

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного комитета

МАДОУ детского сада №460

 / К. В. Бородина/

Протокол № 13 от «28» мая 2021г.



УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МАДОУ детского сада

№460

 / В. А. Соломенникова/

Приказ № 40в от «28» мая 2021г.



Обработка кухонной посуды и рабочих столов на пищеблоке

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двух секционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции –мытьё 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 на высоте не менее 0,35м 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.