

Процедура мытья посуды в условиях массового пищевого производства является ответственным процессом, который должен быть организован эффективно и с соблюдением всех санитарно-гигиенических норм.

На предприятиях не допускается к употреблению столовая посуда с трещинами, отбитыми краями и полимерная посуда для повторного использования.

Мытье столовой посуды на объектах общественного питания ручным способом производят в следующем порядке:

- удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой в специальные промаркированные бачки для отходов;
- мытье в воде с температурой не ниже +40 °С с добавлением моющих средств;
- мытье в воде с температурой не ниже +40 °С с добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в 1-й секции ванны;
- ополаскивание посуды, помещенной в металлические сетки с ручками, горячей проточной водой с температурой не ниже +65 °С или с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

Мытье стеклянной посуды и столовых приборов производят в двухсекционной ванне при следующем режиме:

- мытье водой с температурой не ниже +40 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже +65 °С. Вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком с последующим просушиванием.

В ресторанах, кафе, барах разрешается дополнительно протирать стеклянную посуду и приборы чистыми полотенцами. В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов разрешенными средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Мытье кухонной посуды проводят в двухсекционных ваннах при следующем режиме:

- освобождение от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой; пригоревшую пищу следует отмочить теплой водой с добавлением кальцинированной соды;
- мытье травяными щетками или мочалками в воде с температурой не ниже +40 °С с добавлением моющих средств;

— ополаскивание проточной водой с температурой не ниже +65 °С;

— просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5-0,7 м от пола. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах. Запрещается хранение на подносах россыпью.

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.

Щетки, мочалки для мытья посуды после окончания работы промывают в горячей воде с добавлением моющих средств, просушивают и хранят в специально выделенном месте.

По окончании работы подносы промывают в моечной столовой посуды горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают и высушивают, а после каждого использования протирают чистыми салфетками.

В моечных отделениях должна быть вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Мытье оборотной тары на объектах в заготовочных и специализированных цехах проводят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами, с применением моющих средств.

Ответственность за санитарное состояние объекта и выполнение настоящих санитарных правил, а также качество принятых на производство продуктов, вырабатываемой и реализуемой продукции и безопасность ее для здоровья населения несет руководитель предприятия, а за состояние рабочего места — каждый работник предприятия.

Лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в соответствии с законодательством Кыргызской Республики об административной ответственности.

Просим соблюдать санитарные правила, чтобы не допустить пищевого отравления.