

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №42 «Пингвинчик» общеразвивающего вида
с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Детский сад № 42

/А.В. Калачёва/
02.11.2024 г.

ИНСТРУКЦИЯ № 1

о правилах мытья посуды и инвентаря

Настоящая инструкция разработана на основании Методических рекомендаций 2.3.6.0233-21 к организации общественного питания населения, утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой от 2 марта 2021 г., санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 11 ноября 2020 г.

1. Производственные столы моют в конце работы с применением моющих и дезинфицирующих средств, при необходимости, с их ополаскиванием горячей водой, а также вытирать насухо.

2. Кружки, стаканы промывают горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих и дезинфицирующих средств, с последующим ополаскиванием и просушиванием.

3. Столовые приборы и кассеты для столовых приборов при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых шкафах (пекарских, сухожаровых шкафах) в течение 10 мин.

4. Мытье кухонной посуды и инвентаря производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах;
- прокаливание инвентаря в духовом шкафу.

5. В конце рабочего дня производят дезинфекцию всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

6. Ванны для обработки столовой и кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45 °С) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.

7. Щетки, салфетки для мытья посуды после окончания работы замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специально выделенном месте.

8. Не используется кухонная и столовая посуда деформированная, с отбитыми краями, трещинами и сколами.

Инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря размещается на рабочем месте.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 628506515016902569792391934856447641823023447174

Владелец Калачёва Алёна Викторовна

Действителен с 21.11.2024 по 21.11.2025