

ПРАВИЛА МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ РУЧНЫМ СПОСОБОМ

Для мытья столовой посуды ручным способом на предприятии общественного питания должна быть трехсекционная ванна.

Мытье столовой посуды и приборов		
1я ванна 40-50 °С	2я ванна 40 °С	3я ванна 65 °С
Мытье посуды	Дезинфекция	Ополаскивание
<u>Assert Lemon</u> 10-20мл на 1 л воды– нейтральное моющее средство, инвентарь щетка для мытья посуды и губка с зеленым абразивом	<u>Mikro Quat</u> 10-20 мл на 1 л воды– слабощелочное дезинфицирующее средство	Проточная вода

Порядок мытья столовой посуды:

1. Удаление остатков пищи с поверхности посуды производится при помощи щетки для посуды в специальный бачок для отходов или в мусорный контейнер;
2. Мытье посуды в 1й ванне с температурой воды 40-50 °С с добавлением специальных моющих средств;
3. Дезинфекция посуды во 2й ванне с температурой воды 40 °С с добавлением специальных моющих средств
4. Ополаскивание посуды в 3й ванне в проточной воде при температуре не ниже 65°С;
5. Просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

Посуда с присохшими остатками пищи предварительно замачивается в теплом моющем растворе.

ПРАВИЛА МЫТЬЯ СТЕКЛЯННОЙ ПОСУДЫ (СТАКАНОВ, БОКАЛОВ И Т..Д.)

Для мытья стеклянной посуды ручным способом должна быть двухсекционная ванна.

Мытье стеклянной посуды	
1я ванна 50-60 °С	2я ванна 65 °С
Мытье посуды	Ополаскивание
<u>Assert Lemon</u> 5-10мл на 1 л воды – нейтральное моющее средство, инвентарь губка с белым абразивом	Проточная вода

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на стеллажах на высоте не менее 0,7 м от пола.

Чистые столовые приборы хранят в специальных ящиках-кассетах.

Один раз в неделю кофейные, чайные чашки, столовая посуда замачивается в моющем растворе с добавлением специальных моющих средств (Dip It, Assure), для удаления темного налета.

ПРАВИЛА МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ И ИНВЕНТАРЯ.

Мытье кухонной посуды на предприятии общественного питания производят двухсекционной ванне.

Мытье кухонной посуды	
1я ванна 40-50 °С	2я ванна 65 °С
Мытье посуды	Ополаскивание
<u>Dishguard 71</u> 20-40мл на 1л воды– щелочное средство, инвентарь щетка для мытья посуды и губка с зеленым абразивом	Проточная вода

Порядок мытья кухонной посуды:

1. Удаление остатков пищи с поверхности посуды производится при помощи щетки для посуды в специальный бачок для отходов или в мусорный контейнер;
2. Мытье посуды в 1й ванне с температурой воды 40-50 °С с добавлением специальных моющих средств;
3. Ополаскивание посуды во 2й ванне в проточной воде при температуре не ниже 65°С;
4. Просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах в опрокинутом виде.

Посуда с пригоревшими остатками пищи предварительно замачивается в теплом моющем растворе. -

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте 0,5-0,7 м от пола.

ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ УБОРКИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Термины и определения.

«Предприятие общественного питания - предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий их реализации и организации». (ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание термины и определения»).

Типы предприятий общественного питания – ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная. (ГОСТ Р 50762 – 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»).

Состав помещений предприятия общественного питания:

- а) Торговый зал (вестибюль, гардероб, зал, банкетный зал, санузлы и т.д.).
- б) Производственные помещения (горячий, холодный, мясорыбный, овощной и кондитерский цеха; неохлаждаемая и охлаждаемая камеры; мойки кухонной и столовой посуды; склад).
- в) Административные и служебные помещения.

Санитарные требования к содержанию помещений предприятия общественного питания.

п.8.3. СанПин-42-123-5777-91 – «все помещения предприятий должны содержаться в чистоте, для чего ежедневно необходимо производить тщательную уборку, подметание и мытье полов, удаление пыли, протирание мебели, радиаторов, мытье и дезинфекцию раковин и унитазов».

Для осуществления быстрой и высококачественной уборки с соблюдением всех санитарно-эпидемиологических норм предприятие должно располагать:

1. Высококвалифицированным профессионально подготовленным персоналом.
2. Профессиональным инвентарем, оборудованием и моющими, дезинфицирующими средствами.

Уборка помещений.

3.1. Общие положения.

Все виды уборочных работ осуществляются уборочным персоналом (мытьё окон, вытяжек, дверных блоков, стен, полов и т.д.)

Уборку рабочих мест производят сами работники кухни (повара, кондитеры).

Все работы по уборке производятся в перерывах и в конце смены.

Инвентарь для уборки залов, производственных, складских и бытовых помещений должен быть отдельный и промаркирован, храниться в специально отведенном месте. Инвентарь после проведения уборки обязательно подвергают санобработке.

Моющие средства должны использоваться и дозироваться в соответствии с требованиями и инструкциями производителя, храниться в производственной таре и в специально отведенном месте.

3.2. Виды уборки. Приложение № 1

- а) Ежедневная уборка.
- б) Еженедельная уборка.
- в) Санитарный день - генеральная уборка, дезинсекция и дератизация помещений.

3.3. Технология выполнения работ.

При выполнении уборочных работ рекомендуется придерживаться следующего принципа: уборка осуществляется сверху вниз (от чистого к грязному) и по часовой или против часовой стрелки, для того чтобы ни один предмет обстановки не пропустить.

3.4. Методы контроля и правила приемки.

Убранные поверхности, оборудование, предметы, помещения подлежат обязательной проверке. Качество уборки проверяют внешним осмотром не позднее чем через 30 мин. после проведения уборочных работ.