

СОГЛАСОВАНО:
Председатель трудового
Коллектива
МБДОУ Кашарского д/с №2
Чернышенко Г.Б.

Утверждено:
Заведующий МБДОУ Кашарского д/с №2
«Сказка» *Череповская Т.В.*
Приказ № *81*



МБДОУ КАШАРСКИЙ Д/С № 2 «СКАЗКА»

Инструкция по обработке кухонной посуды и рабочих столов на пищеблоке

Кухонную посуду освобождают от пищи и моют в ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции мытье щетками, водой с температурой не ниже 40 С с добавлением моющих средств; во второй секции – ополаскивают горячей водой с температурой не ниже 65 С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах не менее 0,35 см от пола.

Разделочные доски и мелкий инвентарь (лотки, мешалки и др.) после мытья в первой ванне с горячей водой 50°С с добавлением моющих средств (150гр. кальцинированной соды на 10 л воды); во второй ванне ополаскивают горячей водой не ниже 65°С, далее обдают кипятком и просушивают на решетчатых металлических стеллажах.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Рабочие столы на пищеблоке моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства*, мочалки, ветошь и др.) В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфекционных средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

*Обработка столов

1. Поверхность столов обрабатывается 2% содовым раствором (300гр. на 15л. воды)
2. Поверхность столов обрабатывается 0,5% раствором Део-хлор (20г на 10 л. воды)
3. Столы промываются чистой водой и протираются насухо.

Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специализированную тару с крышками, очистки которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специализированная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами промываются 2% раствором кальцинированной соды (300гр. на 10л. воды), а затем ополаскиваются горячей водой и просушиваются.

Ворокова