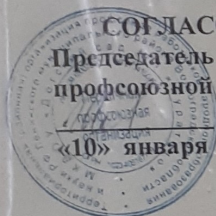


Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №1 «Буратино»
Ленинского муниципального района Волгоградской области



СОГЛАСОВАНО
Председатель первичной
профсоюзной организации
Н.Г. Шалаева
«10» января 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МКДОУ
«Детский сад №1 «Буратино»
Н.М. Муртазаева
«10» января 2017 г.

ИНСТРУКЦИЯ ПРАВИЛА МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ

I. Общие требования

1.1. Настоящая инструкция разработана на основе СанПиН 2.4.1.3049–13 «Санитарно–эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

1.2. Настоящая инструкция является обязательной для исполнения всеми сотрудниками ДОУ.

2.1. Посуду и столовые приборы моют в 2 или 3 гнездовых ваннах, установленных в буфетных каждого группового помещения.

2.2. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих средств (на 10 л. воды – 200 гр. мыльно–содового раствора), первая ванна с температурой воды не ниже 40°C.

Ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C. Вторая ванна с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки промываются горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивание (горячей проточной водой 70°C) производят во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей водой (горячая ванна).

Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых каскетах в вертикальном положении ручками вверх.

ИНСТРУКЦИЯ ПРИ МЫТЬЕ

При мытье посуды возможно воздействие производственных факторов:

- термические ожоги при мытье посуды;
- химические ожоги, аллергические реакции при использовании дезинфицирующих средств.
- При мытье посуды НЕОБХОДИМО:

1. Варочные котлы после освобождения от воды промываются горячей водой ниже 40 с добавлением моющих средств. Шланг с душевой насадкой и просушивают на решетках, стеллажах. Чистую кухонную тряпку высушивают на решетках.

2. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь после мытья в первой горячей воде (50°C) ополаскивают горячей водой с температурой не ниже 40°C, кипятком, а затем просушивают на решетках.

3. Металлический инвентарь после мытья после использования разбирают, промывают, ополаскивают горячей водой и просушивают на решетках.

4. Столовая посуда после механической очистки ополаскивается горячей водой не ниже 65°C (вторая ванна) с помощью душевой насадки и просушивается на специальных решетках.

5. Чашки чайные промывают горячей водой в первой ванне, ополаскивание горячей водой производят во второй ванне и затем просушивают.

6. Столовые приборы после механической очистки ополаскивают горячей водой (первая ванна) ополаскивают горячей водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в вертикальном положении ручками вверх.

7. Столы после каждого применения моют с помощью специальной ветоши.

При осложненной эпидемиологической ситуации ветошь моют с добавлением кальцинированной соды или перманганата калия в горячей воде, растворе, затем простирывают в конце дня и прополаскивают, сушат и хранят в специальных мешках.

8. Пищевые отходы собирают в промаркированные ведра, проводится по мере заполнения их не более 2/3 объема ведра, независимо от наполнения, очищают канализационными трапами, промывают 2% раствором перманганата калия, ополаскивают горячей водой и просушивают на решетках.
«Сорти капля» - 2 чайные ложки на 10 л. воды на 10 л. воды