**РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН**

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение**

**«Средняя общеобразовательная школа № 7 города Буйнакска»**

**ПЕРЕЧЕНЬ МОЮЩИХ СРЕДСТВ, ДОПУЩЕННЫХ ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ**

**В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Мытье посуды в школах по СанПиН**

К предприятию общественного питания, каким является школьная столовая, предъявляются высокие санитарные требования. Это касается таких вопросов, как содержание столовой и кухни в чистоте, закупка и хранение продуктов, приготовление пищи.

Правильное мытье посуды — важная часть этих требований. Оно должно проводиться строго по СанПиН 2.3.6.1079-01 с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешённых службами санэпиднадзора для [общепита](https://septolit.ru/collection/sets/product/nabor-dlya-dezinfektsii-na-predpriyatiyah-obschepita) и образовательных учреждений.

**Основные правила мытья посуды**

Количество столовой посуды должно соответствовать потребностям школы. Она должна быть целой, без повреждений и сколов и проходить своевременную обработку. К работе на кухне и в зале раздачи допускаются работники, которые имеют непросроченные медицинские книжки, прошедшие профилактический осмотр и инструктаж по санитарно-гигиеническим правилам, соблюдающие личную гигиену (обработка рук антибактериальным мылом и кожным антисептиком «Септолит Антисептик»). В помещении, где проводится мытьё, на стене вывешивается памятка, в каком порядке, с какими средствами и какой концентрации необходимо обрабатывать посуду. Предпочтительно мыть её в посудомоечных машинах современного производства со специальными моющими препаратами, например, «[Проклин ДПМ](https://septolit.ru/product/proklin-dpm" \t "_blank)». Если мойка осуществляется ручным способом, то для процесса должны быть оборудованы трёхсекционные (столовая посуда) и двухсекционные (столовые приборы и изделия из стекла) ванны.

Ручную мойку проводят строго по инструкции:

* С тарелок и чашек механически удаляют остатки пищи.
* В первом отделении ванны их моют в воде с такими средствами как «Проклин с антимикробным эффектом».
* Во втором отделении — водой с температурой 40-50° С в половине объёма тех же моющих.
* В третьем — полоскают горячей проточной водой из шланга с насадкой для душа в специальной металлической сетке.
* Сушат посуду на решётках.
* Столовые приборы прокаливают в сухожаровом шкафу 10-15 минут.
* После окончания работы столовой всю посуду дезинфицируют средствами, разрешёнными к применению для общепита, такими, как «[Септолит Тетра](https://septolit.ru/product/septolit-tetra" \t "_blank)».

Щётки, которые участвовали в процессе, очищают, замачивают в воде от 50°С с дезсредствами, моют и высушивают. Подносы после каждого школьника вытирают, а в конце рабочего дня также подвергают обработке в горячей воде с дез. препаратами. Хранят чистую кухонную посуду на полках (высота от 0,5 метров от пола), столовую — в закрывающихся шкафчиках с решётками, вилки и ложки — в ящиках-кассетах ручками вверх.

**Дезинфицирующие средства для образовательных учреждений и столовых**

В школах используются дезсредства:

* разрешенные санитарными органами и имеющие весь пакет документов;
* безопасные для детей и взрослых;
* высокоэффективные;
* удобные и готовые к употреблению;
* не портящие посуду и инвентарь;
* с моющими свойствами.

**Дезсредства, обладающие моющими свойствами**

Предпочтительны препараты с дезинфицирующим и моющим эффектом. Это значительно упрощает и ускоряет обработку. Таким требованиям отвечают: «Септолит Лайт», «Септолит Плюс», «Септолит Тетра».  
  
Российская компания «Сателлит» выпускает современные, отвечающие всем ожиданиям пользователей, дезинфектанты и моющие препараты.  
Их можно приобрести в интернет-магазине «Септолит. ру». Идеально подойдут для предприятий общественного питания:

* «Септолит Тетра»
* «Септолит Лайт»
* «Септолит Плюс»
* «Септолит ДХЦ»
* средство для уборки «Проклин Олдей»
* средство для мытья посуды «Проклин с антимикробным эффектом»
* чистящее средство «Проклин Антижир экстра»
* средство для посудомоечных машин «Проклин ДПМ».

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| NN п/п | Наименование моющего средства | Назначение | Режим применения |
| 1. | "Прогресс" | Для ручного мытья столовой посуды, тары и оборудования | 5 г препарата на 1 л воды |
| 2. | Паста "Специальная-2" | Моющее средство на предприятиях общественного питания для мытья посуды, оборудования, инвентаря | В количествах, указанных на этикетке |
| 3. | "Посудомой" | Для мытья столовой посуды в посудомоечной машине и вручную | 1 ст. ложка на 1 л теплой воды при ручной мойке |
| 4. | Сода кальцинированная (техническая) | Для ручной мойки | До 20 г на 1 л воды |
| 5. | Средство чистящее для кухни "Светлый" | Для чистки всех видов посуды (кроме полированного алюминия), газовых плит, раковин, наружной поверхности холодильников | По инструкции, указанной на этикетке |
| 6. | "Санит" | -"- | -"- |
| 7. | "Вимол" | -"- | -"- |
| 8. | "Блик-1" | -"- | -"- |
| 9. | "Аракс" | -"- | -"- |
| 10. | Средство "Агат" | -"- | -"- |
| 11. | "Вильфа" | -"- | 5 г на 1 л воды |