

**ЧАСТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГИМНАЗИЯ «ИНТЕЛЛЕКТ»
(ЧОУ «Гимназия «Интеллект»)**

ПРИНЯТ

Педагогическим советом
Протокол
от 30. 08. 2025 г. № 01

УТВЕРЖДЕН

Приказом от 30. 08. 2025 г.

№



СОГЛАСОВАН

с Советом родителей
ЧОУ «Гимназия «Интеллект»
Протокол от 30. 08. 2025 г. № 01

ИНСТРУКЦИЯ

о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря

Г. Курчалой 2025г

1. Правила мытья ручным способом

1.1. Мытье кухонной посуды и инвентаря производится в двухсекционных ваннах.

1.2. Порядок мойки и санитарной обработки кухонной посуды и инвентаря.

1.2.1. Мытье кухонной посуды в течение дня включает в себя следующие этапы:

- механическая очистка от остатков пищи;
- по необходимости — замачивание в емкостях;
- в первой секции ванны: мытье щетками в воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
- во второй секции ванны: ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах таким образом, чтобы вода свободно стекала с вымытых предметов.

Чистая кухонная посуда хранится в специально отведенных для нее местах.

1.2.2. Мытье металлического инвентаря (противни и т. п.) в течение дня включает в себя следующие этапы:

- по необходимости — замачивание в емкостях;
- в первой секции ванны: мытье водой с температурой не ниже 40 °С с помощью моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
- во второй секции ванны: ополаскивание водой с температурой не ниже 65 °С;
- прокаливание инвентаря в духовом шкафу 10 минут при температуре не ниже 100 °С.

Чистый металлический инвентарь хранится на стеллажах на высоте не менее 50 см от пола. Ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках)

1.2.3. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и т. п.) в течение дня включает в себя следующие этапы:

- в первой секции ванны: мытье водой с температурой не ниже 40 °С с помощью моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
- во второй секции ванны: ополаскивание водой с температурой не ниже 65 °С;
- ошпаривание кипятком;
- просушивание на ребре на стеллажах или на рабочих столах.

Доски хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

1.2.4. Мытье кухонных приборов (мясорубка и т. п.) в течение дня включает в себя следующие этапы:

- разборка в соответствии с инструкцией производителя;
- отделение моторизованных деталей от деталей, контактировавших с пищевой продукцией;
- мытье моторизованных деталей в соответствии с инструкцией производителя;
- механическая очистка деталей, контактировавших с пищевой продукцией, от остатков пищи;
- в первой секции ванны: мытье деталей, контактировавших с пищевой продукцией, горячей водой с помощью моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
- во второй секции ванны: ополаскивание деталей, контактировавших с пищевой продукцией, горячей водой;
- ошпаривание кипятком металлических деталей, контактировавших с пищевой продукцией;
- просушивание деталей, контактировавших с пищевой продукцией, на решетчатых полках в перевернутом виде.

Кухонные приборы хранятся в специально отведенных для них местах.

1.2.5. Мытье подносов в течение дня включает в себя следующие этапы:

- мытье щетками в горячей воде с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
- ополаскивание теплой проточной водой;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

Чистые подносы хранятся в специально отведенных для них местах.

1.3. В конце рабочего дня вся кухонная посуда и инвентарь обрабатываются дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Обработка проводится до ополаскивания во второй секции ванны.

1.4. В конце рабочего дня щетки, салфетки для мытья посуды замачиваются в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируются, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в специально выделенном для них месте.

2. Правила мытья в посудомоечной машине

2.1. Мойка кухонной посуды и инвентаря в посудомоечных машинах проводится с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

2.2. Перед мытьем проводится подготовка кухонной посуды и инвентаря к обработке в посудомоечной машине:

- механическая очистка от остатков пищи;
- по необходимости — замачивание в емкостях с дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

2.3. Подготовка посудомоечной машины к мытью кухонной посуды и инвентаря:

- проверить установку стоков в режим «закрит», установку поддонов и

шторок в правильном положении;

- проверить наличие или добавить моющие средства в емкости;
- включить электропитание, проверить исправность световых индикаторов;
- проконтролировать температуру воды с помощью датчиков на панели посудомоечной машины. По достижении температуры обработки при отсутствии автоматического запуска запустить программу;
- разместить кухонную посуду и инвентарь в соответствии с размером и видом кассеты;
- запустить посудомоечную машину;
- по окончании программы достать кухонную посуду и убрать на хранение в специально отведенные для нее места.

2.4. По завершении рабочего дня провести чистку посудомоечной машины:

- отключить посудомоечную машину от сети;
- слить воду, для чего открыть соответствующий клапан (пробку);
- снять поддоны для пищевых отходов и очистить в соответствующую емкость для отходов;
- снять фильтрующие плоскости, шторки, моющий рукав, промыть их водой. Прочистить засорившиеся элементы;
- создать доступ к внутренним поверхностям машины;
- промыть внутренние поверхности машины с применением моющего раствора. Тщательно ополоснуть водой;
- промыть внешние поверхности машины;
- установить на место поддоны для отходов, шторки и фильтрующие плоскости;
- не закрывать крышку для доступа воздуха и просушки машины.

3. Правила приготовления рабочих растворов для мытья кухонной посуды и инвентаря

3.1. Моющие средства с концентрацией 0,25 процента расходуются в соответствии с нормой расхода 1 г на 1 л воды при мойке в посудомоечных машинах и 2,5 г на 1 л воды при ручной мойке. При получении моющих средств другой концентрации норма их выдачи увеличивается или уменьшается с учетом указанной в настоящем пункте концентрации.

3.2. Рабочие растворы дезинфицирующих средств готовятся непосредственно перед применением. Растворы готовят в емкости из любого материала путем смешивания средства с водопроводной водой. Нормы расхода дезинфицирующих средств рассчитываются в соответствии с инструкциями по их применению.

Приготовление рабочих растворов

Дезинфицирующее средство	Концентрация рабочего раствора (%)	Количество дезинфицирующего средства на 10 л воды	Длительность обеззараживания (мин)
«Ника-2»	3	309 мл	20
Пюржавель	0,06	4 таблетки	20

Полицид	2,2	225 мл	15
---------	-----	--------	----

Концентрация рабочего раствора и длительность обеззараживания могут меняться в зависимости от режимов дезинфекции.

3.3. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.