) для [кухонной посуды](https://peskiadmin.ru/kak-obezzarazit-gubku-dlya-mytya-posudy-sledim-za-chistotoi.html) горячей водой при температуре не ниже 45 0 С, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой (не ниже 65 0 С) и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках на ребре.