**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 |
| Assert Lemon 10-20мл на 1 л воды– нейтральное моющее средство, инвентарь щетка для мытья посуды и губка с зеленым абразивом | Mikro Quat 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 |
| Assert Lemon 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.**

Мытья кухонной посуды на предприятии общественного питания производят двухсекционной ванне.

|  |
| --- |
| Мытье кухонной посуды |
| 1я ванна   40-50 °С | 2я ванна   65 °С |
| Мытье посуды | Ополаскивание |
| Dishguard 71 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 (мытье 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 раздельный 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 с верху 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.