

МКОУ «Зрыхская СОШ»

Обработка посуды и кухонного инвентаря

После каждой технологической операции и по окончании работы оборудование, инвентарь, посуда подвергаются санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой, моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Для дезинфекции частей оборудования и инвентаря используют ошпаривание, прокаливание, кипячение, обработку дезинфицирующими растворами. Инвентарь просушивают и хранят в специально отведенном месте: разделочные доски — вертикально на стеллажах или специальных подставках, ножи — вертикально на магнитах.

Производственные столы в конце работы тщательно моют с применением моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой, насухо вытирают сухой чистой тканью. Колоду для мяса ежедневно по окончании работы зачищают ножом и посыпают солью, по мере необходимости колоду спиливают и обстругивают. Механическая мойка посуды в посудомоечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

мытьё посуды столовой осуществляется ручным способом в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °С и добавлением моющих средств в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках или стеллажах.

Стеклянную посуду и столовые приборы моют в двухсекционных ваннах — сначала с моющим средством, затем ополаскивают проточной горячей водой. Столовые приборы прокаливают в сухожаровых или других шкафах в течение 10 мин.

В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и столовых приборов. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных кассетах ручками вверх. Хранение их россыпью на подносах запрещается. Кассеты ежедневно подвергают санитарной обработке.

Подносы для посетителей после каждого использования протирают чистыми салфетками. По окончании работы подносы промывают горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают проточной водой и высушивают. Чистые подносы размещают отдельно от использованных.

Мытьё кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Щетки после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде с моющими средствами, затем в дезинфицирующем растворе (или кипятят), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специально выделенном месте. Щетки с наличием плесени и загрязнений, а также губчатый материал не используют.

Пищевые отходы собирают в специальные бачки с крышками и после заполнения не более чем на 2/3 объема выносят в камеру пищевых отходов. Оставлять их в помещении моечных или цехов на длительное время и на ночь не допускается. Бачки моют в тамбуре камеры пищевых отходов.

Особая санитарная обработка с применением физических способов дезинфекции требуется для инвентаря, используемого для отделки кремом кондитерских изделий — многоцветных кондитерских мешков и наконечников к ним. Химический способ дезинфекции неприемлем прежде всего из-за необходимости проводить ополаскивание инвентаря, что нарушает его стерильность.

Перед обработкой наконечники снимают с кондитерских мешков, их последующая обработка производится отдельно. Отсадочные мешки с несъемными наконечниками не используются.

Отсадочные (кондитерские) мешки обрабатывают в следующем порядке:

- замачивают в горячей воде с температурой не ниже 65 ° в течение часа до полного отмывания крема;
- стирают с моющим средством при температуре 45-50 °С в стиральной машине или вручную;
- тщательно промывают в горячей воде с температурой не ниже 65 °С;
- сушат в специальных сушильных шкафах.

Далее производится стерилизация мешков, уложенных в биксы, кастрюли с крышками или завернутых в пергамент, в автоклавах или сухожаровых шкафах при температуре 120 °С в течение 20-30 мин. Последующее хранение мешков производится в тех же емкостях или упаковке, в которых производилась стерилизация.

При отсутствии автоклава или сухожарового шкафа стерилизация выстиранных мешков производится кипячением в течение 30 мин с момента закипания с последующим высушиванием в специальном шкафу. Мешки хранят в чистых емкостях с закрытыми крышками.

Наконечники, снятые с отсадочных мешков, венчики для сбивания крема очищают от крема и промывают горячей водой, моющим средством,

ополаскивают горячей проточной водой (65 °С) и кипятят (стерилизуют) в течение 30 мин.

Мытье оборотной тары производят в специально выделенных помещениях с использованием трех ванн. В моечных отделениях должны вывешиваться инструкции по приготовлению и применению моющих и дезинфицирующих растворов.

В порядке производственного контроля и контроля, проводимого Роспотребнадзором, качество обработки инвентаря и оборудования, мытья посуды проверяется путем взятия смывов для бактериологического исследования. Смывы берутся также с рук и одежды персонала, работающего в холодном и кондитерском цехах, на раздаче и других местах работы с готовыми к употреблению продуктами и пищей.

Взятие смывов производится с помощью стерильных ватных тампонов, закрепленных на палочках и вмонтированных в пробирки со стерильным раствором. Смывы с крупного оборудования и инвентаря берутся с помощью трафарета площадью 25 см². Трафарет накладывается 4 раза в разных местах объекта, чтобы площадь поверхности смыва составила 100 см².

При взятии смывов с посуды или мелкого инвентаря одним тампоном протирают по три одинаковых предмета — три тарелки, три стакана, три ложки и т. п. Влажным тампоном обтирается вся рабочая или внутренняя поверхность предметов. При взятии смывов с тарелок протирают всю внутреннюю поверхность, у стаканов протирают внутреннюю поверхность и верхний наружный край шириной не менее 2 см, у столовых приборов протирают их рабочую часть.

В смывах должна отсутствовать кишечная палочка, используемая в данном случае как санитарно-показательный микроорганизм. При необходимости определяют присутствие патогенных и условно патогенных микроорганизмов.