

Санитарные правила на пищеблоке

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

Обработка кухонной посуды:

- освобождается от остатков пищи;
- моется щеткой водой с температурой не ниже 40С с добавлением моющих средств (1% раствор Ника (10 гр. на 10 литров воды или 2 % содовом растворе (200 гр. На 10 литров воды);
- ополаскивается проточной горячей водой с температурой не ниже 65С с помощью шланга с душевой насадкой;
- просушивается в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах;
- чистая кухонная посуда хранится на стеллажах на высоте не менее 0,35м от пола.

Обработка разделочных досок

и мелкого инвентаря (лопатки, мешалки и другое)

- моются горячей водой (не ниже 40С) с добавлением моющих средств;
- ополаскивают горячей водой (не ниже 65С)
- обдают кипятком;
- просушиваются на решетчатых стеллажах.
- доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в повешенном виде.

Металлический инвентарь - после мытья прокаливают в духовом шкафу.

Мясорубки - после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Рабочие столы – моются горячей водой с моющим средством специальной ветошью, в конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Щетки для мытья посуды и ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Пищевые отходы собираются в промаркированные металлические ведра с крышкой или педальные бачки;

- очистка производится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема;
- ежедневно в конце дня бочки очищают с помощью шланга над канализационным трапом;
- промывают 2% раствором кальцинированной соды;
- ополаскивают горячей водой, просушивают